

Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan UMKM Keripik Singkong di Kabupaten Bojonegoro (Studi Kasus pada UMKM Keripik Singkong Sitimewa Desa Gunungsari Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro)

Nisa Puritan¹, Joko Sutrisno², Umi Barokah³

*Program Studi S2 Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami No.36A Surakarta 57126*

Email : nisapuritan@student.uns.ac.id

Abstract: *The enormous measure of the cassava yield in Kabupaten Bojonegoro will be a misfortune on the off chance that it isn't handled as expected. Cassava doesn't have an enduring timeframe of realistic usability, so on the off chance that its overflow isn't offset with its use, it will build the potential for waste. Individuals of Bojonegoro use cassava to deal with it into cassava chips so it has better strength, selling esteem and added esteem. This exploration intends to dissect the extent of the benefits and added worth of cassava chips delivered by UMKM Sitimewa (Service of Miniature, Little and Medium Endeavor). The kind of exploration utilized is engaging subjective contextual investigation strategy. The information utilized is essential information and auxiliary information. The respondents taken in this examination were purposive testing, to be specific Sitimewa MSMEs in Desa Gunungsari, Kecamatan Baureno, Kabupaten Bojonegoro. The examination results show that the Sitimewa cassava chips MSMEs is beneficial with creation costs caused adding up to Rp 1,227,016, incomes of Rp 2,000,000 and benefits of Rp 772,984 out of one creation process. The R/C proportion investigation results were 1.63 and the additional worth examination results were Rp 12,230.00/kg with an additional worth proportion of 61.15%.*

Keywords: *production cost, revenue, profit, R/C ratio, added value*

Abstrak: Besarnya hasil panen singkong di Kabupaten Bojonegoro akan menjadi sebuah bencana apabila tidak dikelola dengan baik. Singkong tidak memiliki jangka waktu kemanfaatan yang dapat bertahan lama, sehingga jika melimpahnya tidak diimbangi dengan penggunaannya maka akan menimbulkan potensi limbah. Masyarakat Bojonegoro memanfaatkan singkong untuk diolah menjadi keripik singkong sehingga mempunyai kekuatan yang lebih baik, nilai jual dan nilai tambah. Eksplorasi ini bermaksud membedah sejauh mana manfaat dan nilai tambah keripik singkong yang diberikan oleh UMKM Sitimewa (Jasa Usaha Miniatur, Kecil dan Menengah). Jenis eksplorasi yang digunakan adalah menggunakan strategi penyelidikan kontekstual subjektif. Informasi yang dimanfaatkan adalah informasi penting dan informasi tambahan. Responden yang diambil dalam pemeriksaan ini adalah pengujian purposive, khususnya UMKM Sitimewa di Desa Gunungsari, Kecamatan Baureno, Kabupaten Bojonegoro. Hasil pengujian menunjukkan bahwa UMKM keripik singkong Sitimewa diuntungkan dengan biaya penciptaan yang ditimbulkan sebesar Rp 1.227.016, penerimaan sebesar Rp 2.000.000 dan keuntungan sebesar Rp 772.984 dari sekali proses penciptaan. Hasil pemeriksaan proporsi R/C sebesar 1,63 dan hasil pemeriksaan nilai tambahan sebesar Rp 12.230,00/kg dengan proporsi nilai tambahan sebesar 61,15%.

Kata kunci: biaya produksi, penerimaan, keuntungan, R/C Ratio, nilai tambah

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian menjadi salah satu urat nadi dalam program perekonomian di Kabupaten Bojonegoro. Menurut Prasetio (2022) mata pencaharian di bidang pertanian menduduki urutan pertama dari profesi-profesi yang dijalani oleh masyarakat di Kabupaten Bojonegoro. Sebesar 70 persen sumber mata pencaharian utama dari masyarakat Bojonegoro adalah petani. Luasnya lahan pertanian yang ada, menjadi alasan mengapa masyarakat di Kabupaten Bojonegoro banyak yang memiliki mata pencaharian sebagai petani. Area pertanian itu selanjutnya dipergunakan masyarakat untuk ditanami dengan tanaman singkong, hal ini nampak dari hasil produksi singkong di Kabupaten Bojonegoro yang menghasilkan

102.120.000 kg singkong dari luas lahan pertanian sebesar 3.417 Ha (BPS Provinsi Jawa Timur, 2017). Besarnya potensi pertanian di Bojonegoro, tentu harus diimbangi dengan kuatnya sektor bisnis pada jenis hasil pertanian tersebut. Melimpahnya ketersediaan singkong jika tidak diolah dengan baik akan memberikan kerugian. Hal tersebut karena singkong tidak bertahan lama apabila disimpan, sehingga apabila kelimpahannya tidak diimbangi dengan pemanfaatannya akan mempercepat proses pembusukannya. Hal ini mendorong masyarakat Bojonegoro untuk mengolah singkong menjadi produk yang memiliki kualitas lebih baik dan memiliki nilai tambah. Nilai tambah adalah nilai tambahan suatu barang karena adanya proses penanganan, penimbunan dan pengangkutan dalam suatu siklus pembuatan (Yunistriani *et al.*, 2023). Adanya kegiatan tersebut juga didukung dengan adanya input dari biaya-biaya tambahan, sehingga akan membuat nilai jual meningkat, serta memperoleh keuntungan yang lebih besar juga.

Masyarakat Bojonegoro memanfaatkan hasil pertanian singkong untuk diolah dan menghasilkan produk berupa keripik singkong yang memiliki nilai tambah. Keripik singkong yaitu sebuah produk olahan dari singkong yang diiris tipis dan diberi bumbu kemudian dilakukan proses penggorengan namun ada pula yang hanya melalui proses penjemuran dan pengeringan (Primentari, 2021). Keripik singkong dipilih oleh masyarakat Bojonegoro karena proses pembuatan yang terhitung mudah dan dapat diterima serta digemari oleh semua kalangan usia.

Salah satu UMKM yang mengolah tanaman singkong menjadi barang olahan khususnya keripik singkong adalah Sitimewa yang terletak di Gunungsari Baureno Bojonegoro. Sitimewa merupakan UMKM yang sudah didirikan sejak tahun 2005 dan selalu aktif mengikuti pameran yang diadakan oleh Pemkab Bojonegoro. Potensi yang ada pada UMKM Sitimewa perlu dimaksimalkan dengan perencanaan produksi dan operasional yang baik, agar menghasilkan produk dengan biaya seminimal mungkin namun dapat memberikan keuntungan yang tinggi. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Soekartawi (2016) salah satu cara mengetahui kelayakan dan kemajuan usaha adalah dengan menggunakan angka, yaitu perbandingan antara penerimaan dalam nilai uang dengan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tersebut. Jika RC ratio > 1 maka usaha layak untuk dijalankan. Hal tersebut diperkuat dengan penelitian yang dilakukan Sinaga *et al.* (2022) bahwa usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong dikatakan layak dengan nilai R/C rasio 1,34. Hal senada juga diungkapkan oleh Ani *et al.* (2019) dalam penelitiannya di Otukpo Lga Benue Nigeria menjelaskan pengolahan singkong menjadi keripik menguntungkan dan layak dilakukan dengan *benefit cost ratio* adalah 2,15.

Setelah menelaah latar belakang secara singkat yang telah dijabarkan sebelumnya menjadi dasar yang digunakan peneliti untuk melaksanakan sebuah penelitian dengan tema “Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan UMKM Keripik Singkong di Kabupaten Bojonegoro (Studi Kasus pada UMKM Keripik Singkong Sitimewa Desa Gunungsari Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro)”. Peneliti juga ingin mengetahui mengenai nilai tambah yang diakibatkan adanya proses pengolahan dapat memberikan hasil yang maksimal dengan biaya yang minimum dan sudah memberikan keuntungan yang baik sehingga usaha dapat dikatakan layak atau tidak untuk dijalankan. Penelitian ini nantinya dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk meningkatkan keuntungan dan nilai tambah bagi UMKM keripik singkong Sitimewa.

2. METODE PENELITIAN

2.1. Jenis Penelitian

Peneliti melakukan penelitian ini dengan menggunakan studi kasus yaitu pada UMKM Keripik Singkong Sitimewa milik Ibu Siti Nur Cholifah di Desa Gunungsari Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro. Analisis kontekstual selesai sehingga eksplorasi dilakukan dari atas ke bawah terhadap atribut objek pemeriksaan (Nazir, 2011).

2.2. Teknik Pengumpulan data

Data dalam penelitian ini berupa kualitatif deskriptif dimana bersumber dari data primer dan sekunder.

2.2.1. Data Primer

Dengan metode observasi di lapangan dan wawancara secara langsung menggunakan kuisioner terstruktur dengan narasumber yang dianggap memiliki kapasitas dalam bidang yang diangkat pada penelitian ini peneliti memperoleh data primer yang digunakan untuk penelitian ini.

2.2.2. Data Sekunder

Kemudian peneliti juga memperoleh data sekunder untuk penelitian ini melalui studi pada literatur dan penelusuran di berbagai instansi terkait. Salah satunya adalah dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bojonegoro, Dinas Perdagangan, Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Bojonegoro, dan jurnal yang relevan.

2.3. Teknik Penarikan Sampel

Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) yaitu pada UMKM Keripik Singkong Sitimewa yang berada di Desa Gunungsari Kecamatan Baureno Kabupaten Bojonegoro. Lokasi penelitian dipilih karena UMKM Sitimewa sudah berdiri sejak tahun 2005 dan selalu aktif mengikuti pameran yang diadakan oleh Pemkab Bojonegoro. Pengujian *purposive* sendiri merupakan strategi untuk memutuskan contoh melalui perenungan tertentu (Sugiyono, 2017).

2.4. Metode Analisis Data

2.4.1. Analisis Biaya

Biaya dapat diartikan sebagai pengeluaran secara keseluruhan yang digunakan untuk kebutuhan produksi (Soekartawi, 2016). Adapun biaya dikategorikan menjadi dua macam, yaitu yang pertama adalah biaya tetap (*fixed cost*) dan yang kedua adalah biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap adalah biaya yang secara umum tidak berubah, meskipun terdapat perubahan dalam proses pembuatan atau transaksi terkait volume (pada batas tertentu). *Variable cost* merupakan biaya yang memiliki sifat dapat berubah-ubah sesuai pada perubahan yang terjadi pada volume produksi ataupun volume penjualan (Anggraeni & Subari, 2020). Total biaya dapat dihitung menggunakan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Keseluruhan biaya yang digunakan (Rp)

TFC = Keseluruhan biaya tetap (Rp)

TVC = Keseluruhan biaya tidak tetap (Rp)

2.4.2. Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan akibat dari penggandaan hasil kreasi dengan harga penjualan (Soekartawi, 2016). Penerimaan dapat dihitung dengan cara sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Keseluruhan penerimaan (Rp)

Q = Keseluruhan produk yang dihasilkan (Kg)

P = Harga jual (Rp)

2.4.3. Analisis Keuntungan

Keuntungan adalah pengurangan antara penerimaan dari kesepakatan dan seluruh biaya pembuatan (Nitiasya & Harahap, 2021). Keuntungan dapat dihitung dengan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan (Rp)

TR = Keseluruhan penerimaan (Rp)

TC = Keseluruhan biaya (Rp)

2.4.4. Analisis R/C Ratio

Arnold *et al.* (2020) mengemukakan pendapat bahwa kepraktisan bisnis adalah suatu tindakan yang bertujuan untuk mensurvei tingkat keuntungan yang muncul dari adanya suatu tindakan atau tugas bisnis. Besar atau kecilnya suatu usaha akan menentukan nasib suatu usaha, terlepas dari apakah usaha tersebut akan dilanjutkan. Nilai keberhasilan bisnis Anda bergantung pada hasil perhitungan Proporsi R/C (Proporsi Biaya Pengembalian). Proporsi R/C akan menunjukkan nilai jumlah agregat yang diperoleh pembuat dibandingkan dengan biaya absolut yang ditimbulkan dalam siklus produksi. (Soekartawi, 2016).

$$R/C \text{ Ratio} = TR / TC$$

Keterangan:

TR (*total revenue*) = Keseluruhan Penerimaan

TC (*total cost*) = Keseluruhan Biaya

Kriteria yang dapat dilihat dari perhitungan R/C ratio ini yaitu:

R/C Ratio > 1 = Usaha dinilai efisien dan layak untuk dilanjutkan.

R/C Ratio = 1 = Usaha dinilai belum cukup efisien atau pada titik impas.

R/C Ratio < 1 = Usaha dinilai tidak efisien dan tidak layak dilanjutkan.

2.4.5. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan tambahan nilai suatu barang karena adanya proses penanganan, penimbunan dan pengangkutan dalam satu siklus pembuatan (Yunistriani *et al.*, 2023). Untuk menentukan nilai tambah UMKM Keripik Singkong Sitimewa ditentukan dengan menggunakan strategi Hayami. Strategi Hayami dipilih karena memuat data yang benar-benar lengkap karena cenderung digunakan untuk menentukan faktor perubahan, koefisien kerja, komitmen berbagai sumber informasi, harga hasil, harga tambah dan berapa besar kompensasi faktor produksi.

2.4.6. Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Rumus
1	Produk yang dihasilkan (kg/proses produksi)	A
2	Masukan Bahan Baku (kg/proses produksi)	B
3	Penggunaan Tenaga Kerja (HOK)	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Utama (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	J = D x F
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J-H-I
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	L = (K/J) x 100%
12	a. Kembalian Tenaga Kerja (Rp/Kg)	M = E x G
	b. Porsi Tenaga Kerja (%)	N = (M/K) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	O = K-M
	b. Tingkat Keuntungan (%)	P = (O/K) x 100%
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14	Marjin	Q = J - H
	Pendapatan tenaga kerja (%)	R = (M/Q) x 100%
	Sumbangan input lain (%)	S = (I/Q) x 100%
	Keuntungan (%)	T = (O/Q) x 100%

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya-biaya yang ditimbulkan oleh UMKM Keripik Singkong Sitimewa dalam sekali pembuatan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, seperti terlihat pada Tabel 2.

3.1. Perhitungan Total Biaya Produksi Keripik Singkong UMKM Sitimewa

Tabel 2. Perhitungan Total Biaya Produksi Keripik Singkong UMKM Sitimewa

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Biaya Tetap :	
Biaya PBB	1.644
Biaya Penyusutan Alat	7.372
Total Biaya Tetap	9.016
Biaya Variabel :	
Biaya Bahan Baku	350.000
Biaya Bahan Penolong	373.700
Biaya Transport	10.000
Biaya Tenaga Kerja	450.000
Biaya Listrik dan Air	34.300
Total Biaya Variabel	1.218.000
Total Biaya	1.227.016

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa total biaya tetap UMKM Keripik Singkong Sitimewa adalah sebesar Rp9.016 yang terdiri dari biaya PBB sebesar Rp1.644 dan biaya kerusakan perangkat keras sebesar Rp7.372 untuk satu kali pembuatan. Sementara biaya all out factor yang diperoleh sebesar Rp 1.218.000 yang merupakan biaya bahan alami yaitu Rp 350.000, dimana untuk sekali produksi dibutuhkan 100 kg singkong dengan harga Rp 3.500/kg. Biaya bahan pembantu sebesar Rp373.700, biaya transportasi sebesar Rp10.000, serta biaya listrik dan air sebesar Rp34.300. Dalam satu siklus pengembangan keripik singkong memerlukan 3 orang tenaga ahli dari luar keluarga selama 3 hari dengan biaya pengerjaan Rp 50.000/HOK.

Penerimaan UMKM Keripik Singkong Sitimewa diperoleh berdasarkan jumlah produk keripik singkong yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual dalam satu kali proses produksi.

3.2. Perhitungan Total Penerimaan UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Tabel 3. Perhitungan Total Penerimaan UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Uraian	Satuan	Nilai
Jumlah output keripik singkong	Kg	50
Harga Jual	Rp/Kg	40.000
Total Penerimaan		2.000.0000

Tabel 3 menampilkan total penerimaan dari UMKM Keripik Singkong Sitimewa adalah Rp 2.000.000. Dalam satu kali proses produksi menghasilkan 50 kg keripik singkong dengan harga jual Rp 40.000 per kg.

3.3. Perhitungan Keuntungan UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Tabel 4. Perhitungan Keuntungan UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	2.000.000
Total Biaya	1.227.016
Keuntungan	772.984

Melalui Tabel 4 terlihat bahwa dalam satu kali proses penciptaan keripik singkong, UMKM Sitimewa memperoleh keuntungan sebesar Rp772.984 yang diperoleh dari total penerimaan sebesar Rp2.000.000 dikurangi seluruh biaya selama siklus pembuatan sebesar Rp1.227.016. Pemeriksaan proporsi R/C digunakan untuk menentukan kepraktisan suatu bisnis, terlepas dari apakah bisnis tersebut layak untuk dilanjutkan.

3.4. Analisis R/C Ratio UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Tabel 5. Analisis R/C Ratio UMKM Keripik Singkong Sitimewa

Uraian	Nilai (Rp)
Total Penerimaan	2.000.000
Total Biaya	1.227.016
R/C Ratio	1,63

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa Proporsi R/C insentif UMKM Keripik Singkong Sitimewa adalah sebesar 1,63. Artinya, setiap rupiah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,63. Usaha UMKM keripik singkong Sitimewa dinilai sudah mumpuni dan memungkinkan untuk dilanjutkan.

3.5. Analisis Nilai Tambah UMKM Keripik Singkong Sitimewa Menggunakan Metode Hayami

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah UMKM Keripik Singkong Sitimewa Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Produk yang dihasilkan (kg/proses produksi)	A	50
2	Masukan Bahan Baku (kg/proses produksi)	B	100
3	Penggunaan Tenaga Kerja (HOK)	C	7,8
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$	0,078
6	Harga Output (Rp/Kg)	F	40.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G	50.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Utama (Rp/Kg)	H	3.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I	4.270
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	20.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	12.230
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$	61,15
12	a. Kembalian Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	3.900
	b. Porsi Tenaga Kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$	31,89
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	8.330
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$	68,11
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi			
14	Marjin	$Q = J - H$	16.500
	Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = (M/Q) \times 100\%$	23,64
	Sumbangan input lain (%)	$S = (I/Q) \times 100\%$	25,88
	Keuntungan (%)	$T = (O/Q) \times 100\%$	50,48

Pengujian nilai tambah digunakan untuk menentukan nilai tambah singkong menjadi keripik singkong. Perkiraan uji nilai tambah dengan teknik Hayami dapat dilihat pada Tabel 6. Berapa besar data yang digunakan dalam pengolahan keripik singkong adalah 100 kg singkong dapat menghasilkan 50 kg keripik singkong. Komponen transformasi sebesar 0,5 diperoleh dari hasil 50 kg yang dipisahkan dengan kontribusi 100 kg, artinya setiap 1 kg singkong menghasilkan 0,5 kg keripik singkong.

Hasil yang diperoleh kurang baik karena bahan alami tersebut mengalami penyusutan pada saat proses pengupasan, pemotongan dan pemanggangan. Hasil komputasi koefisien kerja UMKM Sitimewa sebesar 0,078, artinya untuk mengolah 1 kg singkong menjadi keripik singkong diperlukan tenaga kerja

sebesar 0,078 HOK. Koefisien kerja diperoleh dari sumbangan kerja sebesar 7,8 dipisahkan dengan banyaknya sumbangan bahan mentah sebesar 100. Harga pokok penjualan keripik singkong sebesar Rp 40.000/kg dan kontribusi berbagai sumber lain sebesar Rp 4.270/kg yang diperoleh dari biaya absolut yang ditimbulkan selain biaya bahan alami dan pekerjaan. Harga hasil diperoleh dari variabel perubahan sebesar 0,5 ditambah harga hasil per kilogram sebesar Rp 40.000 dan hasil yang didapat sebesar Rp 20.000, artinya setiap 1 kg singkong akan menghasilkan keripik singkong senilai Rp 20.000.

Untuk sementara, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp 12.230 dengan persentase nilai tambahan sebesar 61,15%, artinya setiap keripik singkong Rp 100 akan menghasilkan nilai tambahan sebesar Rp 61,15. Gaji kerja yang diperoleh buruh UMKM Keripik Singkong Sitimewa sebesar Rp3.900 untuk setiap satu kilogram singkong yang diolah menjadi keripik singkong dengan porsi kerja tambahan senilai 31,89%. Sementara manfaat yang diperoleh dari pengolahan keripik singkong sebesar Rp 8.330 per kilogram bahan alami singkong dengan tingkat manfaat sebesar 68,11%. Edge adalah perbedaan antara nilai hasil dan komponen yang tidak dimurnikan. Dilihat dari perkiraan faktor upah penciptaan di atas, remunerasi yang paling tinggi adalah tunjangan sebesar 50,48% atau keuntungan Rp 8.330. Sedangkan kompensasi yang paling kecil adalah sebagai upah kerja yaitu sebesar 23,64% atau tunjangan Rp 3.900.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengujian menunjukkan bahwa UMKM Keripik Singkong Sitimewa diuntungkan dengan biaya pembuatan yang dihasilkan sebesar Rp1.227.016, penerimaan yang diperoleh sebesar Rp2.000.000 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp772.984 dalam satu kali proses pembuatan. Hasil penelitian proporsi R/C juga menunjukkan bahwa UMKM Keripik Singkong Sitimewa dinilai efektif dan layak untuk maju dengan nilai 1,63. Akibat pemeriksaan nilai tambahan sebesar Rp 12.230,00/kg dengan proporsi nilai tambah sebesar 61,15%.

5. SARAN

UMKM Keripik Singkong Sitimewa dapat menambah komponen mentah singkong sehingga dapat meningkatkan produksi keripik singkong. Peningkatan hasil yang diberikan akan secara langsung mempengaruhi total penerimaan, manfaat, dan kemampuan berbisnis. UMKM Keripik Singkong Sitimewa juga dapat mengembangkan usaha dan bisnisnya sehingga dapat meningkatkan minat terhadap kuantitas barang yang juga akan meningkatkan keuntungan. Dengan asumsi manfaat yang didapat tinggi, maka nilai tambahan yang diperoleh pun akan semakin tinggi.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ani D., Ojila H., & Abu O. (2019). Profitability of Cassava Processing: A Case Study of Otukpo Lga. *Sustainable Food Production*, 6(12), 12-23.
- Anggraeni N., & Subari S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu di UD. Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447.
- Arnold P. W., Nainggolan P., & Damanik D. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 2(1), 29-39.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Timur, 2017*. Jawa Timur : BPS.
- Hayami Y., Kawagoe T., Morooka Y., & Siregar M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Nazir. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia Persada.
- Nitiasya G., & Harahap E. (2021). Optimasi Laba Produksi Olahan Singkong Menggunakan Program Linier. *Jurnal Matematika*, 20(2), 61-68.

- Prasetio D.E. (2022). Artikel Sejarah Kabupaten Bojonegoro. *Paper tema "Pemuda dan Dinamika Kebijakan Pemerintah di Era Pandemi COVID-19"*. Researchgate:<https://www.researchgate.net/publication/362029886>. Diakses 26 Agustus 2023.
- Primentari O.N.M. (2021). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Cap Sinar Jago. *Jurnal BisTek Pertanian*, 8(2), 65-71.
- Sinaga, Herawaty A., & Girsang R. (2022). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu (Manihot Utilissima Sp) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kripik Singkong. *Jurnal Penelitian Bidang Ilmu Pertanian*, 20(1), 9-16.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Jakarta : UI Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Yunistriani R., Noor T.I., & Isyanto A.Y. (2023). Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Singkong. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 10 (1), 627-634.