

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN NANAS DI KECAMATAN SUNGAI PINYUH KABUPATEN MEMPAWAH (STUDI KASUS USAHA GALANG SARI DESA GALANG)

Analysis of the Added Value of Pineapple Processed Products in Sungai Pinyuh District, Mempawah Regency (Case Study of Galang Sari Business, Galang Village)

Mayasari^{1*}, Didik², Nidya Ramdhani Putri²

¹Prodi Agribisnis – Fakultas Pertanian – Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Barat

Jl. Parit Derabak – Kubu Raya

²Program Studi Agribisnis – Fakultas Pertanian – Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Barat

Jl. Parit Derabak – Kubu Raya

Penulis Korespondensi, email : Mayasarihassan9@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses selai, dodol, dan sirup yang ada di daerah penelitian serta ingin mengetahui seberapa besar nilai tambah (*value added*) produk selai, dodol, sirup untuk membandingkan nilai tambah antara hasil nilai usaha pengolahan nanas menjadi selai, dodol, sirup di daerah penelitian. Jenis penelitian ini yaitu penelitian deskriptif kuantitatif. Pengumpulan data responden menggunakan kuesioner, wawancara, observasi, dan dokumentasi. Lokasi penelitian dilakukan secara "*purposive*" (disengaja), yaitu di Desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Mempawah. Sampel penelitian ini sebanyak 1 orang pengusaha Galang Sari. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik sampling jenuh. Analisis data yang digunakan adalah analisis data deskriptif dan metode hayami. Adapun hasil penelitian diperoleh nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi selai adalah Rp 8.208 per Kg produksi dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 39,40 persen. Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol adalah Rp 4.148 per Kg produksi dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 24,89 persen. Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup adalah Rp 2.543 per kg produksi dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 16,96 persen. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nanas menjadi selai nanas jauh lebih tinggi yaitu sebesar Rp 8.208 per kg produksi dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol yaitu Rp 4.148 per bulan dan sirup yaitu Rp 2.543 per kg produksi.

Kata kunci : Nanas, Nilai Tambah, Pengolahan

ABSTRACT

This study aims to identify the process of jam, dodol, and syrup in the research area and to find out how much value added jam, dodol, and syrup products are in order to compare the added value between the results of pineapple processing into jam, dodol, and syrup in the research area. This type of research is quantitative descriptive research. Respondent data collection uses questionnaires, interviews, observations, and documentation. The location of the research was carried out "purposively", namely in Galang Village, Sungai Pinyuh District, Mempawah Regency. The sample of this research is Galang Sari businessman. The sampling technique uses a saturated sampling technique. The data analysis used is descriptive data analysis and hayami method. The results of the research obtained are that the value added

obtained from processing pineapple into jam is Rp 8,208 per kg of production with a ratio of value added to output value of 3,40 percent. The value added obtained from processing pineapple into dodol is Rp 4,148 per kg of production with a ratio of value added to output value of 24.89 percent. And the value added obtained from processing pineapple into syrup is Rp 2.543 per Kg production with a ratio of value added to output value of 16.95 percent. The added value produced from processing pineapple into pineapple jam is much higher, which is Rp 8,208 per kg of production compared to the value added obtained from processing pineapple into dodol, which is Rp 4,148 per month and syrup, which is Rp 2,543 per kg of production.

Keywords: *Pineapple, Processing, Value Added*

PENDAHULUAN

Kalimantan Barat merupakan provinsi terluas keempat di Indonesia setelah Papua, Kalimantan Timur, dan Kalimantan Tengah. Pada tahun 2022, penduduk Kalimantan Barat berjumlah 5.541.376.00 jiwa, dengan kepadatan 37 jiwa/km. Kalimantan Barat beriklim tropis dengan dua musun yaitu panas dan penghujan. Suhu udara di Kalimantan Barat relatif panas yang diikuti dengan kelembapan udara yang tinggi (Badan Pusat Statistik, 2023).

Iklim tropis memudahkan para petani untuk menanam tanaman berupa semak salah satu contohnya ialah tanaman nanas yang dibudidayakan secara langsung di Desa Galang, Kecamatan Sungai Pinyuh, Kabupaten Mempawah. Sekitar 42,1% penduduk Indonesia tinggal di wilayah pedesaan (Nuryama, 2022). Hal tersebut berarti sebagian besar masyarakat hidup di sekitar yang beprofesi sebagai petani yang ditentukan oleh kondisi alam lingkungannya. Seperti halnya di Desa Galang, salah satu mata pencariannya sebagai petani buah nanas.

Wilayah Kabupaten Mempawah merupakan wilayah yang sebagian besar tanahnya gambut, dengan tanah yang gambut memudahkan petani untuk bercocok tanam salah satu tanaman yang banyak dibudidayakan ialah tanaman nanas, nanas juga memiliki produksi yang cukup bagus dalam skala pemasaran sehingga tidak heran bahwa tanaman ini masih menjadi tanaman favorit petani. Pertanian saat ini masih diyakini sebagai salah satu akar perekonomian bangsa Indonesia. Hampir di semua sektor perekonomian tidak bisa dilepaskan dari peran sektor pertanian. Potensi alam yang melimpah, tanah yang subur, serta iklim yang cukup mendukung merupakan modal yang sangat mendukung bagi keberhasilan pembangunan pertanian. Komoditas pertanian nanas sebenarnya mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu, proses pengolahan yang disebut agroindustri, dapat meningkatkan nilai tambah bagi komoditi pertanian, antara lain melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi (Silitonga. HV & Salmiah, 2018).

Pengembangan pertanian yang mengarah pada kegiatan agroindustri, yaitu olahan hasil pertanian menjadi bahan makanan. Salah satu produk pertanian yang dapat diolah yaitu nanas. Nanas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan didaerah tropis dan subtropis. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Potensi agroklimat dan ketersediaan lahan di Indonesia akan mendukung dalam pengembangan budidaya nanas, sehingga Indonesia mempunyai peluang yang besar untuk kebutuhan nanas yang lebih besar di pasar global. Selain itu, potensi pengembangan nanas juga terbuka untuk nanas segar dan produk olahannya, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun memenuhi permintaan ekspor.

Kabupaten Mempawah sektor pertanian sampai saat ini masih merupakan tulang punggung perekonomian daerah sebagai penghasil nilai tambah dan devisa maupun sumber penghasilan atau penyedia lapangan pekerjaan sebagian besar penduduknya. Kabupaten Mempawah memiliki tingkat kesuburan tanah yang sangat baik untuk pertumbuhan nanas, potensi produksi nanas yang cukup banyak dibudidayakan, strategisnya pemasaran olahan nanas tidaklah jauh dari lokasi pasar, serta kota dan dekatnya dengan pelabuhan internasional

(Kijing) membuat ekspor-impor semakin mudah untuk dilakukan, serta nanas merupakan buah yang banyak mengandung vitamin.

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif kuantitatif dengan rumus Metode Hayami. Yang diperoleh dari hasil mengidentifikasi proses, mengetahui seberapa besar nilai tambah (*value added*), serta membandingkan seberapa besar nilai tambah (*value added*) dari produk tersebut.

Jenis dan Sumber Data

- a. Data primer, yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara kepada masyarakat yang mengolah nanas menjadi sampel dengan menggunakan kuesioner yang telah dibuat.
- b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh atau diambil dari instansi lain yang ada kaitannya dengan penelitian.

Lokasi Penelitian

Daerah yang menjadi tempat penelitian adalah Desa Galang, Kecamatan Sungai Pinyuh, Kabupaten Mempawah yang dilakukan secara "*purposive*" (disengaja), dengan pertimbangan desa tersebut sebagai sentra penghasil dan pengolah nanas di Kecamatan Pinyuh Kabupaten Mempawah.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah Usaha Galang Sari yang mengolah nanas menjadi berbagai olahan. Penarikan sampel dilakukan secara sampling jenuh.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pengusaha agroindustri UKM Galang Sari dengan menggunakan daftar pertanyaan dalam kuesioner yang telah disediakan. Data sekunder bersumber dari instansi terkait, jurnal buku pendukung penelitian dan literatur yang lainnya.

Teknik Analisis Data

Metode analisis data adalah metode yang digunakan untuk memecahkan permasalahan yang diteliti, dilakukan setelah semua data yang diperlukan diperoleh secara lengkap.

1. Untuk mengidentifikasi proses pembuatan selai, dodol, dan sirup nanas dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif.
2. Untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah (*value added*) produk selai, dodol, dan sirup nanas di daerah penelitian, digunakan rumus perhitungan nilai tambah dari metode Hayami (Hayami et al., 1987).
3. Untuk membandingkan seberapa besar nilai tambah (*value added*) produk selai, dodol, dan sirup nanas di daerah penelitian, digunakan rumus perhitungan nilai tambah dari metode Hayami (Hayami et al., 1987).

Definisi dan Batasan Operasional

Definisi dan batasan operasional bertujuan untuk menghindari kesalahpahaman dalam memahami penelitian ini, maka perlu dibuat.

1. Nanas adalah komoditi yang digunakan sebagai bahan baku dalam pengolahan produk selai, dodol, dan sirup.

2. Proses pengolahan adalah urutan pengolahan nanas menjadi produk selai, dodol, dan sirup.
3. Produksi adalah jenis kegiatan pengolahan nanas untuk menghasilkan produk olahan selai, dodol, dan sirup.
4. Nilai tambah merupakan selisih nilai selai, dodol, dan sirup dengan nilai bahan baku utama nanas dan sumbangan input lainnya (%).
5. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dan nilai produk.
6. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dapat dihasilkan dalam satu satuan input, yaitu banyak selai, dodol, dan sirup yang dihasilkan dari satu kilogram nanas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pengolahan nanas menjadi selai nanas menyebabkan terjadinya peningkatan nilai pada produk tersebut, sehingga harga selai nanas lebih tinggi jika dibandingkan dengan harga jual nanas yang belum diolah (Siregar et al., 2025), (Irawati et al., 2021), (Susilawati et al., 2022). Analisis nilai tambah yang dilakukan pada penelitian ini dimulai dari pengadaan bahan baku hingga produk selai, dodol, dan sirup nanas siap dipasarkan. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah pengolahan nanas menggunakan per satuan kilogram nanas sebagai bahan baku utama pada usaha rumah tangga pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas di Desa Galang Kecamatan Sungai Pinyuh. Usaha Galang Sari memasarkan produk selai, dodol, dan sirup nanas langsung ke pasar dan minimarket. Bahan baku yang digunakan disini yaitu nanas yang diukur dalam satuan kg dan bahan baku tersebut diperoleh dari hasil kebun nanasnya sendiri dengan harga 12.000 per kg.

Setiap usaha pasti memerlukan tenaga kerja untuk melakukan proses produksi, begitu pula pada usaha pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas yang tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Tenaga kerja pada usaha Galang Sari pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas ini adalah jumlah orang yang melakukan proses produksi dalam satu kali proses. Pada usaha pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas, tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga dan dari luar keluarga. Penggunaan tenaga kerja keluarga ini bertujuan untuk efisiensi biaya agar keuntungan bisa maksimal, ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Nurdasanti et al., 2021), (Hasanah & Rum, 2023), (Azmita et al., 2019), (Rahmi & Trimo, 2019). Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam usaha Galang Sari yaitu 3 orang dengan jumlah 1,60 HOK untuk pembuatan selai nanas, sedangkan dodol nanas dengan jumlah 0,92 HOK, untuk sirup dengan jumlah 0,94 HOK. Modal yang digunakan untuk menjalankan usahanya ini adalah modal pribadi, sehingga tingkat produksi terbatas pada modal yang dimiliki usaha Galang Sari.

Faktor konversi menunjukkan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Nilai faktor konversi dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Jika faktor konversi yang dihasilkan semakin lama maka kuantitas bahan baku yang digunakan semakin besar. Nilai faktor konversi dalam pembuatan selai nanas adalah hasil pembagian antara total output yaitu sebesar 25 Kg dengan jumlah input bahan baku utama sebesar 30 Kg yang digunakan pada usaha Galang Sari yaitu 0,83, dodol 0,8, sirup 0,83. Nilai menunjukkan bahwa untuk menghasilkan selai, dodol dan sirup nanas 25 Kg di butuhkan 30 Kg nanas per proses produksi.

Galang Sari pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas juga tidak terlepas dari koefisien tenaga kerja. Koefisien tenaga kerja pada usaha ini menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input. Nilai koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu bulan periode produksi dengan jumlah bahan baku yang diolah dalam satu bulan. Nilai koefisien tenaga kerja pada usaha Galang Sari adalah 0,06 Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram nanas menjadi selai nanas adalah 0,06 HOK. Sedangkan dodol nanas 0,04 Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang

diperlukan untuk mengolah satu kilogram nanas menjadi dodol nanas adalah 0,04 HOK. Untuk sirup nanas 0,04 Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram nanas menjadi sirup nanas adalah 0,04 HOK.

Tabel 1. Nilai Tambah Produk Olahan Nanas

Jenis Produk	Selai Nanas	Dodol Nanas	Sirup Nanas
Input (Kg)	30	30	30
Harga input (Rp/Kg)	12.000	12.000	12.000
Total Harga Input (Rp)	360.000	360.000	360.000
Output (Kg)	25	25	25
Harga Output (Rp/Kg)	25.000	20.000	18.000
Total Harga Output (Rp/Kg)	625.000	500.000	450.000
Upah Rata-rata (Rp)	33.750	35.000	33.750
Total Tenaga Kerja (HOK)	1,60	0,92	0,94
Total Sumbangan Input Lain (Rp)	18.750	15.570	13.710
Faktor Konversi	0,83	0,83	0,83
Koefesien Tenaga Kerja HOK/Kg)	0,06	0,04	0,04
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	625	519	457
Nilai Produk (Rp/Kg)	20.833	16.667	15.000
Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.208	4.148	2.543
Rasio Nilai Tambah (%)	39,40	24,89	16,95
Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	2.160,00	1.288,00	1.269,00
Bagian tenaga Kerja (%)	26,31	31,05	49,90
keuntungan (Rp)	6.048	2.860	1.274
Tingkat Keuntungan (%)	73,69	68,95	50,10
Marjin (Rp/Kg)	8.833	4.667	3.000
Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	24,45	27,60	42,30
Sumbangan Input Lain (%)	7,08	11,12	15,23
Keuntungan Pemilik Usaha (Rp)	68,47	61,28	42,47

Sumber: Analisis Data Primer, 2025

Harga produk merupakan salah satu penentu keberhasilan dalam suatu usaha karena harga menentukan seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh dari penjualan produk. Pada penelitian ini, harga bahan baku nanas adalah Rp 12.000 per kg. Proses pemasaran produk usaha Galang Sari melalui penjualan langsung dan menggunakan media sosial, pada saat penelitian dilakukan sebagian besar pemasaran dilakukan di sekitar tempat tinggal dan di pasar Pinyuh serta minimarket.

Sumbangan input lain adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya sumbangan input lain dalam pengolahan nanas menjadi selai, dodol, dan sirup nanas terdiri dari biaya bahan penolong, biaya bahan bakar dan biaya bahan pengemas. Bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi selai nanas adalah gula dan pektin, sedangkan untuk bahan bakar pengusaha hanya menggunakan elpiji untuk mengemas produk yang telah siap dipasarkan pengusaha menggunakan wadah plastik 1 kg yang sudah diberi label sederhana.

Total sumbangan input lain menghabiskan biaya sebesar Rp 2.252.000 untuk dalam proses produksi dalam sebulan selai nanas, dodol Rp 1.868.000, sirup Rp 1.644.000 Sumbangan input lain yang dikeluarkan oleh usaha Galang Sari ini menghabiskan biaya cukup besar. Nilai produk/output merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga produk rata-rata. Jika

nilai faktor konversi yang dihasilkan tinggi maka akan semakin tinggi pula nilai produk yang dihasilkan. Pada usaha Galang Sari nilai produk/output pembuatan selai nanas sebesar Rp 20.833, dodol Rp 16.667, sirup Rp 15.000 per kg produk.

Nilai tambah merupakan hasil pengurangan dari nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha Galang Sari pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas. Nilai tambah yang diperoleh pada usaha pembuatan selai nanas adalah Rp 8.208 per kg produk, dodol Rp 4.148 per kg produk, sirup Rp 2.543 per kg produk. Jika nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk maka diperoleh rasio nilai tambah sebesar 39,40%, dodol 24,89%, sirup 16,95% Ini berarti dari nilai produk merupakan nilai tambah dari pengolahan produk.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,06 HOK/Kg sedangkan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 33.750 sehingga imbalan tenaga kerja dari pengolahan selai nanas sebesar Rp 2.160 per kg untuk selai nanas, Rp 1.288 per kg untuk dodol dan Rp 1.269 per kg untuk sirup nanas. Apabila imbalan tenaga kerja tersebut dibagi dengan nilai tambah maka akan diperoleh bagian tenaga kerja sebesar 26,31% untuk selai nanas, 31,05% untuk dodol dan 49,9 untuk sirup nanas. Ini berarti dari setiap kilogram nilai tambah yang dikalikan dengan *persentase* bagian tenaga kerja merupakan imbalan tenaga kerja dari pengolahan selai nanas tersebut.

Analisis yang menunjukkan keuntungan pada usaha Galang Sari pengolahan selai, dodol, dan sirup nanas yang dihasilkan Galang Sari. Keuntungan yang diperoleh pengusaha selai, dodol, dan sirup nanas pada setiap pengolahan bahan baku sama dengan nilai tambah dikurangi dengan upah tenaga kerja. Analisis menunjukkan bahwa keuntungan pada usaha Galang Sari adalah sebesar Rp 6.408 dengan tingkat keuntungan sebesar 78,07%, yang berarti bahwa 78,07% dari nilai tambah merupakan keuntungan pengusaha. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih yang di peroleh pengusaha karena sudah memperhitungkan imbalan tenaga kerja. Sedangkan dodol nanas adalah sebesar Rp 3.078 dengan tingkat keuntungan sebesar 74,22%, yang berarti bahwa 74,22% dari nilai tambah merupakan keuntungan pengusaha. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih yang di peroleh pengusaha karena sudah memperhitungkan imbalan tenaga kerja. Keuntungan sirup nanas adalah Rp 1.487 dengan tingkat keuntungan sebesar 58,48%. Memperluas usaha dengan cara meningkatkan jumlah produksi dan memperluas pasar dengan cara promosi bisa mejadi alternatif untuk meningkatkan keuntungan dari usaha Galang Sari ini, karena jika dilihat hasil kapasitas produksi yang masih sedikit yaitu hanya 25 kg. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang lain dimana untuk meningkatkan keuntungan adalah dengan meningkatkan jumlah produksi dan memperluas pasar (Arianti & Waluyati, 2019), (Santosa & Kusumawati, 2014).

Hasil analisis nilai tambah pada Galang Sari menunjukkan margin yang di distribusikan menjadi imbalan bagi tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku per kg, Setiap penjualan satu kilogram selai nanas diperoleh margin sebesar Rp 8.833 yang kemudian di distribusikan untuk tenaga kerja sebesar 24,45%, untuk sumbangan input lain sebesar 7,08% dan keuntungan pemilik usaha adalah sebesar 68,4%. Produk dodol nanas diperoleh margin sebesar Rp 4.667, yang kemudian di distribusikan untuk tenaga kerja sebesar 27,60%, untuk sumbangan input lain sebesar 11,12% dan keuntungan pemilik usaha adalah sebesar 61,28%. Untuk sirup nanas diperoleh margin sebesar Rp 3.000, yang kemudian di distribusikan untuk tenaga kerja sebesar 42,30%, untuk sumbangan input lain sebesar 15,23% dan keuntungan pemilik usaha adalah sebesar 42,47%. Nilai tambah produk olahan dodol jauh lebih rendah dibandingkan dengan penelitian sebelumnya dengan nilai tambah Rp36.484 per kg menurut penelitian (Susilawati, 2019) dan Rp. 35.078.57per kg, menurut penelitian (Fitriani et al., 2021) dan Rp 20.758 per kg menurut penelitian (Fadhilah et al., 2023). Perbedaan nilai tambah dari hasil penelitian sebelumnya dikarenakan harga jual yang berbeda yaitu >Rp 70.000 per kg.

Margin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha merupakan bagian terbesar jika dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan sumbangan input lain dari usaha pengolahan nanas pada usaha Galang Sari. Hal ini dikarenakan nilai produk dari nanas

untuk usaha Galang Sari ini lebih besar dari pada harga per kg bahan baku (nanas) yang digunakan untuk memproduksi selai, dodol, dan sirup nanas. Sedangkan distribusi margin terkecil dari Galang Sari pengolahan nanas ini terletak pada faktor pendapatan tenaga kerja langsung yang disebabkan oleh rendahnya penggunaan jasa tenaga kerja dalam pengolahan nanas.

Analisis lebih lanjut pada pengolahan nanas Galang Sari adalah besarnya nilai tambah. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan dari nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh dari nilai produk tersebut dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan biaya dari bahan baku maka. Kemudian nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha Galang Sari pengolahan nanas. Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah sebesar 39,40% untuk produk selai nanas, produk dodol nanas adalah sebesar sebesar 24,89% dan untuk rasio nilai tambah sirup nanas sebesar 16,95.

Setelah melakukan perhitungan nilai tambah, maka dilakukan pengujian menurut kriteria sebagai berikut (Hermawatie, 1998) :

Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase $< 15\%$.

Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase $15\% - 40\%$.

Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase $> 40\%$.

Dengan demikian, berdasarkan kriteria diatas, maka dapat dikategorikan nilai tambah pada olahan nanas menjadi selai, dodol dan sirup tergolong sedang,

SIMPULAN

Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi selai adalah Rp 8.208 per kg produk dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 39,40%. Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol adalah Rp 4.148 per kg produk dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 24,89%. Dan nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup adalah Rp 2.543 per kg produk dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 16,95%. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nanas menjadi selai nanas jauh lebih tinggi yaitu sebesar Rp 8.208 per kg produk dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol yaitu Rp 4.148 per kg produk dan sirup yaitu Rp 2.543 per kg Produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri gula merah di kabupaten madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256-266.
- Azmita, N., Mutiara, V. I., & Hidayat, R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Tahu Alami Di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang Analysis of Added Value and Profitability of Usaha Tahu Alami in Koto. *Journal of Socio Economic on Tropical Agriculture*, 1(3), 30-39.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Provinsi Kalimantan Barat dalam Angka 2023*. Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat.
- Fadhilah, W., Purnomo, S. S., & Suhaeni. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Laba Pada Pengolahan Nanas (*Ananas comosus* L.) Segar Menjadi Dodol Nanas Di Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(1), 177-190.
- Fitriani, Sutarni, & Unteawati, B. (2021). Pola Distribusi Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agribisnis Nanas Skala Rakyat di Kecamatan Punggur Supply Chain Pattern and Value

- Added of Small-Scale Agribusiness Based on Pineapple in Punggur Sub-District. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(3), 192-203.
- Hasanah, H., & Rum, M. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Tahu Di Kecamatan Guluk-Guluk, Kabupaten Sumenep. *AGRISCIENCE*, 3(3), 623-637.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, and M. (1987). Agricultural marketing and processing in Upland Java: a perspective from a Sunda village. *CGPRT Centre*. <https://hdl.handle.net/20.500.12870/4023>
- Hermawatie. (1998). *Agroindustri Tempe dan Peran Koperasi dalam Pengembangannya*. Universitas Brawijaya Malang.
- Irawati, T., Habibi, I., Helilusiatiningsih, N., & Soenyoto, E. (2021). Pelatihan Pengembangan Kapasitas Usaha Pengolahan Nanas Menjadi Sari Buah dan Selai Nanas. 6(2), 717-723.
- Nurdasanti, S., Rochdiani, D., & Setia, B. (2021). Analisis Nilai Tambah Dan Titik Impas Agroindustri Gula Aren Skala Rumah Tangga (Suatu Kasus di Desa Karangkamiri Kecamatan Langkaplancar Kabupaten Pangandaran). *Agroinfo Galuh*, 8(2), 556-566.
- Nuryama, R. (2022). Jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2022. *Tinewss.Com*.
- Rahmi, I., & Trimio, L. (2019). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng , Kecamatan Sukasari , Kabupaten Sumedang) Added Value Of Agroindustry Dodol Tomat (Case Study of Agroindustry Dodol Tomat in Genteng Village . *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 1-7.
- Santosa, P. B., & Kusumawati, A. (2014). Nilai Tambah Usaha Agroindustri Labu Menjadi Kuaci Dan Pia (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Mugi Rahayu , Desa Getasan , Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang) Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro. *Jurnal Dinamika Ekonomi Dan Bisnis*, 11(2), 107-119.
- Silitonga. HV, & Salmiah, A. S. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Nanas Menjadi Keripik dan Sirup. *Jurnal Soc Econ Agric Agribus*, 9(4), 1-12.
- Siregar, A., Pulungan, S., Widiasyih, A. S., Sari, K., Graha, U., & Padangsidimpuan, N. (2025). Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Pengolahan Buah Nanas Di Kecamatan Sipahutar Kabupaten Tapanuli Utara. 5(2), 411-418.
- Susilawati, I. (2019). Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Nanas (*Ananas Comosus*) Menjadi Dodol Di Kelurahan Sukaraja Kecamatan Prabumulih Selatan Kota Prabumulih. Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Susilawati, Mulyati, S., & Harmoko. (2022). Pengolahan Cemilan Dari Nanas Guna Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pada Ukm Mawar Merah. *Membangun Sinergi Riset Terapan Guna Menjawab Tantangan Dunia Usaha, Dunia Industri Dan Masyarakat*, 4(1), 206-213. https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/SEHATI_ABDIMAS/issue/view/13