

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BUMBU GILING DI KOTA MEDAN (STUDI KASUS: PUSAT PASAR TRADISIONAL KOTA MEDAN)

Arie Pranata Ambarita¹, Donny Ivan Samuel Simatupang²
Universitas Methodist Indonesia

ABSTRAKSI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah (*Value Added*) yang diperoleh dari usaha pengolahan bumbu giling, tingkat penyerapan tenaga kerja, dan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan bumbu giling layak secara financial untuk diusahakan. Penelitian ini dilaksanakan selama lebih kurang 2 bulan, dimana daerah penelitian ditentukan secara *purposive* sesuai tujuan penelitian dengan jumlah sampel seluruh pengusaha pengolahan bumbu giling yang terpilih secara sensus yang semua populasi dijadikan sampel penelitian. Pengumpulan data penelitian dilakukan melalui wawancara langsung dengan sampel dengan alat bantu kuisioner yang telah dipersiapkan sebelumnya, metode analisis yang digunakan adalah untuk rumusan masalah pertama menggunakan rumus nilai tambah, untuk rumusan masalah yang kedua secara deskriptif, dan rumusan masalah yang ketiga digunakan analisis *Revenue Cost Ratio* (RCR). Dari hasil penelitian ini diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Terdapat nilai tambah pada usaha pengolahan bumbu giling, dengan nilai yang terbesar adalah kemiri sebesar Rp 2.030.640 dan yang terkecil adalah bawang putih dengan nilai sebesar Rp 472.280, Terdapat penyerapan tenaga kerja dalam usaha penggilingan bumbu giling sebesar 426,41 HKP, dan nilai R/C dari usaha ini adalah 1,19 sehingga usaha ini layak untuk diusahakan.

Kata kunci: pendapatan, nilai tambah, kelayakan usaha

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan keaneka ragam kulinernya, setiap daerah mempunyai masakan khasnya sendiri, salah satu yang membedakannya adalah penggunaan bumbu-bumbu yang berbeda-beda di setiap masakan.(Anonim, 2009).

Bumbu merupakan kunci kelezatan cita rasa hidangan apalagi untuk dapur Indonesia yang memakai bumbu komplet dan pekat. Setiap bumbu memerlukan perlakuan yang berbeda untuk menghasilkan cita rasa dan aroma yang prima. Dari cara pakai, ada bumbu yang dimasukan begitu saja ke dalam masakan, adapula bumbu yang harus dimemarkan, disangrai atau bahkan dibakar terlebih dahulu sebelum diracik bersama bumbu lainnya, begitu pun ada bumbu yang harus diambil airnya terlebih dahulu seperti air asam jawa. (D. Wineke dan R. Habsari, 2001).

Bumbu rempah-rempah yang khas di Indonesia diantaranya, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar, kemiri, lada, cabe, cengkeh, pala, kayu manis, dll. Seiring dengan majunya perkembangan pengolahan pangan, maka banyak sekali hasil produk dari olahan

rempah-rempah dan bumbu dikemas untuk dapat dikonsumsi secara instan. (Anonim, 2009)

Bumbu dapat di bagi berdasarkan sumbernya bumbu yang berasal dari tumbuhan yaitu diambil dari bagian akar misalnya jahe, kunyit, kencur, dari buah misalnya cabai, asam, dari daun misalnya daun jeruk, daun salam, dari batang misalnya serai, dari umbi misalnya bawang merah, bawang putih. Bumbu juga berasal dari hewani misalnya ebi. (Imelda.2003)

Untuk mengenali jenisnya bumbu dibagi ke dalam tiga kelompok. Bumbu segar adalah bumbu yang dipakai dalam keadaan segar misalnya cabai. Bumbu kering adalah bumbu yang dipakai dalam keadaan yang telah kering misalnya merica. Bumbu buatan adalah bumbu siap pakai yang telah diproses sebelumnya misalnya cuka masak.(D. Wineke dan R. Habsari, 2001)

Bumbu siap pakai dibuat untuk kemudahan dalam penggunaan bumbu dalam kehidupan sehari-hari. Bumbu seperti ini dapat dibagi dalam dua jenis yaitu bumbu siap pakai segar dan bumbu siap pakai dalam kemasan baik yang berbentuk pasta atau bubuk. Bumbu

siap pakai dalam bentuk pasta biasanya dapat ditemui di pasar-pasar tradisional sedangkan bumbu siap pakai dalam kemasan dapat diperoleh di pasar-pasar tradisional.

Penghalus bumbu dan rempah yang biasanya digunakan adalah:

- a. Cobek dan ulekan, terbuat dari batu atau tanah liat
- b. Batu giling dan anak, lebih ringan digunakan karena menggunakan dua tangan
- c. Lumping dan penumbuk
- d. Mesin penghancur (food processor), umumnya terdiri dari 2 unit:
 - Blender, untuk menghaluskan bumbu-bumbu basah
 - Grinder, untuk menghaluskan bumbu-bumbu kering atau biji-bijian

Alat-alat bantu modern seperti blender, mixer, pressure cooker, ataupun food processor, dimanfaatkan untuk menghemat tenaga. Alat ini sangat bermanfaat bila sedang menyiapkan makanan bila dalam jumlah banyak. (Boga, 1997)

Sebagai pilihan praktis untuk membumbui masakan tradisional, masyarakat lebih memilih bumbu masak giling atau bumbu siap pakai segar yang diperoleh di pasar tradisional karena hal ini lebih menghemat tenaga dan waktu. Para pengusaha penggilingan bumbu masak tradisional menggunakan cara mekanis dalam menjalankan usahanya yaitu dengan menggunakan mesin penggiling. Biasanya komoditi yang digiling adalah: bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas dan serai.

Secara umum permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan agroindustri adalah:

- a. Sifat produk pertanian yang mudah rusak dan bulky sehingga diperlukan teknologi pengemasan dan transportasi yang mampu mengatasi masalah tersebut.
- b. Sebagian besar produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi oleh kondisi iklim sehingga aspek kontinuitas produksi agroindustri menjadi tidak terjamin.
- c. Kualitas produk pertanian dan agroindustri yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan pasar baik di dalam negeri maupun di pasar internasional.
- d. Sebagian besar industri berskala kecil dengan teknologi yang rendah. (Harry, 2008)

Kegiatan pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena berbagai pertimbangan, diantaranya:

- a. Meningkatkan nilai tambah
- b. Meningkatkan kualitas hasil
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
- d. Meningkatkan keterampilan produsen
- e. Meningkatkan pendapatan produsen

Belakangan ini semua orang lebih menginginkan banyak hal menjadi lebih praktis, salah satunya adalah bumbu masak. Dulu orang bila ingin memasak maka bumbunya akan digiling sendiri dengan peralatan yang sederhana seperti batu giling, tetapi sekarang orang lebih memilih untuk membeli bumbu masak giling dari pasar.

Hal ini juga dipengaruhi oleh banyaknya perempuan yang bekerja, jadi mereka tidak mempunyai waktu lagi untuk mempersiapkan segalanya dari awal bila ingin memasak, jadi untuk praktisnya mereka akan membeli bumbu masak giling untuk kebutuhan dapur mereka, dan hal ini akan meningkatkan permintaan terhadap bumbu giling. Hal ini jugalah yang mendorong peneliti untuk meneliti usaha pengolahan bumbu giling.

Dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap bumbu masak, maka peranan usaha penggilingan bumbu masak ini sangat dibutuhkan dan peningkatan permintaan terhadap bumbu masak giling juga membawa keuntungan bagi pengusaha penggiling bumbu dengan meningkatnya pendapatan mereka.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui nilai tambah (*Value Added*) yang diperoleh dari usaha pengolahan bumbu giling di pusat pasar tradisional Kota Medan.
2. Untuk mengetahui tingkat penyerapan tenaga kerja dalam usaha pengolahan bumbu masak di pusat pasar tradisional Kota Medan.
3. Untuk mengetahui usaha pengolahan bumbu giling layak secara finansial untuk diusahakan di pusat pasar tradisional Kota Medan.

1.3. Metode Penelitian

Metode penentuan daerah penelitian dilakukan secara "*purposive*" yaitu di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan. Dasar pemilihan daerah ini adalah dengan pertimbangan

bahwa dipusat pasar banyak terdapat pengusaha pengolahan bumbu giling.

Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha penggilingan bumbu masak di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan. Pengambilan sampel dilakukan secara sensus, dimana semua populasi usaha pengolahan bumbu giling menjadi sampel dan terdapat 5 unit usaha penggilingan bumbu masak.

2. Tinjauan Pustaka

2.1. Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. (Anonim, 2008).

Pengertian agroindustri menurut Manalili dan Sajise (1996) adalah fase pertumbuhan setelah pembangunan pertanian, tetapi sebelum pembangunan tersebut memulai ke tahapan pembangunan industri-jadi setelah pembangunan pertanian diikuti oleh pembangunan agroindustri kemudian pembangunan industri. (Harry, 2008)

Agroindustri dapat digolongkan menjadi 4 kelompok yang meliputi :

- Agroindustri pengolahan hasil pertanian,
- Agroindustri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian,
- Agroindustri input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida dan lain-lain)
- Agroindustri jasa sektor pertanian.

Berdasarkan lingkupannya agroindustri dibagi atas dua yaitu :

- Agroindustri Hulu

Agroindustri Hulu yaitu industri yang menghasilkan produk-produk berupa alat dan mesin pertanian, sarana produksi pertanian (benih, pupuk & pestisida), dan bahan-bahan yang diperlukan oleh sektor pertanian.

- Agroindustri Hilir

Agroindustri Hilir yaitu industri yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan baik produk akhir (*Finish Product*) maupun produk antara

(*Intermediate Product*) baik berupa bahan makanan, pakaian maupun kerajinan.

Secara umum permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan agroindustri adalah:

- Sifat produk pertanian yang mudah rusak dan bulk sehingga diperlukan teknologi pengemasan dan transportasi yang mampu mengatasi masalah tersebut.
- Sebagian besar produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi oleh kondisi iklim sehingga aspek kontinuitas produksi agroindustri menjadi tidak terjamin.
- Kualitas produk pertanian dan agroindustri yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan pasar baik di dalam negeri maupun di pasar internasional.
- Sebagian besar industri berskala kecil dengan teknologi yang rendah. (Harry, 2008)

Pengolahan sebagai salah satu subsistem dalam agribisnis merupakan alternatif terbaik untuk dikembangkan. Dengan kata lain pengembangan industri pengolahan diperlukan guna terciptanya keterkaitan antara sektor pertanian dan sektor industri. Industri pengolahan (agroindustri) akan mempunyai kemampuan yang baik jika kedua sektor tersebut mempunyai keterkaitan yang erat baik kedepan maupun kebelakang.

Pengolahan yang dimaksud meliputi pengolahan berupa proses transformasi dan pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi penyimpanan, pengepakan, dan distribusi. Pengolahan dapat berupa pengolahan sederhana seperti pembersihan, Pemilihan (*grading*), pengepakan atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih, seperti penggilingan (*milling*), penepungan (*powdering*), ekstraksi dan penyulingan (*extraction*), penggorengan (*roasting*), pemintalan (*spinning*), pengalengan (*canning*) dan proses pabrikasi lainnya. (Harry, 2008).

Dengan demikian dari uraian diatas menunjukkan bahwa Agroindustri pengolahan hasil pertanian, mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

- Dapat meningkatkan nilai tambah.
- Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan.
- Meningkatkan daya saing.
- Menambah pendapatan dan keuntungan produsen.

Beberapa hal yang ikut membantu

menciptakan kemungkinan perbaikan prospek suatu produk antara lain

- a. Kemampuan produsen untuk memenuhi kemampuan pasar.
- b. Jenis komoditi yang sesuai dengan trend yang berlaku sekarang dan sesuai dengan perkembangan zaman.
- c. Kemampuan memenuhi mutu sesuai dengan yang diinginkan pasar.
- d. Kemampuan menyediakan komoditi sesuai dengan permintaan.
- e. Kecepatan dalam pengiriman sehingga dapat diterima baik oleh pihak importir.
- f. Tingkat harga yang sesuai. (Soekartawi, 2000)

Strategi pembangunan pertanian yang berwawasan agribisnis pada dasarnya menunjukan arah bahwa pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu:

- a. Menarik dan mendorong munculnya industri baru disektor pertanian.
- b. Menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel.
- c. Menciptakan nilai tambah.
- d. Menciptakan penerimaan devisa.
- e. Menciptakan lapangan kerja (Soekartawi, 2000)

Pengembangan agroindustri diperlukan agar terciptanya keterkaitan yang erat antara sektor pertanian dan sektor industri, sehingga proses transformasi struktur perekonomian berjalan dengan mulus dan efisien dari dominasi sektor pertanian menjadi dominasi sektor industri. (Imelda.2008).

Struktur perekonomian seimbang yang terwujud akan menjadi ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Bagian sektor pertanian dalam menyediakan pendapatan nasional secara relatif menurun, sedangkan sektor-sektor di luar sektor pertanian mengalami kenaikan terutama untuk sektor industri.
- b. Penyerapan tenaga kerja sektor pertanian secara relatif menurun sedangkan sektor-sektor diluar sektor pertanian terutama sektor industri mengalami kenaikan.
- c. Pertanian mampu menyediakan bahan pangan untuk keperluan nasional.
- d. Sektor pertanian mampu menyediakan bahan baku untuk keperluan industri dalam negeri.
- e. Produktivitas tenaga kerja di sektor pertanian relatif sama besarnya dengan produktifitas tenaga kerja di sektor

pertanian. (Harry, 2008)

Dalam mewujudkan ciri-ciri struktur perekonomian seimbang tersebut, pengembangan agroindustri memiliki beberapa saasaran sekaligus yaitu:

- a. Menarik pengembangan sektor pertanian.
- b. Menciptakan nilai tambah.
- c. Menciptakan lapangan pekerjaan.
- d. Meningkatkan penerimaan devisa.
- e. Memperbaiki pemerataan pendapatan. (Harry.2008)

Pengolahan hasil yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Bagi petani kegiatan pengolahan hasil pertanian telah dilakukan khususnya bagi petani yang mempunyai fasilitas pengolahan hasil (lantai jemur, penggilingan, tempat penyimpanan, keterampilan dalam mengolah hasil, mesin pengolahan dll) yang melaksanakan kegiatan pengolahan hasil pertanian, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah. (Soekartawi, 1999)

Konsekuensi logis dari hasil pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih baik dan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Bila keadaannya memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya untuk mendapatkan hasil yang lebih baik yang harganya lebih tinggi dan akhirnya juga akan mendatangkan total penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar. (Imelda.2003).

Semakin maju dan modern gaya hidup manusia dalam segala aspek menuntut efisiensi dan kepraktisan. Untuk menjawab tuntutan tersebut beberapa industri makanan besar seperti Indofood mulai tertarik mengemas berbagai resep bumbu masakan nusantara, seperti bumbu gulai, kari, rendang, dan bumbu-bumbu yang lain ke dalam bungkus yang populer disebut "sachet". Dengan hadirnya produk semacam ini para konsumen jelas merasa diuntungkan karena mereka dapat secara mudah memilih serta memakai resep produk kemasan ini sesuai selera atau keinginan. (Nugroho, 1998).

Di Indonesia bahan yang dijadikan bumbu masak adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas dan serai. Bawang merupakan salah satu jenis bumbu segar yang berasal dari umbi. Keluarga bawang banyak sekali ragamnya, namun yang lazim digunakan sebagai bumbu adalah bawang merah dan bawang putih. Bawang bermanfaat untuk memberikan

kombinasi rasa dan aroma harum sekaligus gurih pada masakan. Bawang merah goreng dipakai untuk taburan sup, mi goreng, nasi goreng dan manfaat bawang putih adalah memberi rasa gurih pada masakan dengan aroma yang kuat. (Tim Bina Karya Tani, 2009).

Cabai merupakan bumbu yang berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan ini termasuk bumbu yang dimanfaatkan buahnya. Rasa pedas cabai karena zat capsaicin, banyak mengandung vitamin C. Di pasaran, cabai dapat diperoleh dalam berbagai bentuk baik segar, kering utuh atau keping, diacar, saus cabai botolan, ataupun minyak cabai. Manfaat cabai adalah untuk memberi rasa pedas menyengat pada masakan tumis, kuah, hingga sambal dan acar. Cabai merah segar giling digiling dari cabai merah besar ataupun cabai merah keriting. (Tim Bina Karya Tani, 2009)

Jahe dapat digunakan untuk berbagai keperluan bagi kehidupan manusia dari yang sangat tradisional sampai pengolahan modern. Jahe memiliki bentuk rimpang yang bercabang-cabang, berwarna putih kekuningan dan berserat. Bentuk rimpang jahe pada umumnya gemuk agak pipih dan kulitnya mudah dikelupas. Rimpang jahe berbau harum dan berasa pedas.

Rimpang jahe dapat dimanfaatkan sebagai bumbu dapur untuk penyedap masakan, dan menghilangkan bau amis yang ditimbulkan dari ikan dan daging. Dengan menambahkan sedikit jahe pada masakan menambah sedap, disamping juga berguna sebagai penghangat tubuh serta ikut membantu pemulihan kesegaran dan kesehatan badan. (Hardi, 2002)

Penggunaan jahe kedua terbanyak yaitu sebagai obat tradisional. Jahe yang mengandung gingerol dapat dimanfaatkan sebagai obat antiinflamasi, obat nyeri sendi, dan otot karena rematik, tonikum serta obat batuk. Selain itu jahe juga dapat digunakan untuk memberikan rasa dan aroma pada makanan seperti permen, biskuit, kue dan minuman. Minyak jahe atau oleoresin yang dihasilkan dari destilasi jahe kering banyak digunakan dalam industri parfum dan minuman. (Syukur, 2004)

Jahe segar dan jahe kering banyak digunakan sebagai bumbu masak atau pemberi aroma pada makanan kecil dan sebagainya. Jahe muda bahkan dapat dimakan mentah dan diolah menjadi jahe awet yang berupa jahe asin, jahe dalam sirup, atau jahe kristal. Jahe

tua pun dapat diawetkan sebagai jahe kering dan jahe bubuk. Jahe segar juga dapat digunakan sebagai minuman penghangat badan yang dikenal dengan "Bandrek". (Paimin, 1999)

Kemiri adalah tanaman yang berasal dari Australia, termasuk dalam keluarga kacang macadamia, dengan istilah *candlenut*. Kemiri adalah tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Sebagai bahan utama untuk membuat bumbu dasar putih. Sebelum digunakan sebaiknya disangrai atau digoreng lebih dulu supaya bau langu dan racunnya hilang. (Atat, 2010)

Lengkuas memiliki warna merah atau putih dan ukurannya ada yang besar ataupun kecil, rimpang lengkuas aromanya harum. Jika sudah terlalu tua rimpangnya menjadi berserat. Rimpang lengkuas yang masih muda dan segar dapat digunakan untuk memberi aroma serta mengawetkan masakan. Rimpang lengkuas putih dapat digunakan sebagai bahan pengempuk daging dalam masakan dan sekaligus pewangi masakan rendang, semur, gudeg, sayur lodeh, rawon, opor ayam/daging dan dendeng daging. Rimpang lengkuas yang berwarna merah khusus dimanfaatkan untuk bahan ramuan jamu tradisional. (Haryati, 2013)

Kunyit memiliki bentuk bulat memanjang seperti jari, dan kulit arinya beralur-alur dan sangat tipis. Induk rimpang kunyit berbentuk bulat, silindris, membentuk rimpang-rimpang cabang yang banyak jumlahnya dikiri dan kanan. Rimpang-rimpang ini bercabang-cabang lagi sehingga keseluruhannya membentuk satu rumpun. Kunyit mengandung minyak asiri, phellandrene, sabinene, cineol, dan zat pewarna yang mengandung alkoid curcumin. Kunyit dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, pewarna, dan obat tradisional. Disamping itu kunyit juga dapat digunakan sebagai bahan kosmetik tradisional. (Haryati, 2013)

Ketumbar berasal dari Eropa Selatan dan Timur Tengah. Diambil akar, daun, dan biji buahnya. Aromanya gabungan antara kulit jeruk dan adas. Akar dan daun ketumbar banyak dipakai di dapur Thailand, Timur Tengah, Spanyol, atau Amerika Selatan, sedangkan biji ketumbar banyak dipakai hampir di semua dapur dunia. Untuk akar dan daun ketumbar dijual segar di pasar tradisional atau pasar swalayan. Sedangkan untuk biji

ketumbar dijual dalam bentuk butiran atau bubuk dan dikemas dalam plastik atau botol plastik. Manfaat ketumbar adalah untuk memberi rasa gurih dan segar pada masakan. (Imelda, 2003)

Serai merupakan rempah yang menjadi ciri khas hidangan Asia Tenggara. Tumbuhan semak yang ujung akarnya sangat harum ini memang istimewa. Biasanya serai dijual dalam bentuk yang telah di potong 20-30 cm. Ujungnya berupa kelopak batang daun yang hijau dan ujungnya putih kekuningan. Aromanya mirip jeruk lemon, segar dan sangat harum. Manfaat serai adalah memberi aroma segar pada soto, opor, laksa, hidangan tumis dan hidangan tradisional lainnya. Air rebusan serai juga dapat dinikmati sebagai minuman karena sangat segar. (Imelda, 2003)

2.2. Nilai Tambah

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Berdasarkan pengertian tersebut, perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan.

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti input perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Selanjutnya perlakuan-perlakuan serta jasa-jasa yang dapat menambah kegunaan komoditi tersebut disebut dengan input fungsional. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Menurut Hayami, *et al* (1987), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara yang sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat

dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar.

Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Nilai input lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung.

Dalam industri, nilai tambah berarti ukuran untuk menyatakan sumbangan proses produksi terhadap nilai jual suatu barang. Nilai tambah tersebut dapat dinyatakan untuk tiap meter kubik kayu bulat, setiap dolar modal, setiap orang kerja, dan sebagainya. Nilai tambah menurut Gittinger (1986) adalah nilai output dikurangi input yang dibeli dari luar. Dalam tiap satuan produksi, nilai tambah diukur dengan perbedaan antara nilai output perusahaan dan nilai seluruh input yang dibeli dari luar perusahaan.

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil

3.1.1 Analisis Rendemen Penggilingan

Tabel 1. Jumlah Dan Komposisi Bahan-Bahan Untuk Pembuatan Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

Komoditi	Komposisi			Produk Olahan (kg)
	Bahan Baku (kg)	Garam (kg)	Air (liter)	
Bawang Merah, Cabai Merah, Jahe, Kunyit, Lengkuas	1	0,1	0,24	1,3
Bawang Putih, Lengkuas, Serai	1	0,1	0,24	1,2
Kemiri	1	0,1	0,24	1,5

Bahan baku yang dipergunakan untuk pembuatan bahan bumbu (bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas dan serai)

ditambah dengan bahan penunjang, yaitu garam dan air. Jumlah dan komposisi bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan bumbu giling disajikan dalam tabel 1.

Jumlah yang paling banyak dipergunakan dalam pembuatan bumbu masak giling adalah bahan baku yaitu 1 kg (74,6%), kemudian air sebanyak 0,24 liter dan yang paling sedikit adalah garam sebanyak 0,1 kg (7,5%). Maka dari 1 kg bahan baku yaitu bawang merah, cabai merah, jahe, kunyit, dan ketumbar, ditambah dengan bahan penunjang yaitu air dan garam akan menghasilkan 1,3 kg bahan bumbu giling. Dan 1 kg bawang putih, lengkuas, serai dengan ditambah bahan penunjang berupa air dan garam, menghasilkan 1,2 kg bahan bumbu giling, sedangkan 1 kg kemiri ditambah bahan penunjang seperti garam dan air akan menghasilkan 1,5 kg bahan bumbu giling, seperti tertera dalam tabel 1.

Tata Laksana Pengolahan Bumbu Giling

Usaha pengolahan bumbu giling yang ada di Pusat Pasar Tradisional kota Medan, terdapat 5 unit dan semua dijadikan menjadi sampel, namun penjual bumbu giling banyak terdapat di lokasi Pusat Pasar dimana mereka membeli bumbu giling ini dari pengusaha pengolahan yang ada di Pusat Pasar tersebut. Biasanya para penjual bumbu giling ini adalah ibu-ibu yang lokasi penjualan berada di jalan/gang yang dilintasi oleh pengunjung yang berada di Pusat Pasar.

Tata laksana kegiatan pengolahan bumbu giling ini terdiri:

- Kegiatan penyediaan bahan baku
- Pemetikan, pengupasan, dan pemotongan bahan baku (Pencucian sebelum pencincangan)
- Penggilingan.
- Penampungan dan siap jual

a. Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan bumbu giling ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas, dan serai. Bahan ini diperoleh dan dibeli dari Jalan Perjuangan, yang berada di daerah Pancing, Jalan Wiliam Iskandar. Bahan baku ini dalam keadaan segar dan pengusaha selalu memilih kondisi yang baik dan segar agar hasil olahan menjadi tetap segar dan warnanya bagus.

Menurut semua pengusaha sampel, ketersediaan bahan baku selalu terpenuhi

sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan. Jenis dan jumlah bahan baku yang diolah dapat dilihat dalam tabel 2.

Tabel 2. Rata-Rata Jumlah Bahan Baku Yang Diolah Pengusaha Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan (kg/tahun)

No	Bahan Baku	Jumlah		
		Hari	Minggu	Bulan
1	Bawang Merah	10,07	70,46	302
2	Bawang Putih	7,67	53,66	230
3	Cabai Merah	19,03	88,23	571
4	Jahe	13,07	91,46	392
5	Kemiri	8	56	240
6	Ketumbar	3,2	22,4	96
7	Kunyit	16,4	114,8	465
8	Lengkuas	20,07	140,46	602
9	Serai	5,8	40,6	174
Jumlah		103,3	678,08	1.510

Dari tabel 2. diatas dapat dikemukakan bahwa lengkuas merupakan bahan baku terbanyak yang diolah, menyusul cabai merah, kunyit urutan ketiga, lalu urutan ke empat adalah jahe, kemudin bawang merah di urutan ke lima, kemudian kemiri, lalu ada bawang putih dan yang terkecil adalah ketumbar.

b. Pemetikan, Pengupasan dan Pemotongan

Cabai merah sebelum digiling harus terlebih dahulu tangkai buah cabai merahnya harus dibuang dengan cara dipetik satu per satu, jika tidak dibuang bumbu giling cabai menjadi rasanya pahit. Bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, lengkuas dan sera, dikupas kulitnya. Semua bahan baku yang sudah dipetik, dikupas kulitnya dicuci bersih, setelah itu dipotong-potong/dicincang sesuai dengan bahan bakunya.

c. Penggilingan

Setiap bahan baku digiling menggunakan mesin giling dengan menggunakan mesin giling dan dicampur dengan garam dan air sesuai dengan jenis bahan bakunya. Garam yang ditambahkan kedalam bahan baku sebesar 10% dari berat bahan baku dan air yang ditambahkan kedalam bahan baku dalam proses penggilingan adalah sebanyak 240 ml/kg bahan baku.

d. Penampungan, Siap Untuk Dijual

Hasil gilingan ditampung ke dalam baskom yang bersih dan siap untuk dipasarkan.

Ketersediaan Input Produksi

Input produksi pada pengolahan bumbu giling ini adalah: bahan baku, bahan

penunjang, tenaga kerja, dan peralatan. Semua input produksi tersedia di daerah penelitian yaitu Pusat Pasar.

Frekuensi penggilingan bumbu giling pada setiap pengusaha berbeda-beda, hal ini dipengaruhi oleh jumlah bahan baku yang digiling dan dan banyaknya permintaan konsumen. Frekuensi pennggilingan dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Rata-rata Frekuensi Penggilingan Bumbu Giling di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Frekuensi Penggilingan Bumbu Giling	Rata-Rata	Range
1	Per Hari	1,2	1 – 2
2	Per minggu	8,4	7- 14
3	Perbulan	36	30 – 60

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat, bahwa rata-rata frekuensi penggilingan bumbu giling di Pusat Pasar perhari adalah 1,2 sedangkan per minggu adalah 8,4 dan per bulan adalah 36 kali. Pada waktu-waktu tertentu frekuensi pengolahan bumbu giling ini dapat bertambah jika ada pertambahan perrmintaan konsumen, seperti pada saat hari-hari besar misalnya Tahun Baru, Natal, Hari Raya Idul Fitri, Imlek dan hari-hari besar keagamaan lainnya.

3.1.2. Bahan Baku

Bahan baku merupakan bagian yang sangat penting untuk kelangsungan usaha pengolahan bumbu giling ini. Oleh karena itu bahan baku harus selalu tersedia setiap kali penggilingan dilakukan. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan bumbu masak ini adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas dan serai. Volume penggilingan bahan baku dapat dilihat dari tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Volume Penggilingan Bahan Baku Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Bahan Baku	Kebutuhan Bahan baku		
		Per Hari (kg)	Per Minggu (kg)	Per Bulan (kg)
1	Bawang Merah	10,06	70,46	302
2	Bawang Putih	7,67	53,66	230
3	Cabai Merah	19,03	109,22	571
4	Jahe	13,06	91,46	392
5	Kemiri	8	56	240
6	Ketumbar	3,2	22,4	96
7	Kunyit	16,4	114,8	492
8	Lengkuas	20,06	140,46	602
9	Serai	5,8	40,6	174

Bahan baku pada penggilingan bumbu masak adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, kemiri, ketumbar, kunyit lengkuas, dan serai. Rata-rata kebutuhan bahan baku pengusaha sampel per hari adalah bawang merah 10,06 kg, bawang putih 7,67 kg, cabai merah 19,03 kg, jahe 13,06 kg, kemiri 8 kg, ketumbar, 3,2 kg, kunyit 16,4 kg, lengkuas 20,06 kg dan yang terakhir serai sebesar 5,8 kg.

Untuk kebutuhan bahan baku per minggu adalah bawang merah 70,46 kg, bawang putih 53,66 kg, cabai merah 88,23 kg, jahe 91,46 kg, kemiri 56 kg, ketumbar 3,2 kg, kunyit 16,4 kg, lengkuas 20,06 kg dan serai 5,8 kg. Sedangkan kebutuhan per bulan adalah bawang merah 1.510 kg, bawang putih 1.150 kg, cabai merah 2.855 kg, jahe 1.960 kg, kemiri 1.200 kg, ketumbar 480 kg, kunyit 2.460 kg, lengkuas 3.010 dan serai 870 kg. Bahan baku ini dibeli dari Pasar Pagi yang berada diluar Pusat Pasar

3.1.3. Bahan Penunjang

Dalam pengolahan bumbu masak giling di butuhkan juga bahan penunjang, yaitu air dan garam. Bahan-bahan penunjang ini sangat mudah ditemukan di daerah penelitian karena cukup tersedia di daerah penelitian. Pemberian garam ini bertujuan agar bumbu masak giling tidak cepat basi. Garam diberikan satu kali dalam setiap penggilingan dengan cara ditabur secara merata, setelah bahan baku dimasukkan ke dalam mesin penggilingan. Perbandingan bahan baku dengan garam dalam setiap penggilingan adalah 1 kg bahan baku ditambahkan garam sebanyak 0,1 kg. Jadi bila bumbu gilingnya tidak habis dijual dalam 1 hari maka dapat dijual lagi besok harinya karena telah diberi garam sebagai pengawet.

Bahan penunjang berikutnya adalah air, dan dapat diperoleh di daerah penelitian dengan membeli air yang diisi ke dalam jerigen berukuran 25 liter. Seperti halnya garam, air juga diberikan dalam setiap penggilingan. Perbandingan bahan baku dengan air dalam setiap penggilingan adalah 1 kg bahan baku ditambahkan air sebanyak 0,24 liter air.

Air berfungsi untuk memperlancar proses penggilingan sehingga bahan baku dapat keluar dengan lancar. Volume penggunaan bahan penunjaang pada usaha penggilingan bumbu giling dapat lihat pada tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Volume Bahan Penunjang Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

Bahan Baku	Kebutuhan Bahan Penunjang					
	Per Hari		Per Minggu		Per bulan	
	Garam (Kg)	Air (liter)	Garam (kg)	Air (liter)	Garam (kg)	Air (liter)
Bawang Merah	1,01	2,42	7,05	16,91	30,2	72,48
Bawang Putih	0,77	1,84	5,37	12,88	23	55,2
Cabai Merah	1,9	4,57	13,3	2118	57,1	137,04
Jahe	1,31	3,14	9,15	21,95	39,2	94,08
Kemiri	0,8	1,92	5,6	13,44	24	57,6
Ketumbar	0,32	0,77	2,24	5,376	9,6	23,04
Kunyit	1,64	3,94	11,48	27,55	46,5	111,6
Lengkuas	2,01	4,82	14,05	33,71	60,2	144,48
Serai	0,58	1,39	4,06	9,74	17,4	41,76

Dari tabel 5 dapat dilihat bahwa penggunaan bahan penunjang garam terbanyak digunakan untuk bahan baku lengkuas sebesar 2,01 kg/hari, 14,05 kg/minggu dan 144,48 kg/ bulan. Bahan baku penunjang garam yang terkecil digunakan untuk bahan baku ketumbar sebesar 0,32 kg/hari, 2,24 kg/minggu dan 9,6 kg/bulan. Sedangkan untuk bahan penunjang air, yang terbanyak juga digunakan untuk bahan baku lengkuas sebesar 4,82 liter/hari, 33,71 liter/hari dan 144,48 liter/ hari.

3.1.4. Mesin Giling Dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan untuk usaha penggilingan bumbu masak adalah sebagai berikut : (1) Mesin giling, digunakan untuk menggiling bahan baku menjadi bumbu masak giling, dan pada mesin giling terdapat batu giling yang gunanya untuk menghaluskan bahan baku. (2) Baskom yang terbuat dari plastik digunakan sebagai tempat menampung bahan baku yang telah selesai digiling dan siap dijual. (3) Ember plastik digunakan untuk menampung hasil bahan baku yang telah digiling sebelum dipindahkan ke wadah yang lebih kecil yaitu baskom. (4) Tong plastik digunakan untuk menampung air bersih yang digunakan sebagai bahan penunjang. (5) Gayung plastik digunakan untuk menggayungi air ke dalam mesin giling selama proses penggilingan. (6) Sendok bulat digunakan untuk mengambil bumbu masak giling dan memindahkannya ke dalam plastik bila hendak dijual.

3.1.5. Tenaga Kerja

Input produksi berupa tenaga kerja di daerah penelitian ada dua jenis, yaitu tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar

keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga biasanya digunakan pada tahap menjual bumbu masak giling yang telah siap dipasarkan, sedangkan untuk tenaga kerja luar keluarga biasanya digunakan pada waktu proses pemetikan, pengupasan, pencincangan dan penggilingan bahan baku. Tenaga kerja pada daerah penelitian cukup tersedia. Tenaga kerja yang paling banyak digunakan adalah tenaga kerja pria terutama pada proses penggilingan bahan baku.

Usaha penggilingan bumbu masak membutuhkan tenaga terampil dalam menjalankan proses produksinya. Yang termasuk dalam kegiatan dalam proses produksi adalah kegiatan memetik, mengupas, mencincang bahan baku, mengukur dosis bahan penunjang, dll. Semua kegiatan proses produksi ini dapat dipelajari dengan waktu yang singkat karena bukan hal yang rumit. Pencurahan tenaga kerja dalam usaha penggilingan bumbu masak dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Rata-Rata Curahan Tenaga Kerja Dalam Usaha Penggilingan Bumbu Giling Pengusaha Perbulan

No	Kegiatan	Rata-rata (HKP)	Range
1	Memetik, Mengupas, Mencincang	1.130,16	173,4 – 2008,5
2	Menggiling	104,06	16 – 178,8
3	Menjual	45	45
Jumlah		1.279,22	234,4 – 2.213,5

Dari tabel 6 dapat dilihat bahwa rata-rata curahan tenaga kerja setiap tahapan pekerjaan berbeda-beda, yang terbesar adalah pada tahap memetik, mengupas dan mencincang yaitu sebesar 1.130,16 HKP. Pada tahap selanjutnya adalah menggiling dengan 104,06 HKP dan yang terakhir adalah menjual dengan pencurahan 45 HKP. Besarnya pencurahan tenaga kerja tidak mempengaruhi jumlah upah yang di terima oleh pekerja karena mereka telah diberi upah per bulan.

Apabila volume bahan baku yang diolah ditambah, maka penggunaan tenaga kerja semakin besar, artinya usaha pengolahan bumbu giling akan menyerap tenaga kerja yang lebih besar.

3.2. Pembahasan

3.2.1 Biaya Produksi Dalam Usaha Penggilingan Giling Bumbu

Biaya produksi adalah nilai korbanan yang dikeluarkan selama proses produksi

berlangsung dal satu siklus produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap (fix cost) yaitu biaya yang nilainya tetap sampai batas tertentu dan tidak dipengaruhi oleh volume hasil sementara. Dan biaya tidak tetap (variable cost) adalah biaya yang nilainya berubah sesuai dengan volume produksi yang dihasilkan.

Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya yang nilainya berubah sesuai dengan volume produksi yang dihasilkan. Biaya tidak tetap yang termasuk dalam usaha penggilingan bumbu masak ini adalah biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja.

- Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam usaha penggilingan bumbu masak giling ini adalah bawang merah, bawang putih , cabai merah, jahe, kemiri, lengkuas, kunyit, serai, ketumbar. Biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengusaha dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Rata-rata Biaya Bahan Baku Pengolahan Bumbu Giling Pengusaha Per Bulan

No	Uraian	Total
1	Jumlah (kg)	15.495
2	Biaya (Rp)	270.645.000

Berdasarkan tabel 7. dapat dikemukakan bahwa volume bahan baku, secara keseluruhan rata-rata 3.039 kg dengan biaya Rp 54.124.000 per bulan. Biaya bahan baku ini paling tinggi untuk penyediaan bahan baku cabai merah, menyusul bawang merah dan bawang putih menjadi biaya biaya terbesar dibandingkan bahan baku lainnya.

- Biaya Bahan Penunjang

Dalam pengolahan bumbu masak giling di butuhkan juga bahan penunjang, yaitu air dan garam. Bahan-bahan penunjang ini sangat mudah ditemukan di daerah penelitian karena cukup tersedia di setiap pasar. Pemberian garam ini bertujuan agar bumbu masak giling tidak cepat basi. Garam diberikan satu kali dalam setiap penggilingan dengan cara ditabur secara merata, setelah bahan baku dimasukkan ke dalam mesin penggilingan.

Perbandingan bahan baku dengan garam dalam setiap penggilingan adalah 1 kg bahan baku ditambahkan garam sebanyak 0,1 kg. Jadi bila bumbu gilingnya tidak habis dijual

dalam 1 hari maka dapat dijual lagi besok harinya karena telah diberi garam sebagai pengawet.

Bahan penunjang berikutnya adalah air, dan dapat diperoleh di daerah penelitian dengan membeli air yang diisi ke dalam jerigen berukuran 25 liter. Seperti halnya garam, air juga diberikan dalam setiap penggilingan. Perbandingan bahan baku dengan air dalam setiap penggilingan adalah 1 kg bahan baku ditambahkan air sebanyak 0,24 liter air. Air berfungsi untuk memperlancar proses penggilingan sehingga bahan baku dapat keluar dengan lancar. Bahan penunjang dalam usaha penggilingan bumbu giling akan dijelaskan pada tabel 8.

Tabel 8. Rata-Rata Jumlah Dan Biaya Bahan Penunjang Pengusaha Per Bulan Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Total	Rata-Rata	Range
1	Jumlah			
	I. Garam (kg)	1.549,5	309,9	48 – 534
	II. Air (liter)	3.718,8	743,76	115,2 – 1281,6
2	Biaya (Rp)			
	I. Garam	2.789.100	557.820	86.400 – 961.200
	II. Air	371.880	74.376	11.520 – 128.160
	Jumlah Biaya	3.160.980	632.196	371.880 – 2.789.100

Dari tabel 8. dapat dilihat biaya bahan penunjang untuk garam sebanyak 1.549,5 kg dengan biaya sebesar Rp 2.789.100 dan rata-ratanya sebesar 309,9 kg. Jumlah bahan penunjang air adalah 3.718,8 liter dengan biaya sebesar Rp 371.880.

- Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan pengolahan bumbu giling adalah tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga.

Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Bumbu Giling Per Bulan Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Rata-Rata	Range
1	Curahan Tenaga Kerja (HKP)	421,21	73,13 – 732,83
2	Biaya Tenaga Kerja (Rp)	3.690.000	1.800.000 – 9.000.000

Pada umumnya usaha penggilingan bumbu masak giling menggunakan tenaga kerja luar keluarga pada tahap pemetikan, pengupasan, pencucian, pencincangan dan penggilingan bahan baku. Sedangkan untuk tenaga kerja dalam keluarga ikut membantu proses sebelumnya dan menjual bumbu masak

giling uang telah siap dijual. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam kegiatan penggilingan bumbu masak dapat dilihat pada tabel 9.

Berdasarkan tabel 9.dapat dikemukakan bahwa pencurahan tenaga kerja dalam usaha penggilingan bumbu giling adalah 1.264,22 HKP dengan biaya tenaga kerja rata-rata per pengusaha Rp 3.690.000.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam penggilingan bumbu masak dengan jumlah yang tetap tanpa di pengaruhi oleh besarnya jumlah produksi.Yang termasuk biaya tetap dalam usaha penggilingan bumbu masak adalah biaya penyusutan mesin, penyusutan peralatan, dan biaya retribusi.

- Biaya Mesin dan Peralatan

Mesin yang digunakan untuk usaha ini adalah mesin giling, mesin giling berfungsi untuk menghaluskan bahan baku menjadi bumbu giling halus. Biaya penyusutan mesin dihitung dari harga baru dibagi dengan umur ekonomis mesin tersebut dan di dalam mesin giling juga ada komponen yang harus diganti secara rutin yaitu batu giling. Biaya penyusutan mesin alat dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan Pengolahan Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Total	Rata-Rata	Range
1	Mesin dan Batu Giling	1.708.335	341.667	341.667
2	Peralatan	69.125	13.825	12.208 – 15.750

Berdasarkan tabel 10. dapat kita lihat biaya penyusutan mesin diling dan batu giling, harga baru mesin giling bumbu sebesar Rp 20.000.000 dengan umur ekonomis 10 tahun, dengan demikian biaya penyustan mesin setiap bulan adalah Rp 166.667 dan untuk batu giling harga barunya adalah Rp 250.000 dengan umur ekonimis 2 bulan, dengan demikian biaya penyusutannya sebesar Rp 341.667.

Peralatan merupakan sarana yang penting dalam proses produksi, peralatan utama dalam usaha ini adalah mesin penggilingan. Jenis peralatan yang digunakan sudah cukup memadai karena penggunaannya telah dikuasi oleh tenaga kerja yang ada.

Selain mesin penggilingan, ada juga alat-alat lainnya yang mendukung proses kegiatan

produksi, seperti: tong,ember, baskom, gayung, dan sendok bulat. Ketersediaan alat-alat pendukung ini dapat dengan mudah diperoleh di daerah penelitian dengan harga yang terjangkau.

Penyusutan peralatan di usaha penggilingan bumbu masak di Kota Medan, harga beli untuk baskom adalah Rp 18.000/ buah dengan umur ekonomis sekitar 2 tahun, ember harga barunya adalah Rp 9.000/buah dengan umur ekonomis selama 2 tahun. Tong dibeli dengan harga Rp 35.000/buah dengan umur ekonomis juga selama 2 tahun. Harga beli sendok bulat adalah Rp 6.000 /buah dengan umur ekonomis selama 2 tahun.

Dengan demikian dapat kita lihat biaya penyusutan alat yang terbesar adalah sampel 3 dengan biaya Rp 15.750 kemudian sampel 2 dengan biaya Rp 14.667, lalu sampel 1 dengan biaya Rp 14.292 dan yang terkecil adalah sampel 4 dan 5 dengan biaya sebesar Rp 12.208.

- Biaya Lain-lain

Komponen biaya lain-lain ini adalah uang listrik, kontribusi tempat, kebersihan, kontribusi jaga malam. Biaya retribusi yang dikenakan pada pengusaha dihitung perbulan dan akan dijelaskan pada tabel 11.

Tabel 11. Biaya Listrik Dan Retribusi Per Bulan Di Usaha Penggilingan Bumbu Masak Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Total (Rp)	Rata-Rata (Rp)	Range
1	Listrik	6.500.00	1.300.000	1.000.000 – 1.500.000
2	Retribusi, dll	2.155.050	431.000	269.250 – 538.850
	Jumlah	8.655.050	1.731.010	1.269.250 – 2.038.850

Dari tabel 11. dapat dilihat bahwa biaya listrik dan retribusi perbulan dari usaha penggilingan bumbu masak di Pusat Pasar Kota Medan, untuk sampel 1,2 dan 3 biaya listriknya sebesar Rp 1.500.000/bulan sedangkan sampel 4 dan 5 biaya listriknya sebesar Rp 1.000.000.

Biaya retribusi terdiri dari kontribusi tempat dengan biaya sebesar Rp 158.850/ bulan/kios, disini sampel 1,2 dan 3 memiliki 2 kios tempat mereka berdagang sedangkan sampel 4 dan 5 hanya memiliki 1 kios saja. Untuk biaya kebersihan dikenakan biaya sebesar Rp 50.400/bulan/kios, sedangkan untuk kontribusi jaga malam dikenakan biaya sebesar Rp 2.000/malam/kios.

Dan total biaya listrik dan retribusi yang harus dibayar oleh pengusaha adalah sebesar Rp 2.038.850 untuk sampel 1,2 dan 3, sedangkan untuk sampel 4 dan 5 membayar Rp 1.269.250 untuk biaya listrik dan retribusinya.

Total Biaya Produksi Usaha Penggilingan Bumbu Masak Giling

No	Bahan Baku	Produksi Olahan	Penerimaan (Rp)	
			Pengusaha	100 kg
1	Bawang Merah	422,8	10.823.680	2.560.000
2	Bawang Putih	287	5.226.800	2.920.000
3	Cabai Merah	828,2	24.846.000	3.000.000
4	Jahe	548,8	6.914.880	1.260.000
5	Kemiri	384	8.294.400	2.160.000
6	Ketumbar	134,4	2.472.960	1.840.000
7	Kunyit	688,8	5.648.816	820.000
8	Lengkuas	740	5.772.000	780.000
9	Serai	226,2	1.719.120	760.000
Total		4.152,28	4.260,2	16.100.000
Rataan		461,36	473,36	1.788.888,9

Total biaya produksi merupakan penjumlahan seluruh biaya produksi, baik itu biaya tidak tetap dan biaya tetap. Komponen biaya tidak tetap di dalam usaha pengolahan bumbu giling adalah biaya bahan baku, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja, sedangkan komponen biaya tetap untuk usaha pengolahan bumbu giling adalah biaya penyusutan mesin, batu giling, biaya listrik dan biaya retribusi.

Total biaya produksi yang dikeluarkan oleh para pengusaha penggilingan bumbu masak dalam satu bulan dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Total Biaya Per Bulan Produksi Pengolahan Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku	34.159.800	89,12
2	B. Penunjang	3.690.000	9,48
3	Tenaga Kerja	341.667	0,56
4	Penyusutan Mesin	13.825	0,02
5	Penyusutan Peralatan	3.239,10	0,01
6	Biaya Lain-lain	60.532.090	156,81
Jumlah		60.532.090	156,81

Berdasarkan tabel 12. dapat dikemukakan bahwa proporsi biaya yang terbesar adalah untuk pembelian bahan baku dengan total biaya sebesar Rp 270.645.000 dan yang kedua adalah untuk biaya tenaga kerja dengan biaya sebesar Rp 18.450.000 kemudian yang ketiga adalah biaya listrik dan retribusi sebesar Rp 8.654.550, kemudian biaya bahan penunjang

sebesar Rp 3.133.440 lalu biaya penyusutan mesin sebesar Rp 1.708.335 dan yang terakhir adalah biaya penyusutan peralatan dengan biaya sebesar Rp 69.125.

3.2.2 Penerimaan Pengolahan Bumbu Giling

Penerimaan merupakan total produksi fisik yang dihasilkan, yang dinilai dengan rupiah, dengan kata lain merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi fisik dengan harga jual. Penerimaan pengolahan bumbu dapat dilihat di tabel 13

Tabel 13. Rata-Rata Penerimaan Pengusaha Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Bahan Baku	Produksi Olahan	Penerimaan (Rp)	
			Pengusaha	100 kg
1	Bawang Merah	422,8	10.823.680	2.560.000
2	Bawang Putih	287	5.226.800	2.920.000
3	Cabai Merah	828,2	24.846.000	3.000.000
4	Jahe	548,8	6.914.880	1.260.000
5	Kemiri	384	8.294.400	2.160.000
6	Ketumbar	134,4	2.472.960	1.840.000
7	Kunyit	688,8	5.648.816	820.000
8	Lengkuas	740	5.772.000	780.000
9	Serai	226,2	1.719.120	760.000
Total		4.152,28	4.260,2	16.100.000
Rataan		461,36	473,36	1.788.888,9

Berdasarkan tabel 13 dapat dikemukakan bahwa penerimaan rata-rata per 100 kg per bulan, paling besar berasal dari cabai merah dengan penerimaan Rp 3.000.000 kemudian bawang putih sebesar Rp 2.920.000, lalu bawang merah dengan penerimaan sebesar Rp 2.560.000, lalu ada kemiri dengan penerimaan 2.160.000, kemudian ketumbar dengan penerimaan sebesar Rp 1.840.000, lalu ada jahe dengan penerimaan sebesar Rp 1.260.000 kemudian ada kunyit dengan penerimaan sebesar Rp 820.000 lalu ada lengkuas dengan penerimaan sebesar Rp 780.000 dan yang terakhir serai sebesar Rp 760.000

3.2.3 Pendapatan Pengolahan Bumbu Giling

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi. Total pendapatan per bulan pada pengolahan bumbu giling dapat dilihat pada tabel 14.

Dari tabel 14. dapat dilihat rata-rata pendapatan pengusaha pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar Tradisional kota Medan

adalah Rp 6.318.310 yang berasal dari penerimaan sebesar Rp 66.850.400 dikurang dengan biaya produksi sebesar Rp 60.532.090

Tabel 14. Rata-Rata Pendapatan Pengusaha Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

No	Uraian	Rataan	Range
1	Penerimaan (Rp)	66.850.400	12.258.000 – 120.940.000
2	BiayaProduksi(Rp)	60.532.090	8.890.795 – 112.199.384
3	Pendapatan (Rp)	6.318.310	3.367.205 – 8.740.616

3.2.4 Nilai Tambah

Nilai tambah diartikan sebagai selisih antara nilai produksi olahan (Rp) (Tabel 13) dengan nilai bahan baku (Rp) (Tabel 7) dan nilai bahan penunjang (Rp) (Tabel 8) yang digunakan dalam proses produksi. Dapat juga diartikan selisih antara penerimaan dengan nilai bahan baku. Nilai bahan baku yang dihitung adalah nilai bahan baku (Rp) dan nilai tenaga kerja (Rp). Rata-rata nilai tambah yang diperoleh pengolahan bumbu giling dapat dilihat dari tabel 15.

Tabel 15. Rata-Rata Nilai Tambah Pengolahan Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan Berdasarkan Bahan Baku (Rp/kg)

No	Bahan Baku	Nilai Produk	Nilai Bahan Baku	Nilai Bahan Penunjang	Nilai Tambah
1	Bwng M	9.324.000	7.410.000	61.610	1.852.390
2	Bwng Putih	7.115.200	6.596.000	46.920	472.280
3	Cabai Merah	24.934.000	23.575.000	116.480	1.242.520
4	Jahe	5.415.200	3.476.000	79.970	1.859.230
5	Kemiri	7.065.600	4.986.000	48.960	2.030.640
6	Ketumbar	2.268.000	1.692.000	19.580	556.420
7	Kunyit	4.569.600	2.670.000	100.370	1.799.230
8	Lengkuas	4.970.600	2.929.000	122.810	1.918.790
9	Serai	1.536.600	795.000	35.500	706.100

Dari tabel 15.dapat kita lihat bahwa nilai tambah pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar kota Medan bervariasi dari yang terbesar sampai terkecil. Yang terbesar adalah komoditi Kemiri dengan Rp 2.030.640, kemudian yang kedua adalah lengkuas dengan nilai tambah sebesar Rp 1.918.790 kemudian yang ketiga adalah jahe dengan nilai tambah sebesar Rp 1.859.230 kemudian bawang merah dengan nilai tambah sebesar Rp 1.852.390

Kemudian yang terbesar kelima adalah kunyit sebesar Rp 1.799.230 kemudian ada cabai merah sebesar Rp 1.242.520 lalu serai dengan nilai tambah sebesar Rp 706.100 kemudian ada ketumbar dengan nilai tambah

sebesar Rp 556.420 dan yang terkecil adalah bawang putih dengan nilai tambah sebesar Rp 472.280.

Tabel 16. Rata-Rata Nilai Tambah Pengolahan Bumbu Giling Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan Per Kg (Rp/kg)

No	Uraian	Rataan
1	Nilai Produk (Rp/bulan)	66.850.400
2	Nilai Bahan Baku (Rp/bulan)	54.129.000
3	Nilai Bahan Penunjang (Rp/bulan)	632.196
4	Nilai Tenaga Kerja (Rp/bulan)	3.690.000
5	Nilai Tambah Per Pengusaha	8.399.084
6	Nilai Tambah Per Bahan Baku (Rp/kg)	18.075

Dari tabel 16.dapat dilihat bahwa rata-rata nilai tambah dari bahan baku pengolahan bumbu giling adalah Rp 18.075/ kg.

3.2.5. Analisis Kelayakan Pengolahan Bumbu Giling

Tingkat kelayakan suatu usaha secara financial dapat dilihat dengan menggunakan perhitungan R/C ratio. R/C ratio merupakan perbandingan antara pendapatan dengan biaya total yang dikeluarkan. Jika $R/C > 1$ maka usaha tersebut layak diusahakan, dan jika $R/C < 1$ maka usaha tersebut tidak layak diusahakan. Berikut adalah tabel 17. yang menunjukkan R/C dari usaha pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar kota Medan

Tabel 17. Rata-Rata R/C Pengolahan Bumbu Giling di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan

Uraian	Rataan	Range
Penerimaan (Rp)	67.198.800	12.258.000 – 120.940.000
Biaya Produksi (Rp)	60.532.090	8.890.795 – 112.199.384
R/C	1,19	1,1 – 1,38

Dari tabel 17.dapat dilihat bahwa setiap usaha pengolahan bumbu masak giling memiliki $R/C > 1$ yaitu 1,19 berarti semua usaha pengolahan bumbu giling layak untuk di usahakan karena pemasukannya lebih besar dari biaya yang dikeluarkan.

Masalah yang dihadapi oleh pengusaha pengolahan bumbu yang paling sering adalah harga bahan baku yang tidak stabil. Harga yang tidak stabil ini harus disikapi oleh pedagang dengan menaikkan harga jual dari bumbu giling yang dijual. Kenaikan harga jual ini akan mengurangi jumlah bumbu giling yang dibeli oleh konsumen terutama dari konsumen rumah makan. Untuk mengatasi hal

ini biasanya para pedagang memperbolehkan para konsumen yang telah menjadi pelanggan tetap untuk membayar dikemudian hari agar mereka tidak mengurangi jumlah konsumsi bumbu giling mereka.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini usaha penggilingan bumbu masak mempunyai prospek yang menguntungkan, yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

- Terdapat nilai tambah pada usaha pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar Tradisional kota Medan dengan nilai yang terbesar adalah kemiri sebesar Rp 2.030.640 dan yang terkecil adalah bawang putih dengan nilai sebesar Rp 472.280
- Terdapat penyerapan tenaga kerja dalam usaha pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar Tradisional kota Medan sebesar 426,41 HKP / bulan.
- Usaha pengolahan bumbu giling di Pusat Pasar Tradisional di Kota Medan layak di usahakan dengan R/C sebesar 1,19

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008. <http://www.alibaba.com/showroom/sambal.html>. Pengolahan Sambal Ulek Dengan Cara Tradisional.
- Anonim, 2009. <http://cazava.blogspot.com/2011/07/kandungan-manfaatcabe-dalam-kesehatan.html>. Budidaya Cabe Rawit.
- Anonim, 2010. <http://saungsumberjambe.blogspot.com/2011/09/budidayacabe-merah-i.html>. Budidaya Cabe Merah.
- Atat, S.N. 2010. *Bumbu*. Media Pembelajaran– Fakultas Teknologi Agroindustri, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Boga, Y.1997. *Masakan Indonesia*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Harry, D.P.2008. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Agroindustri Di Kota Medan*. Tesis Fakultas Pertanian- USU. Medan.
- Haryati. 2013. *Rempah-Rempah Dan Bahan Penyegar*. Media Pembelajaran – Fakultas Teknologi Agroindustri, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Imelda, N.C.S.2003. *Prospek Usaha Penggilingan Bumbu*. Skripsi Fakultas Pertanian Agribisnis-USU. Medan.
- Nugroho.N.A, 1998. *Manfaat Dan Prospek Pengembangan Kumyit, Trubus Agriwidya*, Ungaran.
- Paimin. F.B. dan Murhananto.1999. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya.Jakarta.
- Soekartawi,1999. *Agribisnis, Teori Dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2000. *Pengantar Agroindustri*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sunanto, H.2002. *Budidaya Jahe dan Peluang Usaha*, CV. Aneka Ilmu.Semarang.
- Syukur, Drs. Cheppy. 2004. *Agar Jahe Berproduksi Tinggi*. PT. Penebar Swadaya.
- Tim Bina Karya Tani. 2009. *Pedoman Bertanam Bawang Merah*. CV.Yrama Widya. Bandung.
- Tim Bina Karya Tani. 2009. *Pedoman Bertanam Cabai*. CV.Yrama Widya. Bandung.
- Tim Bina Karya Tani. 2009. *Pedoman Bertanam Jahe*. CV.Yrama Widya. Bandung.
- Wineke.D dan R.Habsari. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*, PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.