

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN
SINGKONG DI UKM MEGA SUPER MENGGUNAKAN
METODE HAYAMI DAN AHP
(ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik pada
Jurusan Teknik Industri

oleh :

RAKA MAUREKA
11752100019



FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

PEKANBARU

2022

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM
MEGA SUPER MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP
(ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)

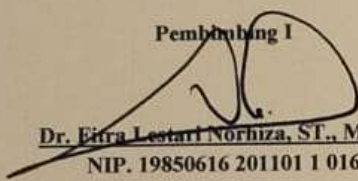
TUGAS AKHIR

oleh:

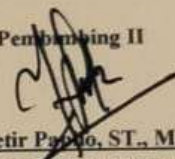
RAKA MAUREKA
11752100019

Telah diperiksa dan disetujui sebagai laporan tugas akhir
di Pekanbaru, pada tanggal 17 Januari 2022


Pembimbing I


Dr. Eitra Lestari Norhiza, ST., M.Eng
NIP. 19850616 201101 1 016

Pembimbing II


Dr. Petir Praso, ST., M.Sc
NIP. 19750723 200701 1 018

Ketua Jurusan


Misra Harwati, ST., MT
NIP. 19820527 201503 2 002

ii

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM
MEGA SUPER MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP
(ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)

TUGAS AKHIR

oleh:

RAKA MAUREKA
11752100019

Telah dipertahankan di depan sidang dewan penguji
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
di Pekanbaru, pada tanggal 17 Januari 2022

Pekanbaru, 17 Januari 2022

Mengesahkan,

Ketua Jurusan

Misra Hayati, ST., MT
NIP. 19820527 201503 2 002



DEWAN PENGUJI :

Ketua : Suherman, ST., MT
Sekretaris I : Dr. Fitra Lestari Norhiza, ST., M.Eng
Sekretaris II : Dr. Petir Papilo, ST., M.Sc
Anggota I : Muhammad Ihsan Hamdy, ST., MT
Anggota II : Vera Devani, ST., M.Sc

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL

Tugas Akhir yang tidak diterbitkan ini terdaftar dan tersedia di Perpustakaan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau adalah terbuka untuk umum, dengan ketentuan bahwa hak cipta ada pada penulis. Referensi kepustakaan diperkenankan dicatat, tetapi pengutipan atau ringkasan hanya dapat dilakukan atas izin penulis dan harus dilakukan mengikut kaedah dan kebiasaan ilmiah serta menyebutkan sumbernya.

Penggandaan atau penerbitan sebagian atau seluruh Tugas Akhir ini harus memperoleh izin tertulis dari Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Perpustakaan dapat meminjamkan Tugas Akhir ini untuk anggotanya dengan mengisi nama, tanda peminjaman dan tanggal pinjam pada form peminjaman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lampiran Surat :
Nomor : Nomor 25/2022
Tanggal : 10 Februari 2022

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Raka Maureka
NIM : 11752100019
Tempat/Tanggal Lahir : Aur Kuning / 16 September 1998
Fakultas/Pascasarjana : Sains dan Teknologi
Prodi : Teknik Industri

Judul Disertai/Thesis/Skripsi/Karya Ilmiah lainnya*:

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM MEGA SUPER
MENGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP (*ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS*)

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Penulisan Skripsi dengan judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu Skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat
4. Apa bila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan Skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, 10 Februari 2022

Yang membuat Pernyataan




Raka Maureka
11752100019

LEMBAR PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang.

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain).” (Q.S Al-Insyirah 5-7)

Alhamdulillahirabbil'alamin.

Kupersembahkan sebuah karya kecil ini untuk Bapak dan Ibu tercinta.

“Taufik & Ania Substima”

Terima kasihku untuk Ayah dan Ibu yang tiada pernah hentinya selama ini memberiku semangat, do'a, dorongan, nasehat dan kasih sayang serta pengorbanan yang tak tergantikan hingga aku kuat dalam menghadapi segala tantangan dan rintangan yang hadir di depanku

Dalam setiap langkahku aku berusaha mewujudkan harapan-harapan yang kalian impikan diriku, meski belum semua dapat kuwujudkan, semoga atas dukungan, do'a dan restu, semua mimpi itu akan terjawab.

Hariku terlalu berat jika aku hanya mengandalkan diri sendiri tanpa melibatkan bantuan Tuhan dan orang lain. Tak ada tempat terbaik untuk berkeluh kesah selain bersama orang-orang terbaik yang selalu bersedia membantuku jika kesulitan tiba. Ku persembahkan kepada kalian semua. Beribu terima kasih kuucapkan.

Pekanbaru, 17 Januari 2022

Raka Maureka

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM MEGA SUPER MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)

RAKA MAUREKA

NIM : 11752100019

Teknik Industri
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
Jl. Soebrantas No.155 Pekanbaru

ABSTRAK

UKM Mega Super beralamatkan di Jalan Sutan Syahrir, Tj.Pauh Kecamatan Payakumbuh Barat, Sumatera Barat, merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang produksi produk olahan singkong dimana jenis produknya yaitu sanjai balado, keripik cincang, dan tepung. UKM Mega Super mempunyai masalah dalam *marketing* dan juga produksi, dimana masih terdapat produk sisa dan produk rusak dari hasil penjualan dan produksi. Selain itu harga bahan baku yang di dapatkan masih berfluktuasi dan pengolahan produk masih menggunakan peralatan yang sederhana, sehingga proses produksi menjadi kurang efisien. Dari permasalahan faktor *marketing* dan produksi tersebut akan mempengaruhi besarnya nilai tambah produk dan juga keuntungan yang diterima oleh UKM Mega Super. Kurang maksimalnya nilai tambah pada produk saat ini akan membuat keuntungan yang diterima oleh UKM menjadi tidak maksimal. Hal ini tentu sangat berpengaruh untuk perkembangan dan kemajuan UKM Mega Super. Oleh karena itu diperlukan melakukan perhitungan nilai tambah pada tiga jenis produk olahan singkong tersebut untuk mengetahui nilai tambah produk saat ini, serta melakukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk dan meningkatkan keuntungan produk dengan pendekatan AHP sebagai solusi atau rekomendasi. Dimana kriteria dan alternatif penyelesaian AHP berasal dari atribut Metode Hayami yang digunakan sebelumnya. Setelah dilakukan perhitungan Hayami dan AHP, diperoleh hasil bahwa alternatif satu merupakan alternatif terbaik dengan nilai bobot evaluasinya sebesar 0,601 dan didapatkan nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar bagi UKM Mega Super menggunakan alternatif rekomendasi dibandingkan nilai tambah saat ini.

Kata Kunci : Produk olahan singkong, Nilai tambah, Strategi penyelesaian, Hayami, AHP.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM
MEGA SUPER MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP
(ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)**

**RAKA MAUREKA
NIM : 11752100019**

Industrial Engineering Department
Faculty of Science and Technology
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Soebrantas Street No.155 Pekanbaru

ABSTRACT

Mega Super UKM is located at Jalan Sutan Syahrir, Tj.Pauh, West Payakumbuh District, West Sumatra, is one of the businesses engaged in the production of processed cassava products where the types of products are sanjai balado, chopped chips, and flour. Mega Super SMEs have problems in marketing and also in production, where there are still leftovers and damaged products from sales and production. In addition, the price of raw materials obtained is still fluctuating and product processing is still using simple equipment, so that the production process becomes less efficient. From the problems of marketing and production factors, it will affect the value added of the product and also the profits received by Mega Super SMEs. The lack of maximum added value in the current product will make the profits received by SMEs not maximized. This is certainly very influential for the development and progress of Mega Super SMEs. Therefore, it is necessary to calculate the added value of the three types of processed cassava products to determine the current added value of the product, as well as make efforts to increase the added value of the product and increase product profits with the AHP approach as a solution or recommendation. Where the criteria and alternative solutions for the AHP are derived from the attributes of the Hayami Method previously used. After calculating Hayami and AHP, the results show that alternative one is the best alternative with an evaluation weight value of 0.601 and a greater added value and profit for Mega Super SMEs using alternative recommendations compared to the current added value.

Keywords : *Processed cassava products, Value added, Settlement strategy, Hayami, AHP.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb. Alhamdulillahirobbil'alamin

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sholawat serta salam selalu tercurah kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya dengan judul **“ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK OLAHAN SINGKONG DI UKM MEGA SUPER MENGGUNAKAN METODE HAYAMI DAN AHP (ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS)”** sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik di Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih dan penghargaan yang tulus kepada semua pihak yang telah banyak memberi petunjuk, bimbingan, dorongan dan bantuan dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, terutama pada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Hairunnas, M.Ag selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
2. Bapak Dr. Hartono, M.Pd selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibuk Misra Hartati, ST., MT selaku Ketua Progam Studi Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Bapak Anwardi, ST., MT selaku Sekretaris Progam Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
5. Bapak Dr. Fitra Lestari Nohirza, ST., M.Eng selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak Dr. Petir Papilo, ST., M.Sc selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam membimbing dan memberikan petunjuk yang sangat berharga bagi penulis dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6. Ibuk Vera Devani, ST., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademis yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam membimbing penulis selama dalam perkuliahan sampai dengan saat ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Progam Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan bagi penulis selama masa perkuliahan.
8. Pihak UKM Mega Super kota Payakumbuh yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membantu pada saat observasi.
9. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Ayahanda Taufik, Ibu Anita Sulistiana dan adik-adik, serta seluruh keluarga besar penulis yang telah banyak berjasa memberikan dukungan moril dan materil serta doa'a restu sehingga dapat menempuh pendidikan hingga S1 di Progam Studi Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
10. Mahasiswa Teknik Industri Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Angkatan 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, dan 2021. serta sahabat yang telah memberikan semangat serta dorongan kepada penulis.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan pada penulisan laporan ini. Penulis mengharapkan adanya kritik maupun saran yang bersifat membangun yang bertujuan untuk menyempurnakan isi dari laporan tugas akhir ini serta bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan pada umumnya dan bagi penulis untuk mengamalkan ilmu pengetahuan di tengah-tengah masyarakat.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Pekanbaru, 17 Januari 2022

Penulis

UIN SUSKA RIAU
(Raka Maureka)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR HAK ATAS KEKAYAAN INTELEKTUAL	iv
LEMBAR PERNYATAAN	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR RUMUS	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Masalah.....	6
1.6 Posisi Penelitian.....	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	8
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ubi Singkong.....	10
2.1.1 Manfaat Ubi Singkong.....	11
2.1.2 Kandungan Gizi Ubi Singkong.....	11
2.1.3 Pengolahan dan Pemasaran Produk Singkong.....	12
2.1.4 Penentuan Panen Ubi Singkong.....	13

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.2	Nilai Tambah.....	14
2.3	Metode AHP	15
2.3.1	Kelebihan dan Kekurangan Metode AHP	16
2.3.2	Tahapan Metode AHP	17

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Penelitian Pendahuluan	22
3.2	Studi Literatur.....	22
3.3	Identifikasi Masalah	22
3.4	Perumusan Masalah.....	23
3.5	Penetapan Tujuan Penelitian	23
3.6	Pengumpulan Data.....	23
3.6.1	Teknik Penarikan Sampel	29
3.7	Pengolahan Data.....	30
3.7.1	Perhitungan Nilai Tambah.....	30
3.7.2	Penentuan Strategi Peningkatan Nilai Tambah	32
3.8	Analisa dan Pembahasan	32
3.9	Kesimpulan dan Saran.....	33

BAB IV PEMBAHASAN

4.1	Pengumpulan Data.....	34
4.1.1	Profil Perusahaan	34
4.1.2	Hubungan Bahan Hingga Pemasaran Produk	35
4.1.3	Wawancara Kepada Pihak UKM Mega Super.....	36
4.1.4	Rincian Harga Bahan Pokok, Biaya <i>Input</i>	38
4.1.5	Hasil Produksi Sampel Pelaku Usaha	39
4.1.6	Data Rekapitulasi Penyebaran Kuesioner AHP	42
4.2	Pengolahan Data.....	52
4.2.1	Pengelolaan Data Menggunakan Metode Hayami	54
4.2.1.1	Perhitungan Nilai Tambah Produk.....	54
4.3	Strategi Meningkatkan Nilai Tambah	60
4.3.1	Identifikasi Jenis Alternatif Penyelesaian	60

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

4.3.2	Bagan Hierarki Penyelesaian	68
4.3.3	Pembobotan Rata-rata Seluruh Jawaban Responden AHP Antar Kriteria dan Antar Alternatif Pada Kriteria	69
4.3.4	Perhitungan AHP	74
4.3.4.1	Perhitungan Faktor Pembobotan Hieraraki Untuk Semua Kriteria	74
4.3.4.2	Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Bahan Baku	77
4.3.4.3	Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Bahan Pokok	79
4.3.4.4	Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Tenaga Kerja Langsung	82
4.3.4.5	Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Jual	84
4.3.4.6	Perengkingan Kriteria dan Alternatif	86
4.4	Perhitungan Hayami dengan Alternatif Terpilih	89

BAB V ANALISA

5.1	Analisa Pengolahan Data Menggunakan Metode Hayami	98
5.2	Analisa Strategi Meningkatkan Nilai Tambah dengan AHP	99
5.2.1	Analisa Perhitungan Faktor Pembobotan Hierarki Untuk Semua Kriteria	100
5.2.2	Analisa Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Bahan Baku	101
5.2.3	Analisa Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Bahan Pokok	102
5.2.4	Analisa Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Tenaga Kerja Langsung	103
5.2.5	Analisa Perhitungan Faktor Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Jual	104
5.2.6	Analisa Perengkingan Kriteria dan Alternatif	105
5.3	Analisa Perhitungan Hayami Menggunakan Alternatif	

Terpilih 105

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan..... 107
6.2 Saran 108

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar	
Gambar 2.1 Ubi Singkong.....	10
Gambar 2.2 Pembuatan Kripik Singkong	12
Gambar 2.3 Struktur Hierarki AHP	17
Gambar 3.1 Metodologi Penelitian	21
Gambar 3.2 Produk Pada UKM Mega Super.....	22
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Produk Sanjai Balado.....	24
Gambar 3.4 Proses Pembuatan Produk Tepung.....	24
Gambar 3.5 Proses Pembuatan Produk Keripik Cincang.....	25
Gambar 3.6 Daftar Pertanyaan Wawancara	26
Gambar 4.1 Kantor UKM Mega Super	34
Gambar 4.2 Pemasaran Produk Singkong.....	35
Gambar 4.3 Demografi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	37
Gambar 4.4 Demografi Responden Berdasarkan Jabatan.....	38
Gambar 4.5 Demografi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	43
Gambar 4.6 Demografi Responden Berdasarkan Pekerjaan	44
Gambar 4.7 Tahapan Pengolahan Data Pada Penelitian	53
Gambar 4.8 Perbandingan Nilai Tambah.....	60
Gambar 4.9 Bagan Hierarki Penyelesaian	68

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1.1 Penjualan Produk	2
Tabel 1.2 Produk Rusak	3
Tabel 1.3 Posisi Penelitian	7
Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Singkong dan Berbagai Olahan	12
Tabel 2.2 Kandungan Pati Ubi Kayu Pada Beberapa Umur Panen	13
Tabel 2.3 Metode Hayami	14
Tabel 2.4 Matriks Berpasangan	18
Tabel 2.5 Skala Perbandingan	18
Tabel 2.6 Nilai <i>Random Indeks</i>	20
Tabel 3.1 Profil Narasumber Wawancara	27
Tabel 3.2 Kriteria Peneliti Memilih Responden	28
Tabel 3.3 Penjabaran Kriteria Responden	28
Tabel 4.1 Profil Narasumber Wawancara	36
Tabel 4.2 Harga Bahan Pokok Produksi	38
Tabel 4.3 Biaya <i>Input</i> Produksi dan Biaya <i>Input</i> Operasi	39
Tabel 4.3 Produktivitas Sanjai Balado Pada UKM Mega Super	39
Tabel 4.5 Produktivitas Keripik Cincang Pada UKM Mega Super	40
Tabel 4.6 Produktivitas Tepung Pada UKM Mega Super	41
Tabel 4.7 Demografi Responden Berdasarkan Pengalaman	44
Tabel 4.8 Rekapitulasi Jawaban Responden Terkait Kriteria	45
Tabel 4.9 Rekapitulasi Jawaban Responden Terkait Alternatif Pada Kriteria Bahan Baku	46
Tabel 4.10 Rekapitulasi Jawaban Responden Terkait Alternatif Pada Kriteria Harga Bahan Pokok	48
Tabel 4.11 Rekapitulasi Jawaban Responden Terkait Alternatif Pada Kriteria Tenaga Kerja Langsung	49
Tabel 4.12 Rekapitulasi Jawaban Responden Terkait Alternatif Pada Kriteria Harga Jual	50
Tabel 4.13 Nilai Tambah Sanjai Balado	56

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Ditamirkan oleh UIN Suska Riau
 © the Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

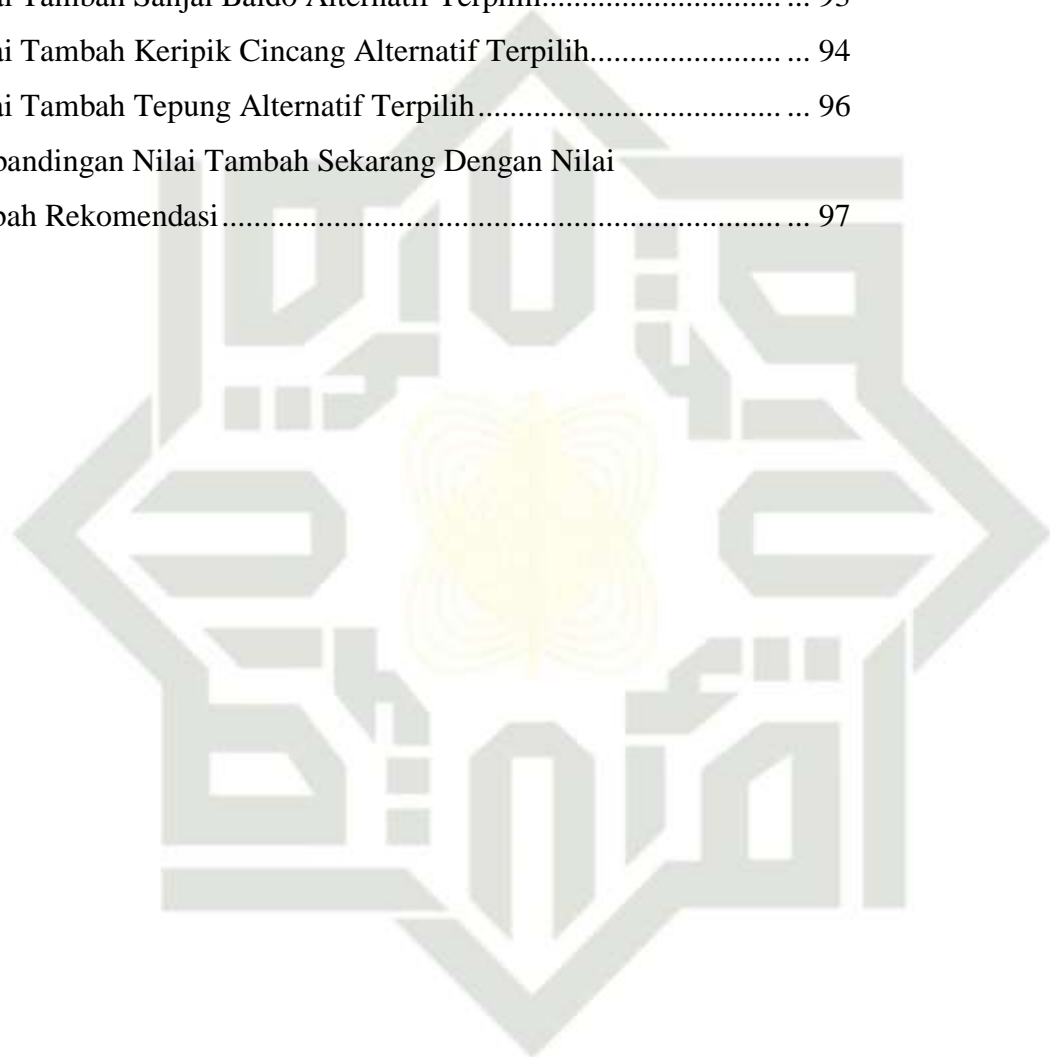
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel 4.14	Nilai Tambah Keripik Cincang	57
Tabel 4.15	Nilai Tambah Tepung	59
Tabel 4.16	Nilai Tambah Produk Saat Sekarang	61
Tabel 4.17	Harga Bahan Pokok Alternatif 1	62
Tabel 4.18	Harga Bahan Pokok Alternatif 2	63
Tabel 4.19	Harga Bahan Pokok Alternatif 3	64
Tabel 4.20	Harga Bahan Pokok Alternatif 4	65
Tabel 4.21	Perbandingan Antar Alternatif Penyelesaian	66
Tabel 4.22	Rekapitulasi Perhitungan Rata-rata Pembobotan Kriteria	70
Tabel 4.23	Rekapitulasi Perhitungan Rata-rata Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Bahan Baku	71
Tabel 4.24	Rekapitulasi Perhitungan Rata-rata Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Bahan Pokok	72
Tabel 4.25	Rekapitulasi Perhitungan Rata-rata Pembobotan Alternatif Pada Kriteria TKL	73
Tabel 4.26	Rekapitulasi Perhitungan Rata-rata Pembobotan Alternatif Pada Kriteria Harga Jual	74
Tabel 4.27	Penyederhanaan Matriks Pada Kriteria	74
Tabel 4.28	Matriks Normalisasi <i>Eigen Vektor</i>	76
Tabel 4.29	Penyederhanaan Matriks Pada Kriteria Vektor Prioritas	76
Tabel 4.30	Penyederhanaan Matriks Alternatif Pada Kriteria Bahan Baku	77
Tabel 4.31	Matriks Normalisasi <i>Eigen Vektor</i>	78
Tabel 4.32	Penyederhanaan Matriks Alternatif Pada Kriteria Harga Bahan Pokok	79
Tabel 4.33	Matriks Normalisasi dan <i>Eigen Vektor</i>	80
Tabel 4.34	Penyederhanaan Matriks Alternatif Pada Kriteria TKL	82
Tabel 4.35	Matriks Normalisasi dan <i>Eigen Vektor</i>	83
Tabel 4.36	Penyederhanaan Matriks Alternatif Pada Kriteria Harga Jual	84
Tabel 4.37	Matriks Normalisasi dan <i>Eigen Vektor</i>	85
Tabel 4.38	Hubungan Antar Kriteria dan Alternatif	87
Tabel 4.39	Total Rengking Alternatif 1	87
Tabel 4.40	Total Rengking Alternatif 2	87

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

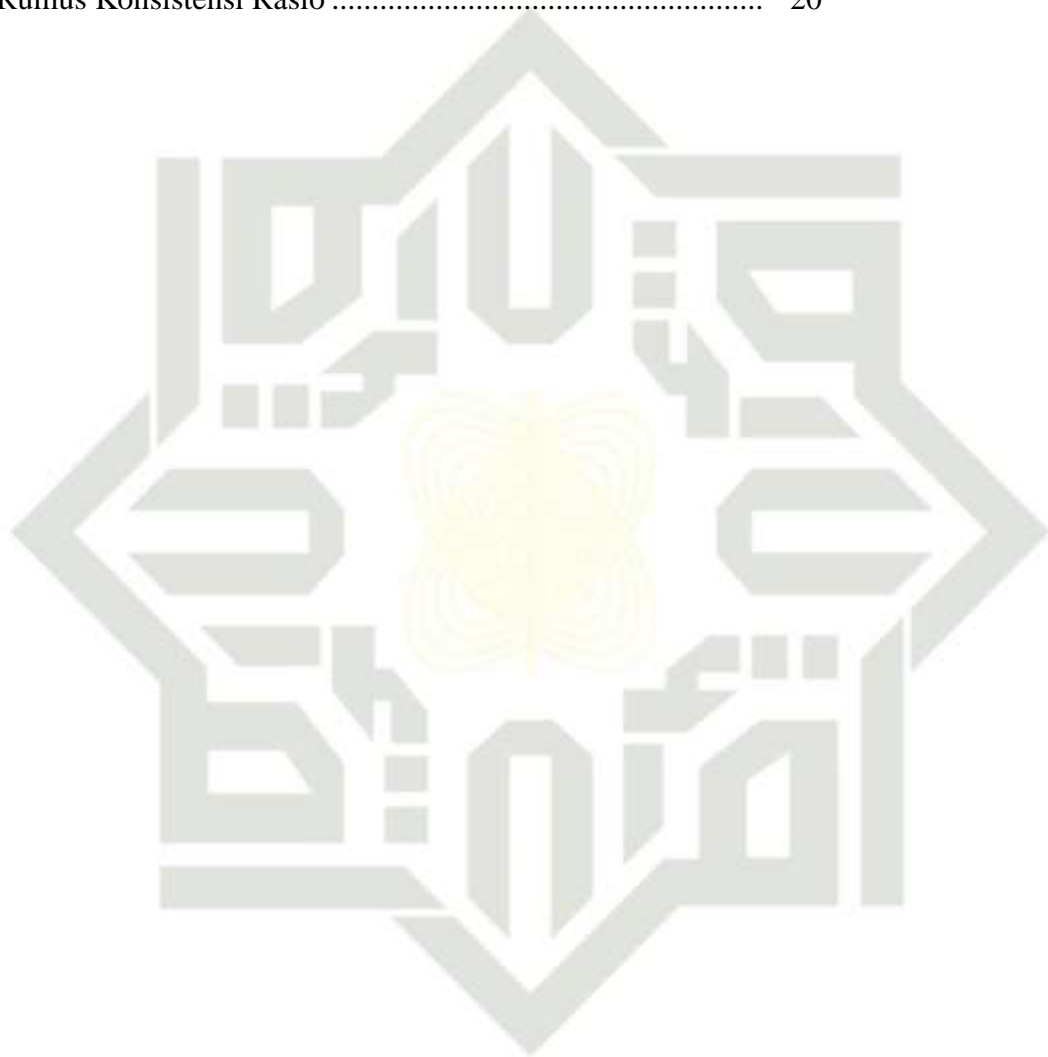
Tabel 4.41 Total Rengking Alternatif 3	88
Tabel 4.42 Total Rengking Alternatif 4	88
Tabel 4.43 Total Rengking Akhir Alternatif.....	88
Tabel 4.44 Atribut Hayami Alternatif Terpilih.....	89
Tabel 4.45 Harga Bahan Pokok Alternatif Terpilih.....	91
Tabel 4.46 Nilai Tambah Sanjai Baldo Alternatif Terpilih.....	93
Tabel 4.47 Nilai Tambah Keripik Cincang Alternatif Terpilih.....	94
Tabel 4.48 Nilai Tambah Tepung Alternatif Terpilih.....	96
Tabel 4.49 Perbandingan Nilai Tambah Sekarang Dengan Nilai Tambah Rekomendasi.....	97



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR RUMUS

Rumus		Halaman
Rumus 2.1	Rumus <i>Geometric Mean</i>	19
Rumus 2.2	Rumus Konsistensi Indeks	20
Rumus 2.3	Rumus Konsistensi Rasio	20



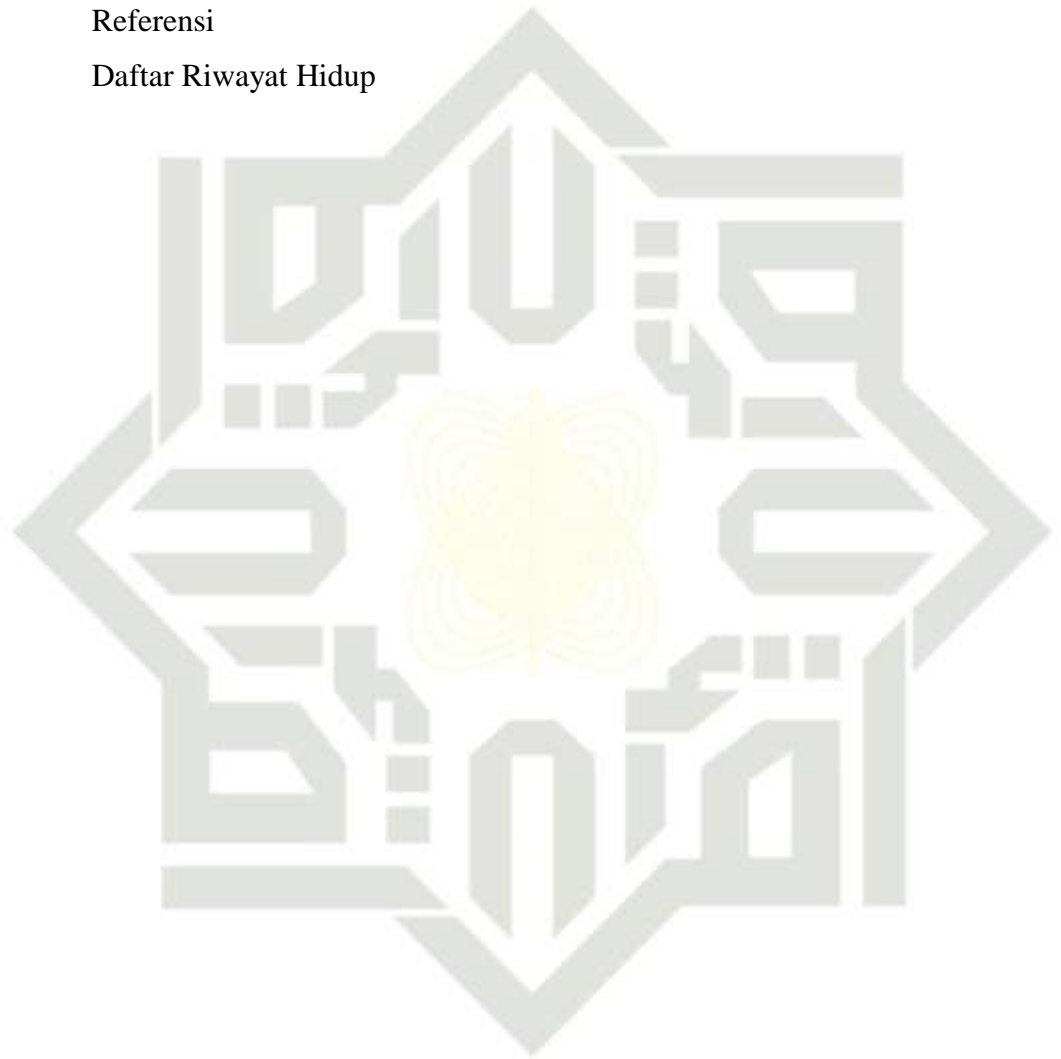
UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Datar Pertanyaan Wawancara
Lampiran B	Daftar Pertanyaan Kuesioner
Lampiran C	Dokumentasi
Lampiran D	Referensi
Lampiran E	Daftar Riwayat Hidup



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan pola pikir manusia sangat berpengaruh terhadap perkembangan yang terjadi di bidang industri. Kegiatan industri yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan ekonomi suatu barang melalui beberapa proses pengolahan. Di Indonesia sendiri yang pada dasarnya merupakan negara dengan sebagian besar penduduknya bermata pencarian sebagai petani kini mulai berkembang dengan mengolah hasil pertaniannya seperti ubi singkong salah satunya, menjadi beberapa varian produk.

Ubi singkong merupakan jenis tanaman yang banyak tumbuh di negara Indonesia, tanaman ini tersebar di seluruh provinsi yang ada di Indonesia salah satunya Sumatera Barat. Adapun jumlah produksi singkong di Indonesia yaitu lebih kurang 19.341.233 ton, dan untuk Sumatera Barat mencapai 201.833 ton (Annisa, dkk., 2020). Produksi ubi singkong yang sangat banyak ini meningkat tiap tahunnya, tetapi tidak selalu di ikuti dengan harga jualnya yang terus naik turun.

Penelitian dilakukan di UKM Mega Super yang beralamatkan di Jl.Sutan Syahrir, Tj.Pauh, Kec.Payakumbuh Barat, Sumatera Barat. UKM Mega Super merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi pengolahan singkong diantaranya yaitu sanjai balado, keripik cincang, tepung, keripik cincang rasa tawar dan kerupuk sanjai kuning, . Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan kepada pemilik UKM Mega Super dan petani ubi singkong di Kab. Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, pada awal September 2019 hingga saat ini harga jual ubi singkong selalu naik turun berkisar antara Rp.800 sampai Rp.3000. Hal ini mendorong UKM Mega Super untuk terus melakukan pengolahan ubi singkong menjadi berbagai jenis produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dari ubi singkong. Akan tetapi harga bahan baku yang di dapatkan oleh UKM selalu mengalami turun naik serta pengolahan produk masih menggunakan peralatan yang sederhana sehingga mempengaruhi juga terhadap nilai tambah yang akan di terima perusahaan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pada produk dengan bahan baku yang sama juga memiliki perbedaan nilai. Sesuai dengan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Sinaini, dkk. (2021) dimana nilai tambah kedelai menjadi tempe lebih rendah dibandingkan pengolahan kedelai menjadi tahu. Sedangkan menurut penelitian Fausayana, dkk. (2019) yang membahas nilai tambah aneka produk olahan rumput laut pada UMKM Kumbang Laut dan Sinar laut di Bungin Permai, Sulawesi Selatan di peroleh hasil bahwa terjadi perubahan nilai tambah dari rumput laut yang belum diolah dengan rumput laut yang sudah diolah menjadi produk olahan.

Dari pembahasan diatas diketahui bahwasanya nilai tambah dapat menjadi suatu masalah bagi UKM Mega Super apabila nilai tambah dari produk tersebut rendah. Selain itu, dalam proses penjualan produk juga selalu ada produk sisa yang akan membuat UKM mengalami kerugian. Karena produk sisa tersebut akan menjadi kadaluarsa dan sebagian dijual dengan harga yang murah, hal ini tentu sangat mempengaruhi kepada keuntungan yang diterima oleh UKM, sebab keuntungan yang diterima tidaklah maksimum. Untuk itu perlu dilakukan perhitungan nilai tambah pada produk olahan singkong di UKM Mega Super, agar dapat mengetahui kondisi nilai tambah pada produk yang diproduksi saat ini. Salah satu Metode yang dapat digunakan dalam melakukan perhitungan nilai tambah adalah Metode Hayami. Dengan Metode Hayami dapat diketahui ukuran dari nilai *output* produk, efisiensi produksi, jumlah pengembalian modal bagi pemilik tempat produksi, mengetahui kontribusi dari *input* lain, keuntungan dan tenaga kerja perusahaan.

Untuk mendapatkan keuntungan maksimal bagi UKM Mega Super dilakukan penentuan strategi penunjang keputusan menggunakan pendekatan AHP (*Analytical Hierarchy Process*) dengan mengidentifikasi faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah produk. Dari analisis dan wawancara yang peneliti lakukan dengan *expert* terkait permasalahan di UKM Mega Super, maka kriteria yang digunakan peneliti untuk pendekatan AHP yaitu berdasarkan kepada atribut pada Metode Hayami yang digunakan sebelumnya. Adapun kriteria tersebut adalah bahan baku produk, harga bahan pokok produksi, tenaga kerja langsung, dan harga jual produk.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, permasalahan yang ada pada UKM Mega Super yaitu mengenai harga bahan baku singkong yang tidak stabil, penjualan produk yang terus bersisa dan kadaluarsa, penggunaan teknologi pada pengolahan produk yang masih sederhana, keuntungan yang di dapat belum maksimal, serta nilai tambah dari tiga jenis produk yang belum diketahui. Oleh karena itu perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami pada produk olahan singkong di UKM Mega Super sangat penting diterapkan. Karena dengan mengetahui nilai tambah yang rendah dari produk, maka dapat di carikan solusi untuk meningkatkan nilai tambah tersebut dan juga akan diperoleh keuntungan maksimal bagi UKM dengan menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process*. Sehingga akan nampak perubahan keuntungan yang diterima UKM Mega Super pada keadaan saat ini dan juga keadaan setelah di terapkan solusi penelitian berupa alternatif rekomendasi. Oleh karena itu, peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pada Produk Olahan Singkong di UKM Mega Super Menggunakan Metode Hayami dan AHP (*Analytical Hierarchy Process*)”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, pokok permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat nilai tambah dari tiga jenis produk olahan singkong saat ini yaitu sanjai balado, keripik cincang dan tepung, serta bagaimana strategi untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan singkong pada UKM Mega Super.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Menentukan nilai tambah yang di dapat dari tiga jenis produk olahan ubi singkong yaitu sanjai balado, keripik singkong, dan tepung pada UKM Mega Super menggunakan Metode Hayami.
2. Mendapatkan strategi atau alternatif yang tepat untuk meningkatkan keuntungan dan nilai tambah dari produk dengan pendekatan AHP.

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

- a. Penelitian ini dapat menambah wawasan peneliti dibidang nilai tambah suatu produk dan bagaimana strategi meningkatkan nilai tambah suatu produk serta memperoleh keuntungan maksimal produk.

2. Bagi Pelaku Usaha

- a. Mengetahui informasi terkait permasalahan nilai tambah pada setiap produk olahan ubi singkong yang dibuat.
- b. Mengetahui strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan nilai tambah pada setiap produk olahan ubi singkong yang dibuat.

3. Bagi Pihak Lain

Bisa dijadikan referensi untuk menambah wawasan yang dilakukan oleh peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan nilai tambah.

1.5 Batasan masalah

Batasan masalah berguna sebagai batasan ruang lingkup pembahasan dari penelitian agar lebih terarah. Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian difokuskan pada analisa nilai tambah pada tiga produk olahan ubi singkong di UKM Mega Super, yaitu sanjai balado, keripik cincang, dan tepung.

2. Teknik penarikan sampel pada penelitian ini menggunakan Metode *Purposive Sampling*.

3. Data yang digunakan yaitu data penjualan produk tahun 2020, data sisa penjualan produk dan produk cacat pada bulan Januari - Oktober tahun 2021.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.6 Posisi Penelitian

Adapun posisi penelitian laporan ini dapat dilihat pada Tabel 1.2 dibawah:

Tabel 1.3 Posisi Penelitian

No	Judul dan Penulis	Permasalahan	Metode	Hasil
1	<i>Analysis of Supply Chain Beef Cattle from Slaughterhouses to Consumers in Surakarta City</i> (Moh. A Syakur, dkk., 2017)	Mengidentifikasi nilai tambah	Hayami	Nilai tambah dari <i>Supply Chain</i> Rumah Potong sampai ke konsumen
2	Kajian Rantai Nilai dan Analisis Nilai Tambah Jagung (Studi Kasus di Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara) (Julian Witjaksono, 2017)	Mengidentifikasi dan analisa strategi peluang ancaman usaha jagung	Hayami dan SWOT	Nilai tambah dan analisa usaha jagung rebus
3	Penerapan Metode Hayami Dalam Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Produk Olahan Pada Usaha Keripik Balado 4x7 Di Kota Padang (Ayesha Ivonne, dkk., 2020)	Mengidentifikasi nilai tambah dari ubi kayu menjadi produk keripik balado	Hayami	nilai tambah ubi kayu menjadi produk keripik balado
4	Analisis Nilai Tambah Kedelai Dalam Usaha Pengolahan Tahu Dan Tempe Pada UD Bintang Barokah Di Kabupaten Muna (La Sinaini, 2021)	Mengidentifikasi nilai tambah kedelai yang diolah menjadi produk tahu dan tempe	Deskripsi Kualitatif	Nilai tambah dan produk olahan kedelai yang baik
5	Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie (Mujiburrahmad, 2018)	Mengidentifikasi nilai tambah pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi	Hayami	Nilai tambah yang meningkat dari biji kopi menjadi bubuk kopi

Tabel 1.3 Posisi Penelitian (Lanjutan)

No	Judul dan Penulis	Permasalahan	Metode	Hasil
6	Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Dengan Menggunakan <i>Blue Ocean Strategy Model</i> Pada Usaha Sanjai Nita Bukittinggi (Rusydi Fauzan dan Astri Jayanti, 2020)	Mengidentifikasi naik turunnya penjualan karena meningkatnya persaingan, dan bahan baku produk.	<i>Blue Ocean Strategy Model</i>	Tercipta ruang pasar yang bagus, penjualan meningkat sehingga menguntungkan usaha.
	Analisis Nilai Tambah Pada Produk Olahan Singkong di UKM Mega Super Menggunakan Metode Hayami dan AHP (<i>Analytical Hierarchy Process</i>) (Raka Maureka, 2021)	Mengidentifikasi nilai tambah pada produk olahan ubi singkong dan memberikan strategi pengambilan keputusan untuk meningkatkan nilai tambahnya.	Hayami dan AHP	Menentukan nilai tambah produk olahan singkong saat ini dan mendapatkan strategi atau alternatif yang meningkatkan keuntungan dan nilai tambah produk.

1.7 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika yang menjadi acuan dalam penyusunan laporan penelitian ini adalah dengan menggunakan laporan Tugas Akhir, di Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Berikut ini sistematika penulisan dan penyusunan laporan Tugas Akhir :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini memaparkan secara garis besar mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, posisi penelitian dan sistematika penulisan laporan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang konsep dan teori yang relevan tentang konsep analisis nilai tambah dan penentuan strategi.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang studi literatur yang digunakan, objek penelitian, jenis-jenis data yang digunakan, teknik pengumpulan data,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pengolahan data, kerangka penelitian dan tahap-tahap pembuatan laporan.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini menguraikan cara pengumpulan data, jenis data yang digunakan, analisa hasil yang diperoleh dari penelitian ini.

BAB V ANALISA

Bab ini berisikan tentang analisa dari hasil pengolahan data yang dilakukan pada bab sebelumnya.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah di dapatkan berdasarkan tujuan dari penelitian serta saran yang diberikan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ubi Singkong

Tanaman singkong yang disebut juga dengan ubi kayu atau ketela sebenarnya merupakan tanaman yang berasal dari negara Brasil. Tanaman singkong ini kebanyakan tumbuh pada daerah yang memiliki iklim tropis dan baik untuk dikonsumsi. Jenis singkong yang baik untuk dikonsumsi oleh tubuh yaitu singkong yang memiliki kandungan pati dan air yang banyak di dalamnya (Muzakki, 2020). Di Indonesia, tanaman singkong yang disebut juga *Manihot esculenta* merupakan makanan pokok ketiga setelah padi-padian dan juga jagung (Asnawi dan Ratna, 2008). Pada Gambar 2.1 dapat diilustrasikan bentuk tanaman umbi singkong.



Gambar 2.1 Ubi Singkong
(Sumber : Saleh dkk, 2016)

Pengetahuan masyarakat pada dasarnya mengenai makanan pokok selain dari nasi yaitu berbagai produk olahan yang berasal dari beras, misalnya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tepung terigu. Namun selain dari itu, makanan pokok juga dapat berasal dari ubi singkong, karena ubi singkong memiliki kandungan vitamin yang juga sama dengan nasi, serta ubi singkong juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan dan bahan baku makanan. Salah satunya yaitu bahan baku dalam pembuatan tepung terigu pada kue-kue, cake, brownies dan mie. Namun potensi yang besar pada singkong ini belum dapat dimanfaatkan dengan maksimal (Setiasih, dkk., 2017 dikutip oleh Muzakki, 2020).

2.1.1 Manfaat Ubi Singkong

Tanaman singkong adalah tanaman yang memiliki kandungan serat makanan yang kompleks sehingga tanaman ini banyak di manfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan. Adapun total kandungan serat makanan pada singkong yaitu sebesar 6,9 %, kandungan tepung sebesar 13,4 %, dan kandungan pati sebesar 11,67 %. Serat pangan tersebut sangat penting bagi tubuh manusia karena mengandung karbohidrat kompleks yang membuat daya tahan tubuh menjadi kuat dan terhindar dari berbagai penyakit (Muzakki, 2020).

Di Indonesia, persentase pemanfaatan ubi singkong yang digunakan untuk bahan pangan berjumlah 58 %, sebagai bahan baku industri 28 %, sebagai bahan pakan 2 %, dan untuk diekspor dalam bentuk gaplek sebesar 8 % (Saleh, dkk., 2016).

2.1.2 Kandungan Gizi Ubi Singkong

Dalam tanaman singkong sangat banyak terdapat kandungan yang berguna bagi tubuh, terutama karbohidrat. Setiap 100 gram singkong mengandung 38 gram karbohidrat, inilah yang membuat singkong menjadi salah satu makanan yang menghasilkan sumber energi yang baik untuk tubuh. Sehingga membuat tubuh menjadi memiliki energi fisik yang kuat dalam menjalankan aktivitas maupun pekerjaan. Dalam melakukan suatu pekerjaan yang berat kandungan glikogen dalam tubuh akan terus berkurang, sementara itu tubuh akan terus membutuhkan glikogen. Karena glikogen adalah glukosa yang disimpan dalam otot yang kemudian akan menimbulkan energi fisik yang kuat

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

bagi otot. Oleh karena itu sangat di anjurkan bagi seseorang untuk mengkonsumsi singkong, karena singkong dapat menghasilkan karbohidrat yang kemudian diubah menjadi glukosa (Muzakki, 2020).

Selain karbohidrat, singkong juga mengandung serat, mineral, kalsium, mangan, kalium, magnesium, tembaga dan vitamin. Pada Tabel 2.1 dapat dilihat komposisi kandungan gizi singkong dan berbagai olahannya.

Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Singkong dan Berbagai Olahan

No	Kandungan	Satuan	Umbi	Gaplek	Tepung	Tapaioka	Daun
1	Protein	Kal	146	838	363	362	73
2	Protein	g	1,2	1,5	1,1	0,5	6,8
3	Lemak	g	0,3	0,7	0,5	0,3	1,2
4	Karbohidrat	g	34,7	81,3	88,2	86,9	13
5	Kalsium	mg	33	80	84	0	165
6	Fosfor	mg	40	60	0	0	54
7	Besi	mg	0,7	1,9	1	0	2
8	Vitamin A	si	0	0	0	0	11.000
9	Vitamin B1	mg	0,06	0,04	0,04	0	0,12
10	Vitamin C	mg	30	0	0	0	275
11	Air	g	62,5	14,5	9,1	12	77,2

(Sumber : Muzakki, 2020)

2.1.3 Pengolahan dan Pemasaran Produk Singkong

Ubi singkong dapat diolah menjadi berbagai produk olahan makan seperti menjadi makanan gethuk, sawut, gatot, gobet, kremes, dan keripik dengan berbagai cita rasa. Selain itu, ubi singkong juga dapat diolah menjadi tepung, tepung Mocaf (*modified cassava flour*), serta pati dari yang di hasilkan singkong juga bisa diolah menjadi kerupuk, berbagai kue basah atau kering, roti-rotian, olahan mie, dan juga beras sintetis. Ubi singkong juga dapat langsung dikonsumsi dengan cepat menjadi makanan sederhana yaitu dengan cara direbus dan digoreng (Saleh, dkk., 2016). Pada Gambar 2.2 dapat diilustrasikan bentuk produk olahan singkong yang sedang di proses.



Gambar 2.2 Pembuatan Keripik Singkong
(Sumber : Rukayah dkk, 2015)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Dalam bisnis agro industri saat ini, sangat banyak dilakukan pengolahan terhadap ubi singkong menjadi suatu produk yang memiliki daya beli di masyarakat. Seperti pengolahan ubi singkong menjadi chip, pellet, tepung tapioka, membuat dekstrose, maltose, sukrose, sirup glucose dari proses hidrolisis dan produk dari proses fermentasi menjadi alkohol, butanol, aseton, asam laktat, sorbitol dan lain-lain. Dengan demikian, permintaan ubi singkong di masa mendatang akan terus meningkat. Dapat dilihat pada saat ini pengekspor produk ubi singkong sangat banyak dilakukan, diantaranya yaitu *cassava dried* berupa chip, sawut, gablek serta produk antara seperti tepung dan pati (Saleh, dkk., 2016).

2.1.4 Penentuan Panen Ubi Singkong

Pemanenan ubi singkong dapat dilakukan berdasarkan tahapan umur, yaitu pemanenan ubi singkong yang berumur 6–8 bulan disebut juga ubi singkong genjah, ubi singkong umur 8–10 bulan merupakan yang berumur sedang, dan pemanenan ubi singkong yang berumur 10–12 bulan yang disebut singkong berumur dalam. Penentuan panen ubi singkong tidak selalu berpatokan kepada umurnya, karena apabila harga jual singkong sedang baik maka petani akan memanen singkong lebih cepat dari yang seharusnya. Hal ini dilakukan agar petani mendapatkan keuntungan yang banyak (Saleh, dkk., 2016). Dapat dilihat pada Tabel 2.2 dibawah merupakan kandungan pati ubi singkong pada beberapa umur panen.

Tabel 2.2 Kandungan Pati Ubi Singkong Pada Beberapa Umur Panen

Umur Tanaman (Bulan)	Kandungan Pati Umbi (%)	
	Varietas UJ5 1	Varietas UJ5 2
7	12,8	14,3
8	14,6	16,2
9	18,7	23
10	21,73	39,5

(Sumber : Saleh dkk, 2016)

© HAKI 2021 Nilai Tambah

Nilai tambah adalah nilai pendapatan tambahan dari suatu produk yang telah di proses menjadi produk olahan baru (Sinaini, dkk., 2021). Konsep nilai tambah produk dapat dilihat dari setiap proses produksi, karena setiap proses produksi tersebut akan menghasilkan perubahan nilai yang berbeda sesuai dengan *input*, proses dan metode pengolahan yang diberikan pada produk, sehingga mempengaruhi kualitas produk (Asrol, 2018).

Berdasarkan keadaan saat ini, agro industri dalam pengolahan produk singkong merupakan suatu usaha yang sangat menjanjikan dan memiliki masa depan yang cukup baik. Hal ini dikarenakan hasil pertanian singkong yang masih menjadi produk primer akan diolah menjadi produk sekunder atau tersier sehingga menghasilkan nilai tambah (Sinaini, dkk., 2021). Salah satu metode yang dapat digunakan dalam menganalisis nilai tambah adalah Metode Hayami. Dengan menggunakan metode hayami, tidak hanya nilai tambah saja yang dapat dipahami dan diketahui, tetapi juga dapat mengetahui ukuran nilai *output* produk, efisiensi produksi, jumlah pengembalian modal bagi pemilik usaha, mengetahui kontribusi dari input lain, keuntungan dan tenaga kerja perusahaan (Aji, dkk., 2018).

Perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami yaitu dengan cara memperkirakan atau mencari perubahan nilai yang terjadi pada bahan baku setelah diproses. Nilai tambah yang dihasilkan selama proses pengolahan adalah selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku *input* lainnya yang digunakan (Budiman, dkk., 2011 dikutip oleh Zein, dkk., 2020). Penghitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.3 dibawah (Papilo, dkk., 2020) :

Tabel 2.3 Metode Hayami Termodifikasi

Variabel	Nilai
Interaksi Rantai Pasok	
1. Harga beli bahan	(1)
2. Harga Jual Produk	(2)
3. Total nilai tambah per kg <i>output</i>	$(3) = (2) - (1)$

(Sumber: Papilo dkk, 2020)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Fabel 2.3 Metode Hayami Termodifikasi (Lanjutan)

Output, Input, dan Harga	
4. a. <i>Output</i> (Volume penjualan)	(4a)
b. <i>Output</i> (nilai penjualan)	(4b)
5. Bahan baku pokok	(5)
6. Tenaga kerja langsung (TKL)	(6)
7. Faktor konversi	$(7) = (4b) / (5)$
8. Koefisien TKL	$(8) = (5) / (6)$
9. Upah TKL	(9)
Penerimaan dan Nilai Tambah	
10. a. Biaya <i>input</i> lain (produksi)	(10a)
b. Biaya <i>input</i> lain (operasional)	(10b)
11. a. Nilai tambah	$(11a) = (4b) - (5 + 10a + 10b)$
b. Rasio nilai tambah	$(11b) = (11a) / (4b) * 100$
Balas Jasa Pemilik Faktor Usaha	
12. Marjin	$(13) = (4b) - (5 + 10a)$
a. Sumbangan biaya <i>input</i> lain	$(13a) = (10a + 10b) / (13 * 100)$
b. Keuntungan perusahaan	$(13b) = (12a) / (13) * 100$

(Sumber: Papilo dkk, 2020)

2.3 Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*)

Metode *Analytical Hierarchy Process* merupakan suatu metode yang kegunaan utamanya adalah untuk mendukung dalam pengambilan suatu keputusan, dimana metode ini pada awalnya dikembangkan oleh Thomas L. Saaty. Dengan model pendukung keputusan ini, dapat diuraikan permasalahan multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hierarki dengan mendapatkan hasil pemecahan permasalahan yang sesuai. Pada tahun 1993 Saaty mengemukakan pendapatnya mengenai hierarki yang dibahas sebelumnya, Menurut Saaty hierarki didefinisikan sebagai suatu representasi dari sebuah permasalahan yang kompleks dalam suatu struktur multilevel dimana level pertama adalah tujuan, yang diikuti level ltern, kriteria, sub kriteria, dan seterusnya hingga level terakhir dari *alternative* (Munthafa dan Mubarok, 2017).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2.3.1 Kelebihan dan Kekurangan Metode AHP

Berikut adalah kelebihan dan kekurangan Metode AHP (Munthafa dan Mubarak, 2017) :

A. Kelebihan Metode AHP

1. Kesatuan (*Unity*)

AHP membuat masalah yang tidak tersusun dan memiliki makna yang luas menjadi model yang mudah di pahami dan bersifat *fleksibel*.

2. Kompleksitas (*Complexity*)

Permasalahan yang kompleks dapat di pecahkan dan diselesaikan menggunakan AHP, karena AHP melakukan pendekatan sistem yang baik dan juga pengintegrasian sistem.

3. Saling ketergantungan (*Interdependence*)

Penggunaan AHP tidak memerlukan hubungan yang linier karena elemen sistem yang dimilikinya bergerak saling bebas.

4. Struktur Hirarki (*Hierarchy Structuring*)

Pengelompokan elemen sistem yang berdasarkan suatu pemikiran alamiah kepada level-level berbeda yang berisi elemen serupa dapat diwakilkan dengan menggunakan AHP.

5. Pengukuran (*Measurement*)

Untuk mencari sebuah prioritas, penggunaan AHP sangatlah efektif karena AHP menyediakan suatu metode dan skala pengukuran.

6. Sintesis (*Synthesis*)

AHP dapat memberikan gambaran atau bayangan tentang apa yang paling diinginkan masing-masing alternatif.

7. *Trade Off*

Dengan AHP setiap individu dapat memilih alternatif terbaik menurut mereka dengan mempertimbangkan proritas relatif faktor-faktor pada sistem.

8. Penilaian dan Konsensus (*Judgement and Consensus*)

Penggunaan AHP lebih memfokuskan pada penggabungan hasil penilaian yang berbeda namun tidak megharuskan adanya suatu consensus.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

9. Pengulangan Proses (*Process Repetition*)

Pengulangan proses dapat dilakukan pada Metode AHP agar mendapatkan hasil yang sesuai, karena dengan AHP dapat mengembangkan suatu penilaian dan bisa membuat setiap individu lebih memahami suatu permasalahan yang di hadapi.

B. Kelemahan Metode AHP

1. Model AHP sangat bergantung pada input utamanya yang berupa persepsi dari seorang ahli sehingga persepsi tersebut bisa menjadi melebar dan tidak tepat. Selain itu, model menjadi tidak berarti dan hasil akan jauh melenceng apabila penilaian yang diberikan oleh ahli tersebut keliru atau tidak sesuai.

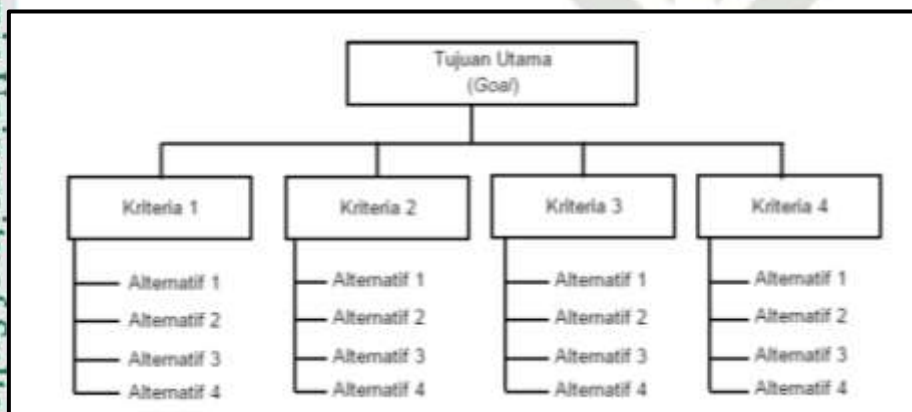
2. Tidak adanya pengujian secara statistik, sehingga membuat tingkat batas kepercayaan Metode AHP menjadi tidak terbatas dan membuat hasil kebenaran pada hasil akhir yang terbentuk pun juga tidak memiliki batas kepercayaan.

2.3.2 Tahapan Metode AHP

Berikut adalah tahapan-tahapan dalam Metode AHP (Munthafa dan Mubarak, 2017) :

1. Pertama yaitu mendefinisikan dan merumuskan masalah, sehingga solusi yang akan di capai sesuai dengan yang diinginkan.
2. Membuat struktur hierarki berdasarkan permasalahan yang ada dan diawali dengan membuat tujuan utama.

Secara umum, struktur hierarki dapat dilihat pada Gambar 2.3 di bawah ini :



Gambar 2.3 Struktur Hirarki AHP
(Sumber : Munthafa dan Mubarak, 2017)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3. Selanjutnya membuat matrik perbandingan berpasangan yang menggambarkan kontribusi relatif atau pengaruh setiap elemen terhadap tujuan atau kriteria yang setingkat di atasnya dapat dilihat pada Tabel 2.4.

Tabel 2.4 Matriks Berpasangan

	Kriteria-1	Kriteria-2	Kriteria-3	Kriteria-n
Kriteria-1	K_{11}	K_{12}	K_{13}	K_{1n}
Kriteria-2	K_{21}	K_{22}	K_{23}	K_{2n}
Kriteria-3	K_{31}	K_{32}	K_{33}	K_{3n}
Kriteria-m	K_{m1}	K_{m2}	K_{m3}	K_{mn}

(Sumber : Munthafa dan Mubarak, 2017)

4. Mendefinisikan perbandingan berpasangan sehingga diperoleh jumlah penilai seluruhnya sebanyak $n \times [(n-1)/2]$ buah, dengan n adalah banyaknya elemen yang dibandingkan.

Bentuk skala perbandingan dapat dilihat pada bagian Tabel 2.5 di bawah :

Tabel 2.5 Skala Perbandingan

Intensitas Kepentingan	Keterangan
1	Kedua elemen sama penting
3	Elemen yang satu sedikit lebih penting dari elemen lainnya
5	Elemen yang satu lebih penting dari elemen lainnya
7	Elemen yang satu sangat penting dari elemen lainnya
9	Elemen yang satu mutlak sangat penting dari elemen lainnya
2,4,6,8	Nilai-nilai antara dua nilai pertimbangan yang berdekatan
Kebalikan	Jika aktivitas i mendapat satu angka dibandingkan dengan aktivitas j , maka j memiliki nilai kebalikan dibandingkan i

(Sumber : Munthafa dan Mubarak, 2017)

5. Dilakukan perhitungan nilai eigen serta di lakukan perhitungan terhadap konsistensinya, apabila hasilnya tidak konsiten maka dilakukan perhitungan dari awal dengan data baru.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

6 Selanjutnya yaitu mengulangi langkah sebelumnya, mulai dari langkah 3,4, dan 5 untuk seluruh tingkat hierarki.

7 Dilakukan perhitungan terhadap vektor eigen dari setiap matriks perbandingan berpasangan, hal ini dilakukan untuk mendapatkan hasil prioritas dari elemen-elemen pada tingkat hierarki terendah untuk mendapatkan solusi terbaik.

Berikut merupakan prosedur Metode AHP (Tominanto, 2012) :

Menyusun hirarki dengan menetapkan tujuan penelitian, kriteria, sub kriteria hingga level alternatif.

Menentukan Prioritas Elemen.

- a. Menentukan prioritas elemen dengan cara membuat perbandingan berpasangan, yaitu membandingkan elemen yang satu dengan elemen lainnya.
- b. Langkah selanjutnya mengisi matrik perbandingan berpasangan dengan menggunakan bilangan untuk mempresentasikan kepentingan relatif dari satu elemen terhadap elemen lainnya yang dimaksud dalam bentuk skala 1 sampai 9. Dalam menentukan bobot penilaian untuk penilaian berkelompok menggunakan rata-rata geometrik dengan menggunakan rumus berikut :

$$GM = \sqrt[n]{X_1 \cdot X_2 \cdot \dots \cdot (X_n)} \dots\dots\dots 2.1$$

Dimana:

GM = *Geometric mean* (Rata-rata Geometrik)

X_1 = Penilaian Orang ke 1

X_2 = Penilaian Orang ke 2

X_n = Penilaian Orang ke n (n = Jumlah Penilai)

c. Sintesis

Pertimbangan-pertimbangan terhadap perbandingan berpasangan di sintesis untuk memperoleh keseluruhan prioritas. Dimana di bagian ini akan dilakukan penjumlahan nilai dari setiap kolom matriks, mencari nilai rata-rata, menghitung nilai eigen dan nilai konsistensi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Rumus menghitung konsistensi Indeks :

$$CI = \frac{\lambda_{\max} - n}{n - 1} \dots\dots\dots 2.2$$

Dimana :

CI = *Consistensi Index*

(λ_{\max}) = *Eigen Value* n = Banyak elemen

Rumus menghitung konsistensi Rasio :

$$CR = \frac{CI}{IR} \dots\dots\dots 2.3$$

Dimana:

CR = *Consistency Ratio* CI = *Consistency Index*

RI = *Random Index*

Nilai *random indeks* dapat dilihat pada Tabel 2.6.

Tabel 2.6 Nilai *Random Indeks*

N	1,2	3	4	5	6	7	8	9	10
RI	0,00	0,58	0,90	1,12	1,24	1,32	1,41	1,45	1,49

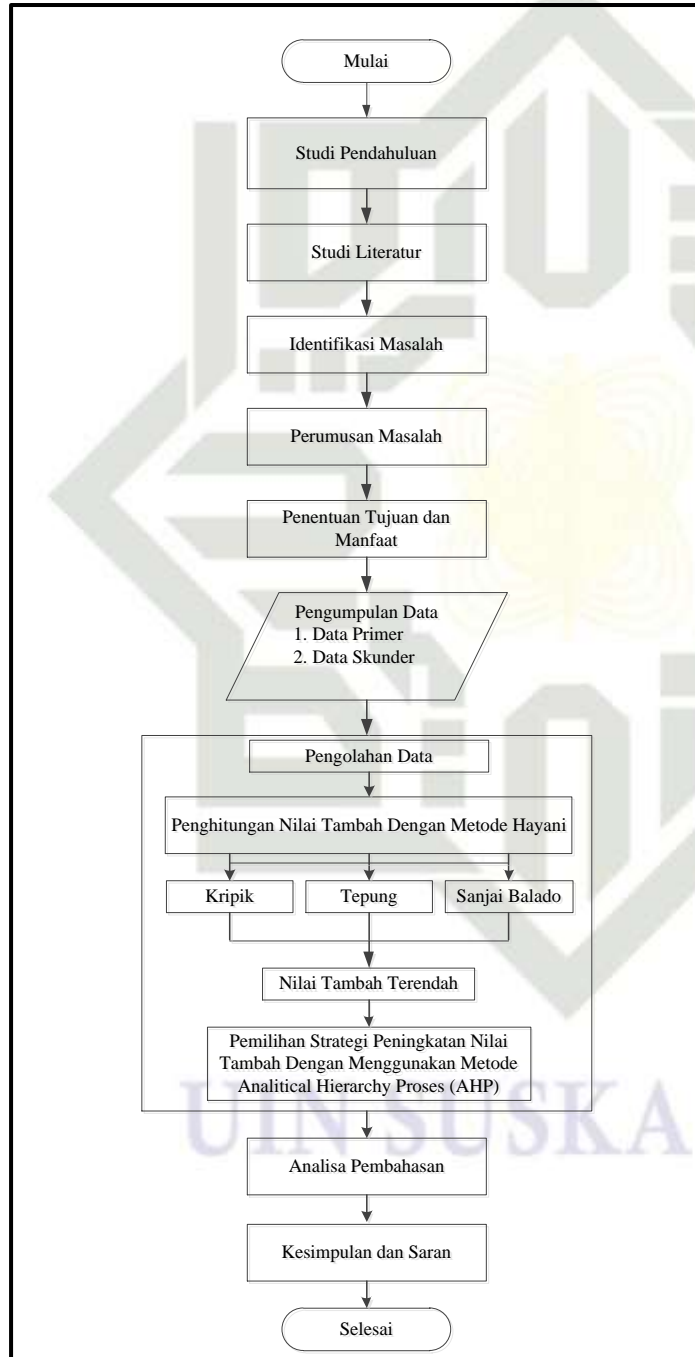
Jika nilai $CR \leq 0.1$, maka dapat dikatakan matrik perbandinganberpasangan dikatakan baik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian merupakan langkah-langkah atau tahapan-tahapan yang dilakukan dalam suatu penelitian. Adapun tahapan dalam penelitian ini adalah :



Gambar 3.1 Metodologi Penelitian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.1 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan dilakukan adalah untuk mengetahui permasalahan yang terjadi dilapangan. Sehingga penelitian dapat dilakukan untuk mencari solusi terkait masalah yang terjadi. Peneliti melakukan penelitian ini berdasarkan kepada minat dari peneliti sendiri untuk mengetahui bagaimana pengolahan dari tanaman singkong menjadi berbagai produk. Penelitian ini dilakukan di UKM Mega Super, dimana produk yang akan di hasilkan yaitu sanjai balado, keripik cincang dan tepung. Untuk itu peneliti melakukan wawancara terhadap pemilik UKM Mega Super dan para karyawan terkait berbagai kegiatan dalam pengolahan dan penjualan produk olahan singkong, sehingga didapatkan rumusan masalah yang sesuai dengan kondisi di lapangan. Pada Gambar 3.2 dapat diilustrasikan bentuk produk sanjai balado, keripik cincang, dan tepung pada UKM Mega Super.



Gambar 3.2 Produk Pada UKM Mega Super
 (Sumber : UKM Mega Super, 2021)

3.2 Studi Literatur

Studi literatur adalah pencarian referensi mengenai penelitian yang akan dilakukan sebagai rujukan untuk memperkuat gagasan pada penelitian ini. Adapun referensi diperoleh dari buku-buku, jurnal, dan artikel yang membahas mengenai singkong, produk olahannya, Metode Hayami dan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Untuk itu, studi literatur digunakan sebagai panduan dalam melakukan penelitian ini.

3.3 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini adalah untuk mengetahui permasalahan yang terjadi di UKM Mega Super. Identifikasi permasalahan ini peneliti lakukan dengan cara melakukan survei langsung ke UKM dan melakukan wawancara dengan pihak UKM. Dengan identifikasi masalah, maka peneliti dapat

mengetahui permasalahan yang ada dan dapat memberikan solusi mengenai permasalahan tersebut.

3.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dilakukan agar peneliti dapat memetakan atau merumuskan permasalahan yang terjadi pada objek penelitian. Sehingga peneliti dapat menentukan data seperti apa yang perlu dikumpulkan pada penelitian dan dapat memfokuskan penelitian pada suatu masalah yang akan dicari solusinya. Berdasarkan survei langsung dan wawancara yang dilakukan, maka didapatkan suatu rumusan masalah yaitu bagaimana strategi yang tepat untuk meningkatkan nilai tambah pada produk olahan singkong sehingga nilai tambah dan keuntungan yang diterima pelaku usaha menjadi meningkat maksimal. Oleh karena itu dilakukan pengidentifikasi terhadap beberapa faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah melalui *marketing* dan produksi.

3.5 Penetapan Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan hasil akhir yang akan dicapai dari sebuah penelitian. Tujuan penelitian juga akan menjawab permasalahan yang sedang diteliti. Pada penelitian ini, tujuan yang ingin dihasilkan adalah mendapatkan alternatif yang tepat untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan singkong di UKM Mega Super sehingga di dapatkan nilai tambah yang menguntungkan dan juga memperoleh laba maksimal.

3.6 Pengumpulan Data

Langkah awal yang dilakukan pada suatu penelitian adalah melakukan pengumpulan data, selanjutnya data akan di olah untuk mendapatkan solusi dari permasalahan yang terjadi. Data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 jenis, yaitu data primer dan data sekunder :

A. Data Primer

Data primer merupakan data yang dapat diperoleh secara langsung. Dimana pada penelitian ini, data primer peneliti peroleh melalui survei langsung ke lapangan, hasil dari wawancara, dan jawaban dari kuesioner para *expert*. Berikut merupakan penjabaran data primer penelitian ini :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

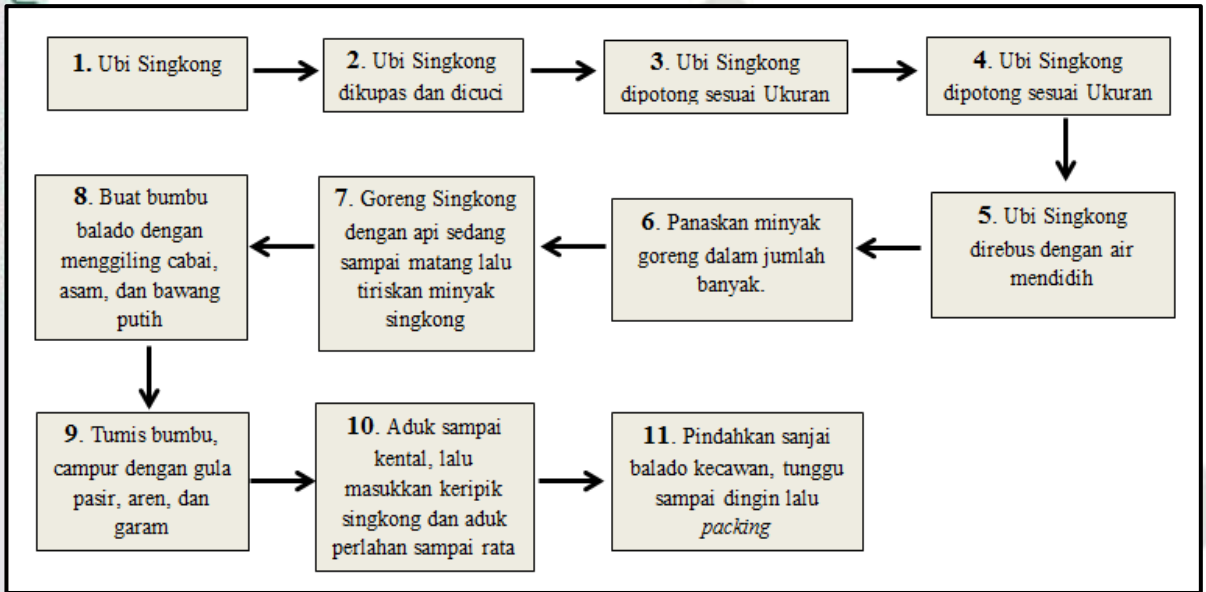
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

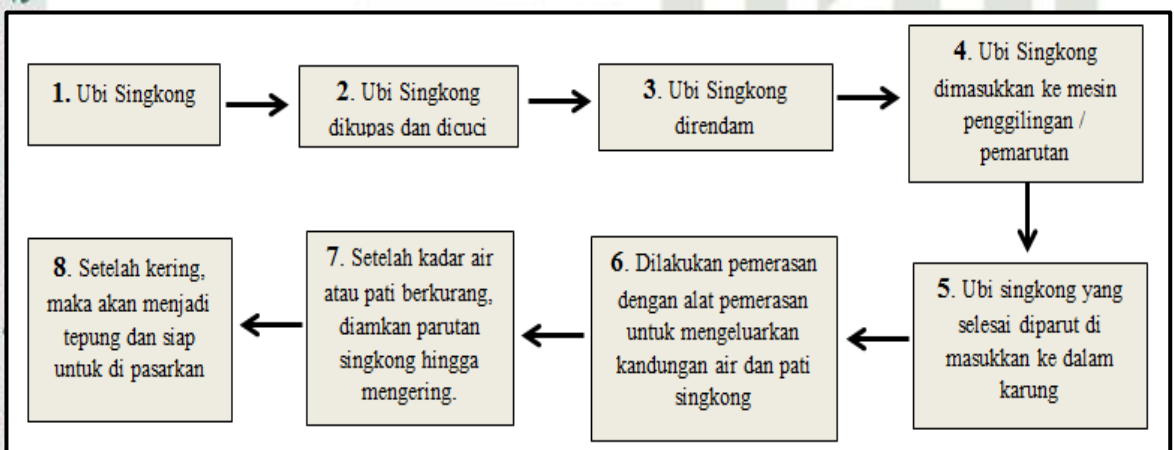
1. Survei Langsung Kelapangan

Survei langsung kelapangan merupakan metode awal yang peneliti lakukan dengan melakukan pengamatan di UKM Mega Super untuk mendapatkan data yang di butuhkan. Pengamatan yang peneliti lakukan yaitu pada proses produksi dan juga proses pengemasan produk. Gambar 3.3 merupakan gambaran proses pembuatan produk sanjai balado.



Gambar 3.3 Proses Pembuatan Produk Sanjai Balado
(Sumber : UKM Mega Super, 2021)

Pada Gambar 3.4 dapat diilustrasikan proses pembuatan produk tepung pada UKM Mega Super.

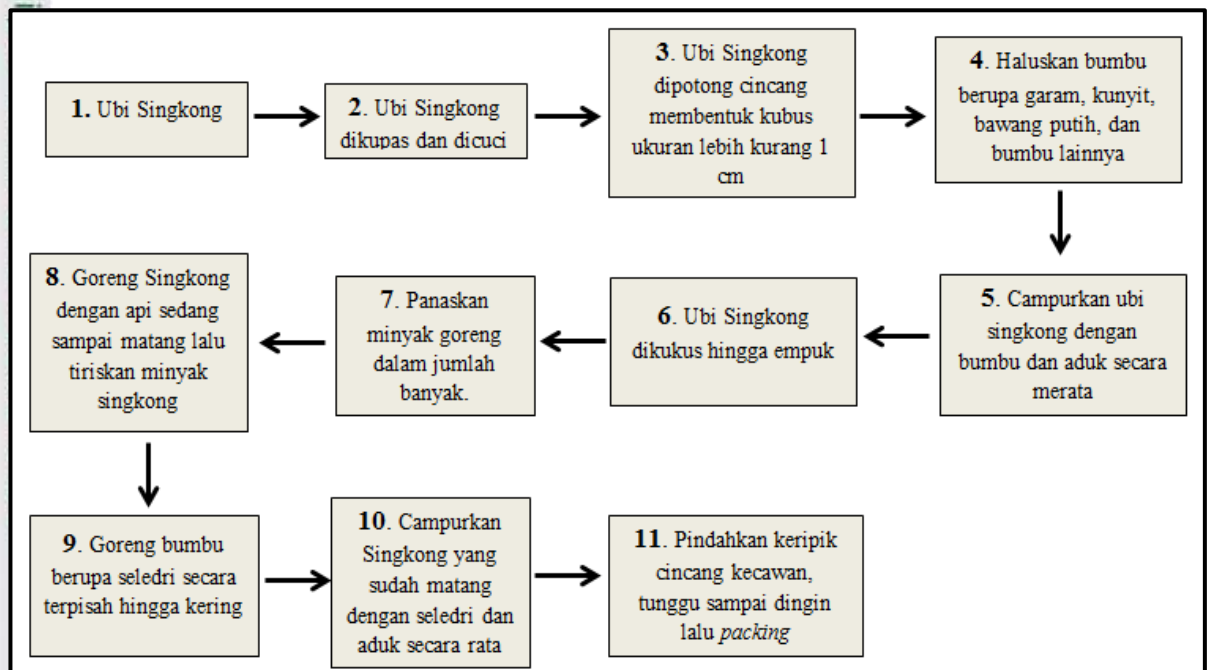


Gambar 3.4 Proses Pembuatan Produk Keripik Cincang
(Sumber : UKM Mega Super, 2021)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Pada Gambar 3.5 dapat diilustrasikan proses pembuatan produk keripik cincang pada UKM Mega Super.



Gambar 3.5 Proses Pembuatan Produk Keripik Cincang
(Sumber : UKM Mega Super, 2021)

2. Wawancara

Wawancara merupakan proses tanya jawab yang dilakukan untuk memperoleh data untuk perhitungan menggunakan Metode Hayami. Wawancara dilakukan kepada empat orang pihak UKM Mega super dimana pertanyaan tersebut sudah peneliti susun terkait data Hayami seperti harga jual produk, harga beli bahan baku, jumlah tenaga kerja langsung, upah tenaga kerja, biaya input operasional dan lain-lain.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Gambar 3.6 merupakan sedikit gambaran mengenai daftar pertanyaan wawancara untuk mendapatkan data terkait metode hayami.

**LEMBAR DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA
UNTUK DATA PENELITIAN DAN PENGOLAHAN HAYAMI**

1. Nama pengelola / pemilik UKM Mega Super ?
Jawaban :
.....
.....
2. Tahun berapakah UKM Mega Super di dirikan?
Jawaban :
.....
3. Apa saja jenis produk yang di produksi di UKM Mega Super?
Jawaban :
.....
4. Berapa lamakah waktu / jam kerja di UKM Mega super (Jam Buka dan Tutup) ?
Jawaban :
.....
.....
.....

Gambar 3.6 Daftar Pertanyaan Wawancara
(Sumber : UKM Mega Super, 2021)

Untuk daftar pertanyaan lengkap dapat dilihat pada bagian lampiran A dibagian belakang Tugas Akhir ini. Proses wawancara dilakukan kepada empat orang dari pihak UKM Mega Super, hal ini dikarenakan dengan empat orang narasumber tersebut sudah dapat mewakili semua jawaban yang di butuhkan oleh peneliti, karena dalam penelitian ini peneliti menggunakan Metode *Purposive Sampling* sebagai teknik penarikan sampel. Sebagaimana menurut Priyono (2008), seorang peneliti boleh menentukan sendiri jumlah sampel yang ingin digunakannya dengan kriteria khusus dan dianggap ahli di bidang tersebut. Dapat dilihat pada Tabel 3.1 merupakan profil empat orang narasumber dalam wawancara yang peneliti lakukan.

Tabel 3.1 Profil Narasumber Wawancara

No	Nama	Jabatan
1	Indra Wijaya Wati	Pemilik UKM Mega Super
2	Alfajri	Pekerja Pembuat Produk Tepung di UKM Mega Super
3	Marlina	Pekerja Pembuat Produk Sanjai Balado dan keripik cincang di UKM Mega Super
4	Afrizal	Pekerja Pembuat Produk Sanjai Balado dan keripik cincang di UKM Mega Super

(Sumber: Pengumpulan Data, 2021)

3. Kuesioner

Kuesioner merupakan kegiatan pengumpulan data yang berupa pertanyaan tertulis ke pada obyek penelitian. Pada penelitian ini kuesioner yang di bagikan yaitu kuesioner mengenai skala perbandingan terkait masing-masing kriteria dan alternatif untuk mendapatkan data perhitungan Metode AHP. Kuesioner tersebut di bagikan kepada lima orang responden *expert* dengan kriteria memiliki tingkat pendidikan sebagai magister, dan memiliki pengalaman serta wawasan bekerja pada bidang pengolahan produk singkong. Peneliti membagikan kuesioner kepada lima orang responden berlandaskan kepada metode *Purposive Sampling* sebagai teknik penarikan sampel. Dimana seorang peneliti boleh menentukan sendiri jumlah sampel yang ingin digunakannya dengan kriteria khusus dan dianggap ahli di bidang tersebut (Priyono, 2008). Pihak yang terlibat dalam proses penyusunan kuesioner penelitian ini adalah peneliti yang di bimbing oleh pembimbing dalam penelitian, serta mempertimbangkan masukan atau pendapat dari *expert* selaku responden mengenai kuesioner yang dibuat. Penjelasan mengenai kuesioner yang digunakan pada penelitian ini sebagai berikut :

a. Kuesioner dan Indikator Pertanyaan

Dalam penelitian ini pembuatan kuesioner dan indikator pertanyaan yang digunakan yaitu merujuk kepada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Udayana, (2010), Hidayat, (2012), Mujiburrahmad, (2018), dan Papilo, dkk., (2020). Indikator pertanyaan pada kuesioner yang digunakan berasal

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dari variabel atau atribut metode yang digunakan sebelumnya dengan memperhitungkan harga bahan baku, tenaga kerja langsung, dan harga jual produk dalam meningkatkan keuntungan dan nilai tambah produk dengan mengoptimalkan proses produksi berupa mendapatkan bahan baku yang lebih murah dan menekan jumlah tenaga kerja dalam pembuatan produk.

b. Kriteria Memilih Responden

Dapat dilihat pada Tabel 3.2 merupakan kriteria peneliti dalam memilih responden.

Tabel 3.2 Kriteria Peneliti Memilih Responden.

No	Kualifikasi	
1	Pendidikan	Tingkat pendidikan responden adalah Magister dan sudah mengajar lebih dari 10 tahun.
2	Pengalaman Bekerja	Sudah menekuni bidang pekerjaan sekurang-kurangnya 5 tahun.

(Sumber: Pengumpulan Data, 2021)

Dapat dilihat pada Tabel 3.3 merupakan penjabaran kriteria yang peneliti gunakan dalam memilih responden.

Tabel 3.3 Penjabaran Kriteria Responden.

No	Nama	Pekerjaan	Umur (Thn)	Penjelasan
1	Dr. Hj. Mahyarni, SE.,MM	Dosen	51	Tingkat pendidikan responden yaitu Doctor dan sudah mengajar lebih dari 10 tahun. Responden merupakan <i>expert</i> pada bidang ekonomi.
2	Dr. Desrir Miftah, SE., MM, AK. CA	Dosen	47	Tingkat pendidikan responden yaitu Doctor dan sudah mengajar lebih dari 10 tahun. Responden merupakan <i>expert</i> pada bidang ekonomi dan akuntansi.
3	Didi Andespa	Pemilik Usaha Sanjai Balado Salma	48	Sudah menekuni profesi ini dan mendirikan usaha selama lebih kurang 10 tahun. Dipilih sebagai responden karena ahli terkait bagaimana proses produksi, bahan baku, tenaga kerja, dan harga jual produk.

(Sumber: Pengumpulan Data, 2021)

Tabel 3.3 Penjabaran Kriteria Responden (Lanjutan)

No	Nama	Pekerjaan	Umur (Thn)	Penjelasan
4	Hasbi	Pengepul / Tokeh Singkong	36	Responden sudah menekuni profesi sebagai pengepul tanaman singkong lebih dari 7 tahun.
5	Andi	Pekerja Pembuat Produk di UKM Mega Super	35	Responden sudah menekuni profesi pembuat produk sanjai sudah lebih dari 7 tahun. Dipilih sebagai responden karena sudah berpengalaman dalam proses pembuatan produk, dan bagaimana takaran bahan baku pembuatan produk.

(Sumber: Pengumpulan Data, 2021)

4. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang bersumber dari historis perusahaan. Informasi yang didapat dari data ini adalah informasi yang sudah tersedia di perusahaan.

3.6.1 Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel yang dapat digunakan dalam suatu penelitian ada dua, yaitu teknik penarikan sampel probabilita dan non probabilita. Dimana kedua teknik penarikan sampel tersebut juga banyak pengelompokkannya.

A. Teknik Penarikan Sampel Probabilita

Probabilita *sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel dalam penelitian (Priyono, 2008). Teknik penarikan sampel probabilita ini di dapat di bagi menjadi empat yaitu teknik acak sederhana, teknik acak sistematis, teknik acak terlampas, dan teknik acak berkelompok.

B. Teknik Penarikan Sampel Nonprobabilita

Nonprobabilita *sampling* merupakan teknik penarikan sampel yang dapat digunakan jika peneliti tidak memiliki kerangka sampel yang memadai (Priyono, 2008). Teknik penarikan sampel nonprobabilita dapat di kelompokkan

menjadi empat, yaitu teknik penarikan sampel aksidental, teknik penarikan sampel *purposive*, teknik penarikan sampel kuota, dan teknik penarikan sampel bola salju. Dimana masing-masing teknik penarikan sampel tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik penarikan sampel *purposive* sebagai metode penarikan sampel penelitian, hal ini dikarenakan dengan *Purposive Sampling* peneliti boleh menentukan sendiri kriteria khusus terhadap sampel yang akan di teliti terutama orang-orang yang di anggap ahli. Keunggulannya dari penarikan sampel yang lain yaitu dengan cakupan sampelnya adalah orang yang di anggap ahli di bidang tersebut, jadi peneliti dapat menentukan sendiri berapa jumlah sampel yang akan di gunakan agar penelitian yang di lakukan berjalan lancar dan mendapatkan hasil sesuai dengan yang di inginkan. Berdasarkan metode penarikan sampel yang peneliti gunakan yaitu *Purposive Sampling*, peneliti menggunakan lima orang *expert* sebagai responden. Hal ini dikarenakan responden tersebut memenuhi kriteria dari responden yang peneliti harapkan, karena responden memiliki tingkat pendidikan sebagai magister, dan memiliki pengalaman serta wawasan bekerja pada bidang pengolahan produk singkong. Dengan wawasan dan pengalaman yang dimiliki responden, maka jawaban yang diberikan oleh para responden tersebut sudah dapat mewakili jawaban keseluruhan.

3.7 Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan kegiatan dimana peneliti akan mengolah data yang telah dikumpulkan sebelumnya supaya menghasilkan suatu nilai atau proses kerja yang digunakan sebagai rujukan dalam menganalisa. Adapun pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini ada 2, yaitu pengolahan data menggunakan Metode Hayami dan AHP.

3.7.1 Penghitungan Nilai Tambah

Penghitungan nilai tambah dilakukan menggunakan Metode Hayami, dengan menghitung nilai tambah pada masing-masing produk olahan singkong di

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

UKM Mega Super, dimana produk tersebut yaitu keripik, tepung dan sanjai balado. Berikut merupakan atribut yang dihitung:

1. *Output* adalah jumlah produk yang dibuat dan dijual.
2. *Input* adalah jumlah ubi singkong yang digunakan dalam sekali produksi.
3. Tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali produksi.
4. Faktor konversi merupakan banyaknya ubi singkong dalam satu kali produksi.
5. Koefisien tenaga kerja merupakan merupakan hasil bagi antara *output* dengan *input*.
6. Harga *output* merupakan harga produk olahan singkong perkilogram.
7. Upah tenaga kerja merupakan upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk.
8. Harga bahan baku merupakan harga bahan baku ubi singkong perkilogram.
9. Sumbangan *input* lain merupakan biaya pemakaian *input* lain perkilogram produk.
10. Nilai *output* merupakan nilai *output* produk perkilogram.
11. Nilai tambah merupakan selisih nilai *output* dengan nilai bahan baku utama dan sumbangan *input* lain.
12. Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah dari nilai produk.
13. Pendapatan tenaga kerja merupakan hasil kali koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja langsung.
14. Pangsa tenaga kerja merupakan persentase tenaga kerja dari nilai tambah.
15. Keuntungan merupakan nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja.
16. Tingkat keuntungan merupakan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.
17. Marjin merupakan selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku.
18. Pendapatan tenaga kerja langsung merupakan persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin.
19. Sumbangan *input* merupakan persentase sumbangan *input* terhadap marjin.
20. Keuntungan pemilik UKM merupakan persentase pemilik UKM terhadap marjin.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Setelah melakukan penghitungan nilai tambah pada masing-masing produk olahan singkong. Maka selanjutnya akan di dapatkan nilai tambah produk terendah, kemudian dari nilai tambah yang terendah tersebut akan dijadikan acuan dalam pengolahan data selanjutnya.

3.7.2 Penentuan Strategi Peningkatan Nilai Tambah

Setelah diperoleh nilai tambah terendah dari produk olahan singkong, selanjutnya dilakukan penentuan alternatif terbaik untuk meningkatkan nilai tambah pada produk olahan singkong yang nilai tambahnya rendah serta meningkatkan keuntungan maksimum bagi perusahaan. Metode yang di gunakan dalam menentukan alternatif terbaik untuk meningkatkan nilai tambah terendah ini yaitu menggunakan Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*), dimana data masing-masing kriteria dan alternatif penyelesaiannya ditentukan oleh peneliti berdasarkan kepada atribut yang ada pada metode sebelumnya yaitu Hayami. Ada empat kriteria yang peneliti gunakan yaitu bahan baku produk, harga bahan pokok produksi, tenaga kerja langsung, dan harga jual produk. Selanjutnya yaitu alternatif penyelesaian, peneliti menggunakan empat alternatif yang akan dipilih dengan berdasarkan atribut dari kriteria yaitu alternatif satu, alternatif dua, alternatif tiga, dan alternatif empat.

Langkah selanjutnya yaitu pengolahan data berdasarkan hasil kuesioner AHP (terdapat pada bagian lampiran B Tugas Akhir) yang diolah sehingga di dapatkan perbandingan nilai antara masing-masing kriteria dan masing-masing alternatif. Setelah dilakukan perengkingan, barulah akan terlihat strategi alternatif mana yang nilainya paling tinggi sehingga paling efektif untuk digunakan dalam meningkatkan nilai tambah produk dan meningkatkan keuntungan bagi UKM Mega Super.

Analisa dan pembahasan dilakukan untuk mengulas dan menjelaskan kembali secara mendalam hasil yang didapat pada pengumpulan dan pengolahan data agar hasil yang diperoleh sesuai dengan tujuan yang hendak di capai.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan merupakan sebuah gagasan inti yang mencakup hasil yang di dapat pada akhir penelitian. Pada bagian dapat dilihat apakah hasil penelitian dapat menjawab dari tujuan penelitian. Selain kesimpulan, ada juga saran yang berisi tanggapan terhadap penelitian yang dilakukan. Saran berisi pendapat, usul, anjuran yang dikemukakan untuk dipertimbangkan, serta saran juga dikemukakan agar terjadi perbaikan atau peningkatan untuk penelitian selanjutnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

BAB VI PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan pada UKM Mega Super, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

Penentuan nilai tambah produk yang telah dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami, di peroleh nilai tambah produk saat ini yaitu sebesar 43,16 % untuk produk sanjai balado, 52,31 % untuk produk keripik cincang, dan 18,07 % untuk produk tepung. Dari perhitungan dapat diketahui bagaimana keadaan nilai tambah saat ini yang masih kurang maksimal, sehingga keuntungan yang diterima juga belum maksimal.

2. Dengan melakukan menggunakan Metode *Analytical Hierarchy Process*, dilakukan perhitungan untuk membandingkan alternatif terbaik dalam meningkatkan nilai tambah produk pada UKM Mega Super. Ada empat jenis alternatif yang menjadi pertimbangan dalam meningkatkan nilai tambah produk untuk kedepannya. Seluruh alternatif akan diseleksi dan dilakukan perengkian berdasarkan empat kriteria yaitu bahan baku, harga bahan pokok, tenaga kerja langsung, dan harga jual produk yang berasal dari atribut metode hayami sebelumnya. Setelah dilakukan perhitungan, dapat diketahui bahwa alternatif terpilih yaitu alternatif 1 dengan total rengking tertinggi dengan total nilai bobot evaluasinya sebesar 0,601. Oleh karena itu, alternatif 1 digunakan sebagai rekomendasi perbaikan dalam meningkatkan nilai tambah dan keuntungan produk pada UKM Mega Super untuk kedepannya.

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Saran

Adapun saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Saran yang dapat diberikan pada pihak UKM Mega Super adalah penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan terhadap cara meningkatkan nilai tambah dan keuntungan dari produk olahan singkong, agar UKM dapat meraih keuntungan maksimal dari setiap produk olahan.

2. Untuk penelitian selanjutnya hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran dan pedoman dalam melakukan penelitian dengan kajian yang serupa dengan penelitian ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56.
- Annisa, A., Rizal, Y., Mirnawati, M., Suliansyah, I., & Bakhtiar, A. 2020. Pengaruh Penggunaan Campuran Daun Ubi Kayu dan Ampas Tahu yang Difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* Sebagai Pengganti Sebagian Ransum Komersil terhadap Kualitas Karkas Broiler. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 22(2), 199.
- Asnawi, R., Ratna, W. A. 2008 .Teknologi Budi Daya Ubi Kayu. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Bogor.
- Ayesha, I., Torani, D., Amnilis. 2020. Penerapan Metode Hayami Dalam Analisis Nilai Tambah Ubikayu Menjadi Produk Olahan Pada Usaha Keripik Balado 4x7 Di Kota Padang. *Journal of Scientech Research and Development*, 2(2).
- Asrol, M., & Pascasarjana, S. 2018. *Mitigasi Risiko Dan Peningkatan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Agroindustri Gula Tebu*.
- Fausayana, I., Rosmawaty, & Akhyar. 2019. Peningkatan Margin Kontribusi dan Nilai Tambah Aneka Produk Olahan Rumput Laut di Desa Bungin Permai, Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara. *Agrokreatif Maret*, 5(1).
- Fauzan, R., Astry, J., Studi, P. S., & Agus Salim, S. H. (2020). *Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Dengan Menggunakan Blue Ocean Strategy Model Pada Usaha Sanjai Nitta Bukittinggi*.
- Heatubun, A. B., Veerman, M., & Matatula, M. J. 2020. Analisis Nilai Tambah Peternak Dan Pejagal Atas Biaya Yang Diciptakan Pada Pemasaran Sapi Potong Di Kecamatan Lolong Guba (Vol. 8, Issue 2).
- Hidayat, S. 2012. *Model Penyeimbangan Nilai Tambah Berdasarkan Tingkat Risiko Pada Manajemen Rantai Pasok Minyak Sawit*
- Mujiburrahmad. 2018. Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi Ud Ayam Merak Di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. *Jurnal Bisnis Tani*, 4(1).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Munthafa, A. E., & Mubarak, H. 2017. Penerapan Metode *Analytical Hierarchy Process* Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Mahasiswa Berprestasi. 3(2).
- Muzakki, H. 2020. Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 87–99.
- Papilo, P., Diki, P., Misra, H., Ekie, G. P., & Afdhol, R. 2020. Analisis Dan Penentuan Strategi Perbaikan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Kelapa Sawit (Studi Kasus Provinsi Riau). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13–21.
- Priyono. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif. Zifatama Publishing. Sidoarjo
- Rukayah, I., Khaswarina, S., & Edwina, S. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Singkong Primadona Di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Vol. 2, Issue 2).
- Saleh, N., Abdullah, T., Yudi, W., Titik, S. 2016. Pedoman Budi Daya Ubi Kayu di Indonesia. *Indonesian Agency for Agricultural Research and Development Press*, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- Sinaini, L., Tinggi, S., Pertanian, I., & Raha, W. 2021. Analisis Nilai Tambah Kedelai Dalam Usaha Pengolahan Tahu Dan Tempe Pada Ud Bintang Barokah Di Kabupaten Muna. In *Sport and Nutrition Journal* (Vol. 3).
- Syakur, Moh. A., Purnomo, S. H., & Hertanto, B. S. 2017. Analisis Rantai Pasokan (Supply Chain) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta. *Sains Peternakan*, 15(2), 52.
- Tominanto, O. 2012. Sistem Pendukung Keputusan Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp) Untuk Penentuan Prestasi Kinerja Dokter Pada Rsud. Sukoharjo. In *Infokes* (Vol. 2, Issue 1).
- Udayana, I. G. B. 2010. *Manajemen Risiko Agroindustri Biodiesel Berbasis Kelapa Sawit*. Bogor.
- Witjaksono, J. 2017. *The Assessment of Value Chain and Value Added Analysis of Maize* (Case Study in Konawe District, Southeast Sulawesi Province). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(3), 156–162.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Zein, M., Teknologi Industri Pertanian, J., Negeri Tanah Laut, P., Yani, J. A., Pangung, D., Pelaihari, K., Tanah Laut, K., & Selatan, K. 2020. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Vegan Cilok dengan Penggunaan Pewarna Alami The Value-Added And Business Feasibility Analysis of of Vegan Cilok Business Using Natural Dyes*. 7(1), 70.



UIN SUSKA RIAU

LAMPIRAN PERTANYAAN WAWANCARA & KUESIONER

LAMPIRAN A

LEMBAR DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA UNTUK DATA PENELITIAN DAN PENGOLAHAN HAYAMI

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Nama pengelola / pemilik UKM Mega Super ?

Jawaban :

.....
.....

2. Tahun berapakah UKM Mega Super di dirikan?

Jawaban :

.....

3. Apa saja jenis produk yang di produksi di UKM Mega Super?

Jawaban :

.....

4. Berapa lamakah waktu / jam kerja di UKM Mega super (Jam Buka dan Tutup) ?

Jawaban :

.....
.....
.....

5. Dari manakah di dapatkan bahan baku singkong / siapa pemasoknya?

Jawaban :

.....
.....

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Apakah ada kendala dalam mendapatkan bahan baku singkong?

Jawaban :

.....
.....
.....

7. Berapakah harga beli bahan baku singkong dari tokeh?

Jawaban :

.....
.....

8. Berapakah harga jual masing-masing jenis produk olahan singkong ?

Jawaban :

- Sanjai Balado =
- Kripik Cincang =
- Tepung =

9. Berapa Kg kah penjualan produk dalam sehari dan berapa harga / uang yang di dapat dari masing-masing jenis produk olahan singkong (Output Penjualan) ?

Jawaban :

- Sanjai Balado =
- Kripik Cincang =
- Tepung =

10. Berapa Kg kah singkong yang di produksi/diolah dalam sehari ?

Jawaban :

- Sanjai Balado =
- Kripik Cincang =
- Tepung =

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

11. Apa saja bahan baku pokok dalam pembuatan produk olahan singkong ?

Jawaban :

- Sanjai Balado =
-
- Kripik Cincang =
-
- Tepung =
-

12. Berapakah harga dan banyaknya bahan baku pokok yang digunakan dalam sehari produksi (Rp) ?

Jawaban :

- Sanjai Balado =
-
- Kripik Cincang =
-
- Tepung =
-

13. Berapakah jumlah tenaga kerja langsung pada UKM Mega Super (tenaga kerja yang terlibat dalam proses pembuatan produk) ?

Jawaban :

.....

14. Berapakah upah tenaga kerja langsung pada UKM (Total keseluruhan) ?

Jawaban :

.....

15. Apa saja input lain yang di gunakan dalam proses produksi dan berapa biayanya dalam sekali produksi (Misalnya gas elpiji dan biayanya) ?

Jawaban :

.....

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

.....

.....

.....

.....

19. Berapakah biaya input lain selain produksi dalam proses produksi (Rp) ?

Jawaban :

.....

.....



UIN SUSKA RIAU

LAMPIRAN B

Kuesioner Perbandingan Berpasangan dengan Menggunakan AHP

Nama :

Umur :

Pekerjaan :

KUESIONER PENELITIAN

Yth: Bapak/Ibu

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Bapak/Ibu yang kami hormati sehubungan dengan penyelesaian tugas akhir atau skripsi yang sedang saya lakukan di Fakultas Sains & Teknologi Jurusan Teknik Industri UIN Sultan Syarif Kasim Riau dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pada Produk Olahan Singkong Menggunakan Metode Hayami & AHP (*Analytical Hierarchy Process*)”, maka saya mengharapkan kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi kuesioner berikut. Saya selaku peneliti mengucapkan terimakasih atas perhatian, waktu dan partisipasi Bapak/Ibu.

Peneliti

Raka Maureka

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

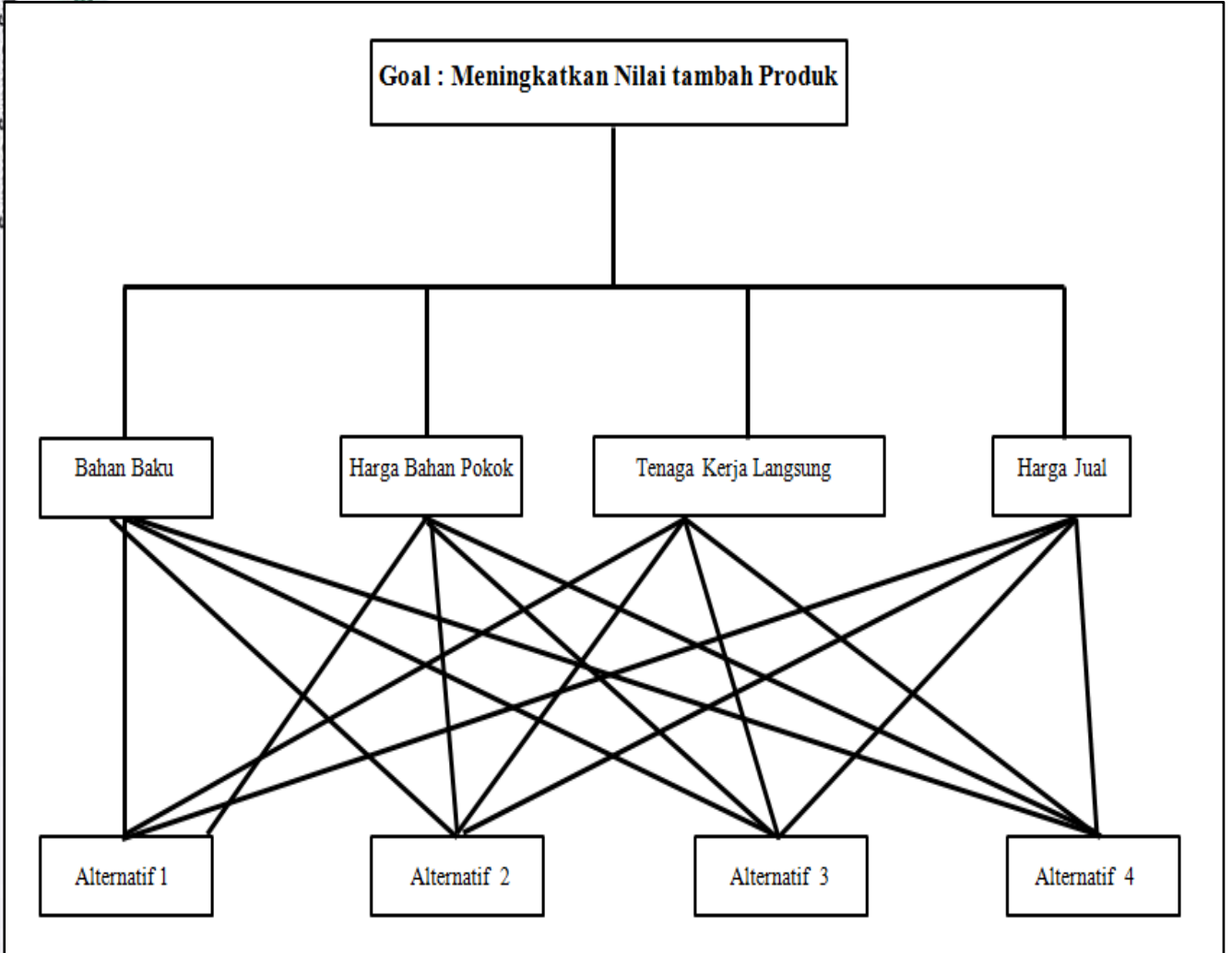
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Bagan Hierarki



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Perbandingan				
Atribut Hayami	Alternatif 1	Alternatif 2	Alternatif 3	Alternatif 3
1. Bahan Baku	<p>UKM turun langsung membeli bahan baku kepada prtani :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 2.800 - Bahan Baku Tepung Rp. 1.800 	<p>Membeli bahan baku pada tokeh B :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 3.100 - Bahan Baku Tepung Rp. 2.000 	<p>Membeli bahan baku pada tokeh C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 3.200 - Bahan Baku Tepung Rp. 2.000 	<p>Membeli bahan baku pada tokeh A :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 3.300 - Bahan Baku Tepung Rp. 2.200
2. Harga Bahan Pokok	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado = Rp.17.950.000 - Keripik Cincang = Rp.22.410.000 - Tepung = Rp.11.700.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado = Rp.17.950.000 - Keripik Cincang = Rp.22.410.000 - Tepung = Rp.11.700.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado = Rp.17.950.000 - Keripik Cincang = Rp.22.410.000 - Tepung = Rp.11.700.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado = Rp.17.950.000 - Keripik Cincang = Rp.22.410.000 - Tepung = Rp.11.700.000
3. Tenaga Kerja Langsung	<ul style="list-style-type: none"> - TKL pembuatan Sanjai Balado dan keripik cincang menjadi 10 orang - TKL pembuatan Tepung 2 orang 	<ul style="list-style-type: none"> - TKL pembuatan Sanjai Balado dan keripik cincang menjadi 10 orang - TKL pembuatan Tepung 2 orang 	<ul style="list-style-type: none"> - TKL pembuatan Sanjai Balado dan keripik cincang menjadi 9 orang - TKL pembuatan Tepung 2 orang 	<ul style="list-style-type: none"> - TKL pembuatan Sanjai Balado dan keripik cincang menjadi 11 orang - TKL pembuatan Tepung 2 orang
4. Harga Jual Produk	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado Rp. 45.000 - Keripik Cincang Rp. 35.000 - Tepung Rp. 12.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado Rp. 50.000 - Keripik Cincang Rp. 40.000 - Tepung Rp. 10.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado Rp. 45.000 - Keripik Cincang Rp. 40.000 - Tepung Rp. 15.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanjai Balado Rp. 50.000 - Keripik Cincang Rp. 35.000 - Tepung Rp. 12.000
5. Upah TKL	<ul style="list-style-type: none"> - Upah TKL Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 75.000 - Upah TKL Tepung Rp. 70.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 75.000 - Upah TKL Tepung Rp. 70.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 75.000 - Upah TKL Tepung Rp. 70.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku Sanjai Balado dan keripik cincang Rp. 70.000 - Upah TKL Tepung Rp. 70.000
6. Biaya Input	<ul style="list-style-type: none"> - Biaya input operasional Sanjai Balado dan keripik Cincang dan tepung menjadi Rp. 4.500.000. - Biaya input operasional Tepung Rp. 2.100.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Biaya input operasional Sanjai Balado dan keripik Cincang dan tepung menjadi Rp. 4.500.000. - Biaya input operasional Tepung Rp. 2.100.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Biaya input operasional Sanjai Balado dan keripik Cincang dan tepung menjadi Rp. 4.500.000. - Biaya input operasional Tepung Rp. 2.100.000 	<ul style="list-style-type: none"> - Biaya input operasional Sanjai Balado dan keripik Cincang dan tepung menjadi Rp. 4.500.000. - Biaya input operasional Tepung Rp. 2.100.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PETUNJUK CARA PENGISIAN

Responden menentukan faktor mana yang lebih penting dengan cara membandingkan satu faktor dengan faktor yang lainnya.

1. Pemberian nilai terhadap setiap indikator kinerja dengan skala 1 sampai dengan 9
2. Angka tersebut menunjukkan perbandingan tingkat kepentingan antara satu indikator kinerja dengan indikator yang lainnya dengan kriteria sebagai berikut :

Intensitas Kepentingan	Keterangan
1	Kedua elemen sama pentingnya
3	Elemen yang satu sedikit lebih penting daripada elemen yang lainnya
5	Elemen yang satu lebih penting daripada yang lainnya
7	Satu elemen jelas lebih mutlak penting daripada elemen lainnya
9	Satu elemen mutlak penting dari pada elemen lainnya
2,4,6,8	Nilai-nilai antara dua nilai pertimbangan-pertimbangan yang Berdekatan.

3. Jika indikator pada kolom 1 (sebelah kiri) lebih penting dari pada indikator 2 (sebelah kanan) maka nilai perbandingan ini diisikan pada kolom 1 dan jika sebaliknya maka diisikan pada kolom 2.

Contoh pengisian:

Berikan tanda (√) pada penilaian Bapak/Ibu terhadap pertanyaan dibawah ini sesuai dengan petunjuk pengisian angket kuesioner. Bandingkan indikator pada kolom kriteria A dengan indikator pada kolom kriteria B. Berikut adalah contoh kuesioner perbandingan.

Contoh Pengisian

no	Kriteria A	Skala									Skala									Kriteria B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Bahan Baku														√					Harga Bahan Pokok
2	Bahan Baku																			Tenaga Kerja Langsung
3	Bahan Baku																			Harga Jual
4	Harga Bahan Pokok																			Tenaga Kerja Langsung
5	Harga Bahan Pokok																			Harga Jual
6	Tenaga Kerja Langsung																			Harga Jual

Artinya: Untuk pertanyaan pertama pada baris pertama yang diberi tanda √ pada kolom kriteria B pada skala nilai 5 yang berarti bahwa “indikator source lebih penting daripada indikator plan dengan nilai kepentingan 5”.

PERTANYAAN

1. Perbandingan Kriteria

no	Kriteria A	Skala									Skala									Kriteria B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Bahan Baku																			Harga Bahan Pokok
2	Bahan Baku																			Tenaga Kerja Langsung
3	Bahan Baku																			Harga Jual
4	Harga Bahan Pokok																			Tenaga Kerja Langsung
5	Harga Bahan Pokok																			Harga Jual
6	Tenaga Kerja Langsung																			Harga Jual

2. Perbandingan Alternatif pada kriteria

A. Perbandingan alternatif pada kriteria bahan baku

no	Alternatif A	Skala									Skala									Alternatif B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Alternatif 1																			Alternatif 2
2	Alternatif 1																			Alternatif 3
3	Alternatif 1																			Alternatif 4
4	Alternatif 2																			Alternatif 3
5	Alternatif 2																			Alternatif 4
6	Alternatif 3																			Alternatif 4

B. Perbandingan alternatif pada kriteria harga bahan pokok

no	Alternatif A	Skala									Skala									Alternatif B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Alternatif 1																			Alternatif 2
2	Alternatif 1																			Alternatif 3
3	Alternatif 1																			Alternatif 4
4	Alternatif 2																			Alternatif 3
5	Alternatif 2																			Alternatif 4
6	Alternatif 3																			Alternatif 4

C. Perbandingan alternatif pada kriteria tenaga kerja langsung

no	Alternatif A	Skala									Skala									Alternatif B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Alternatif 1																			Alternatif 2
2	Alternatif 1																			Alternatif 3
3	Alternatif 1																			Alternatif 4
4	Alternatif 2																			Alternatif 3
5	Alternatif 2																			Alternatif 4
6	Alternatif 3																			Alternatif 4

D. Perbandingan alternatif pada kriteria harga jual produk

mengundungi Undang-Undang-Undang yang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis atau tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 mengutip sebagian atau seluruh karya tulis atau tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

State Islamic University of Sultan Sa

no	Alternatif A	Skala									Skala									Alternatif B
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Alternatif 1																			Alternatif 2
2	Alternatif 1																			Alternatif 3
3	Alternatif 1																			Alternatif 4
4	Alternatif 2																			Alternatif 3
5	Alternatif 2																			Alternatif 4
6	Alternatif 3																			Alternatif 4



UIN SUSKA RIAU

LAMPIRAN C

DOKUMENTASI



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

LAMPIRAN D

REFERENSI

Jurnal Peternakan Indonesia, Juni 2020
 ISSN 1907-1760 E-ISSN 2460-6626
 Accepted: 14/05/2020

IPJ Vol. 22 (2): 199-210
 DOI: 10.25077/ipj.22.2.199-210.2020
 Available online at <http://jpt.fatmahan.unimed.ac.id/>

Pengaruh Penggunaan Campuran Daun Ubi Kayu dan Ampas Tahu yang Difermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* Sebagai Pengganti Sebagian Ransum Komersial terhadap Kualitas: Karkas Broiler

*The Effect of the Utilization of Cassava Leaf and Tofu Dreg Mixture Fermented with *Rhizopus oligosporus* as the Replacer of Some Parts of Commercial Rations on the Carcass Quality of Broilers*

Annisa¹, Y. Rizal^{2*}, Mirnawati³, I. Sulianaryah⁴, dan A. Bakhtiar⁴
¹Program Pascasarjana Ilmu Pertanian, Universitas Andalas, Padang - Indonesia
²Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang - Indonesia
³Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang - Indonesia
⁴Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang - Indonesia
 *Corresponding E-mail: yrizal@amsi.umand.ac.id
 (Diterima: 17 Januari 2020; Diterbitkan: 4 Mei 2020)

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh level penggunaan campuran daun ubi kayu dan ampas tahu yang difermentasi dengan *R. oligosporus* (DUKATF) sebagai pengganti sebagian ransum komersial terhadap kualitas karkas ayam broiler. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Setiap ulangan terdiri dari 5 ekor ayam. Perlakuan yang diberikan adalah: A = 0% DUKATF, B = 5% DUKATF, C = 10% DUKATF, D = 15% DUKATF, dan E = 20% DUKATF. Perubahan yang diamati yaitu bobot hidup, persentase lemak abdomen, dan persentase karkas broiler. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap bobot hidup, persentase lemak abdomen, dan persentase karkas. Bobot hidup pada perlakuan A, B, dan C berbeda tidak nyata ($P > 0,05$), tetapi perlakuan A, B dan C ini berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan perlakuan D dan E, dan perlakuan D dan E berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Persentase lemak abdomen perlakuan A berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan perlakuan B, C, D, dan E, tetapi antara perlakuan B, C, D, dan E ini tidak berbeda nyata. Persentase karkas perlakuan A berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan perlakuan B, C, dan D, namun perlakuan A ini tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan perlakuan E. Pemberian DUKATF sampai 15% tidak menurunkan persentase karkas. Kesimpulan penelitian yaitu penggunaan DUKATF bisa menggantikan sebagian ransum komersial sampai 15% pada ayam broiler.

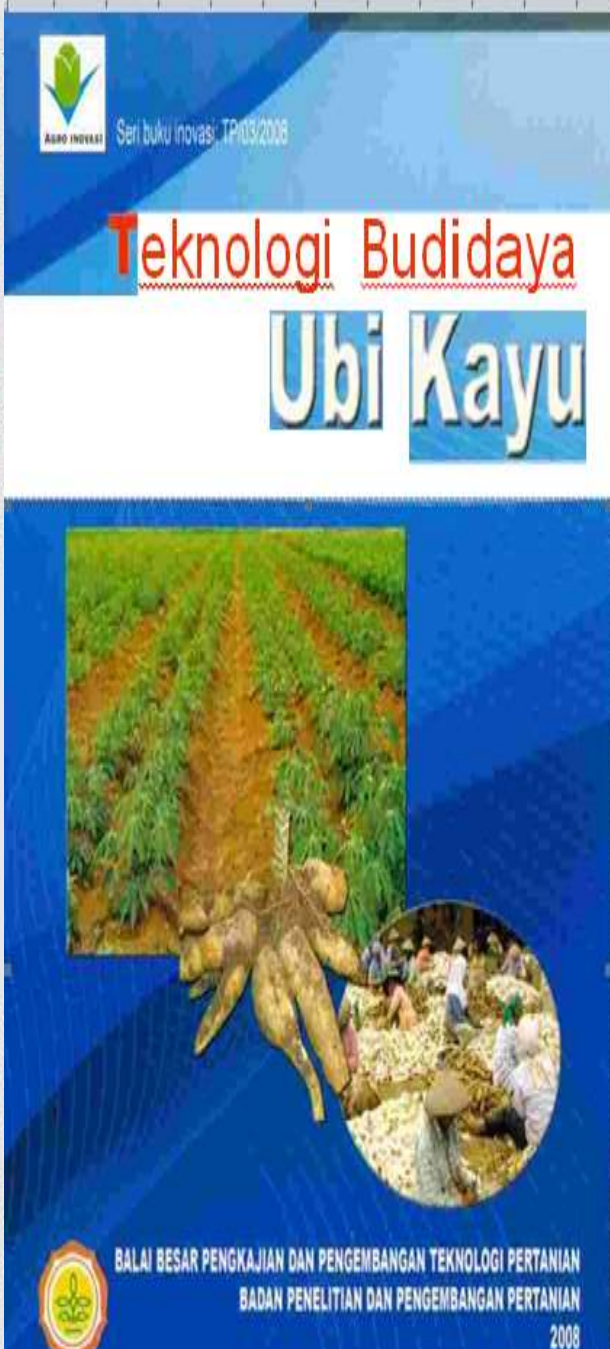
Kata kunci: bobot hidup, DUKATF, persentase karkas, persentase lemak abdomen

ABSTRACT

Objective of this study to determine the effect of the level of use of a mixture of cassava leaves and tofu pulp fermented with *Rhizopus oligosporus* (DUKATF) as a substitute for a portion of the commercial ration to carcass quality. This study was conducted using a completely randomized design (CRD) with five treatments and four replications. Each test consisted of 5 chickens. The treatments given were: A = 0% DUKATF, B = 5% DUKATF, C = 10% DUKATF, D = 15% DUKATF and E = 20% DUKATF. Measured variables: body weight, percentage of abdominal fat, and percentage of broiler carcass. The results showed that the treatment had a very significant effect ($P < 0,01$) on body weight, percentage of abdominal fat, and percentage of the carcass. Bodyweight in treatment A, B, and C was not significantly affected ($P > 0,05$). Still, treatments A, B, and C were significantly affected ($P < 0,05$) with treatments D and E, and treatments D and E differed not significant ($P > 0,05$). Percentage of abdominal fat treatment A significantly affected ($P < 0,05$) with treatment B, C, D, and E, but between treatments B, C, D, and E were not significantly affected. Percentage of carcass A significantly affected ($P < 0,05$) from treatments B, C, and D, but this treatment A did not significantly affect ($P > 0,05$) from treatment E. The giving DUKATF up to 15% does

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Seri buku inovasi TP/03/2008



Teknologi Budidaya UBIKAYU

PENYUSUN

Robel Anansi
Rosa Wjita Arief

PENYUNTING DAN REDAKSI PELAKSANA

Slameto
Kiswanto
Bambang Wijayanto
Hermano
Oalmadi

DESAIN DAN SETTING

Tri Kusnanto

ISBN: 978-979-1415-14-0

BALAI BESAR PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN
TEKNOLOGI PERTANIAN

SADA PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
2008

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Journal of Scientech Research and Development

Volume 2, Issue 2, December 2020

P-ISSN: 2715-6974 E-ISSN: 2715-5846

Open Access at: <http://idm.or.id/JSCR>

PENERAPAN METODE HAYAMI DALAM ANALISIS NILAI TAMBAH UBIKAYU MENJADI PRODUK OLAHAN PADA USAHA KERIPIK BALADO 4X7 DI KOTA PADANG

THE APPLICATION OF HAYAMI METHOD IN ADDITIONAL VALUE ANALYSIS OF CASSAVA TO PROCESSED PRODUCTS IN THE BALADO CHIPS 4X7 BUSINESS IN PADANG CITY

Ivonne Ayesha¹, Derry Torani², Amnilis³,

¹Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung

^{2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti, Padang

E-mail: drivonneayesha@gmail.com¹, derrytorani@gmail.com², amnilis4@gmail.com³

INFO ARTIKEL

Koresponden

Ivonne Ayesha
drivonneayesha@gmail.com

Derry Torani
derrytorani@gmail.com

Amnilis
amnilis4@gmail.com

Kata kunci:

nilai tambah, ubikayu,
keripik balado, keripik
sanjai, keripik balado 4x7,
metode hayami

Website:
<http://idm.or.id/JSCR>

hal: 99- 107

ABSTRAK

Keripik Balado 4x7 adalah salah satu merek dagang dari usaha Keripik di Kota Padang. Usaha keripik ini memproduksi 2 jenis produk unggulan yaitu Keripik Balado dan Keripik Sanjai. Proses produksi dan bahan tambahan untuk menghasilkan ke 2 produk ini berbeda, sehingga menghasilkan nilai tambah yang berbeda pula. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai di usaha Keripik Balado 4X7. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan 26 pekerja. Data diperoleh melalui wawancara langsung dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan dari ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai oleh usaha Keripik Balado 4X7 memberikan nilai tambah sebesar Rp.30.200 per kg pada kemasan ½ kg dan nilai tambah adalah sebesar Rp.13.100 pada kemasan ¼ kg.

PENERAPAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* DALAM SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN PENENTUAN MAHASISWA BERPRESTASI

Agnia Eva Munthafa¹⁾, Husni Mubarak²⁾

^{1,2)}Jurusan Teknik Informatika Universitas Siliwangi
e-mail: agniaewa@student.unsil.ac.id¹, husni.mubarak@unsil.ac.id²

Abstrak

Setiap mahasiswa memiliki hak yang sama untuk mengikuti program pemilihan mahasiswa berprestasi. Oleh karena itu, sebaiknya pemilihan mahasiswa berprestasi dilakukan secara terbuka dan transparan pada tingkat perguruan tinggi. Namun pelaksanaan ini dapat menimbulkan banyaknya pendaftar yang dapat menyebabkan sulitnya mengelola data dan nilai dalam menentukan mahasiswa berprestasi. Konsep sistem pendukung keputusan dapat diterapkan sebagai alat bantu dalam menentukan mahasiswa berprestasi. Salah satu metode yang relevan serta memiliki penghitungan nilai konsistensi dalam menentukan tingkat prioritas kriteria adalah metode *Analytical Hierarchy Process*. Output dari penelitian ini merupakan sistem yang dapat memberikan rekomendasi alternatif penerima mahasiswa berprestasi dengan nilai indeks konsisten sebesar 0,06, sehingga hierarki yang dibentuk dapat diterima.

Kata Kunci : *Analytical Hierarchy Process*, *Consistency Index*, Mahasiswa Berprestasi.

Abstract

Every student has the same rights to participate in selection of achievement student program. Therefore, it is preferable that the selection of achievement student should be conducted openly and transparently at the university level. However this implementation can made many registries that lead to difficulty in managing data and grades in choosing of achievement student. Concept of decision support system can be applied as a tool in determining of achievement student. One of the relevant methods that have a consistency value calculation in determining the priority level of criteria is *Analytical Hierarchy Process* method. Output of this research is a system that can provide alternative recommendation of achievement student with consistent index value equal to 0,06, so that hierarchy formed can be accepted.

Keywords: *Analytical Hierarchy Process*, *Consistency Index*, *Achievement Student*

I. PENDAHULUAN

Konsep sistem pendukung keputusan (SPK) *Decision Support System (DSS)* pertama kali diungkapkan pada awal tahun 1970-an oleh Michael S. Scott Morton dengan istilah *Management Decision System*. Sistem tersebut adalah suatu sistem berbasis komputer yang ditujukan untuk membantu pengambil keputusan dengan memanfaatkan data dan model tertentu untuk memecahkan berbagai persoalan yang bersifat semi terstruktur.

Metode *Analytical Hierarchy Process* dikembangkan oleh Thomas L. Saaty, seorang ahli matematika. Menurut Saaty metode AHP membantu memecahkan persoalan yang kompleks dengan menstrukturkan suatu hierarki kriteria, pihak yang berkepentingan, hasil dan dengan menarik berbagai pertimbangan guna mengembangkan bobot atau prioritas.

Sejalan dengan itu, Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi selalu

mengadakan kegiatan Pemilihan Mahasiswa Berprestasi Tingkat Nasional setiap tahunnya. Sehingga setiap perguruan tinggi tentunya harus objektif, transparan, dan akurat yang disertai dengan bukti yang valid dalam memilih mahasiswa yang akan disertakan pada tingkat nasional. Setiap mahasiswa pun memiliki hak yang sama untuk mengikuti pemilihan mahasiswa berprestasi. Maka, pemilihan mahasiswa berprestasi tingkat perguruan tinggi sebaiknya dilaksanakan secara terbuka. Namun, pelaksanaan ini dapat menimbulkan banyaknya pendaftar yang dapat menyebabkan sulitnya mengelola data dan nilai dalam menentukan mahasiswa berprestasi jika tanpa dibantu dengan sistem yang mumpuni.

Perguruan tinggi dapat menggunakan konsep sistem pendukung keputusan sebagai alat bantu dalam menentukan mahasiswa berprestasi. Salah satu metode yang relevan serta memiliki penghitungan nilai konsistensi dalam menentukan tingkat prioritas kriteria adalah metode *Analytical Hierarchy Process*. Oleh karena itu, penelitian ini akan membahas

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ANALISIS NILAI TAMBAH PETERNAK DAN PEJAGAL ATAS BIAYA YANG DICIPTAKAN PADA PEMASARAN SAPI POTONG DI KECAMATAN LOLONG GUBA

Adolf B. Heatubun^{1*}, Marcus Veerman², Michel J. Matatula²

¹Universitas Kristen Indonesia

Jl. Mayjen Sutoyo, Jakarta Timur, DKI Jakarta 13630

²Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Partimura

Jl. Ir.M. Putubena, Kampus Peka, Ambon 97233

* Email: adolfheatubun@uki.ac.id

ABSTRAK

Konsep nilai tambah dalam bidang pertanian memiliki peran penting dalam pengembangan, baik produksi, konsumsi, maupun perdagangan. Produsen, konsumen, dan pelaku pasar memanfaatkan konsep tersebut untuk menciptakan produktivitas di lingkungan masing-masing. Penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah produk yang diciptakan oleh peternak sapi potong dan pejagal/pemotong sapi di Kecamatan Lolong Guba, Kabupaten Bura. Penelitian menggunakan metode survey, sampel dipilih secara *purposive sampling* untuk kecamatan, peternak, dan pejagal. Penelitian berlangsung bulan April hingga Mei 2020. Analisis menggunakan teknik identifikasi, pengukuran dan rasio. Hasil penelitian menunjukkan kegiatan bernilai tambah peternak mencakup menggemblakan ternak dan menggemukan sapi. Untuk pejagal mencakup membeli dan memotong sapi serta menjual daging. Biaya peternak mencakup pemberian hijauan, pemeliharaan dan pengembalakan ternak. Biaya pejagal mencakup pembelian sapi, transportasi, retribusi dan pemotongan (RPH). Nilai tambah peternak sapi lebih tinggi dan meningkat dibanding pejagal. Produktivitas menciptakan nilai tambah dari peternak sapi lebih tinggi dibanding pejagal. Peternak lebih unggul dalam pemeliharaan ternak, sedangkan pejagal lebih unggul dalam frekuensi waktu pemotongan.

Kata kunci: Identifikasi, kegiatan bernilai tambah, *reward*, *value added*, ternak sapi

ANALYSIS OF VALUE ADDED OF FARMER AND SLAUGHTERERS ABOVE THE COST CREATED IN THE MARKETING OF BEEF CATTLE IN LOLONG GUBA DISTRICT

ABSTRACT

The concept of added value in agriculture has an important role in development, both production, consumption and trade. Producers, consumers, and market players take advantage of this concept to create productivity in their respective environments. This study aims to analyze the added value of the products created by beef cattle breeders and cattle slaughterers in Lolong Guba District, Bura Regency. The study used a survey method, the sample was selected by purposive sampling for the districts, breeders and slaughterers. The study was conducted from April to May 2020. The analysis used identification, measurement and ratio techniques. The results showed that value-added activities of breeders included herding and fattening cattle. For the slaughterers includes buying and slaughtering cattle and selling meat. The cost of the breeders includes providing forage, caring for and grazing the livestock. The cost of slaughtering includes the purchase, transportation, retribution and slaughter of cattle at abattoir. The added value at cattle breeders is higher in comparison to slaughterers. Productivity creates added value at cattle breeders higher than slaughterers. Breeders are superior in raising livestock, while slaughterers are superior in frequency of slaughtering time.

Key words: Identification, value added activities, *reward*, *value added*, cattle

PENDAHULUAN

Setiap pelaku ekonomi dalam berbagai kegiatan baik level produksi maupun pemasaran output mengharapkan nilai balas jasa yang layak dari seluruh

pengorbanan yang telah dicurahkan pada kegiatan usahanya. Balas jasa memiliki arti sebagai penghargaan yang diberikan kepada para pekerjanya yang telah memberikan jerih payahnya dalam bekerja dan menciptakan produksi (Sarka, 2019). Balas jasa atau

Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun

Hawwin Muzakki

Institut Agama Islam Negeri Ponorogo
hawwin100@gmail.com

Naskah diterima: 23 Maret 2020 | Naskah disetujui: 15 Mei 2020

Abstract

Cassava, one of the staple foods of Indonesian people beside rice and sago, is promoted by the government as rice consumption replacements, together with corn, sago or potatoes. Cassava is indeed very easy to plant in all types of land, as in Krajan Hamlet, Blimbing Village, Dolopo District, Madiun Regency where almost every house has cassava plants on its garden. This fact encourages the engagement team to take the initiative to provide training of creative cassava processing. This activity aims to increase the economical value of cassava, which is one of the assets in the Krajan Hamlet, and is expected to be able to increase the family income, most of which are former migrant workers. Through the ABCD (Asset Based Community Development) method with some of its tools, found that the innovative and creative cassava process training in the form of "Si Engkong" cake can provide new insights and knowledge about cassava processing that have high selling points within the community. With a better processing of cassava, "Si Engkong" cake is expected to become a new trade commodity for the residents of Krajan Hamlet and its surroundings, so that it can raise the community's economy level.

Keywords: ABCD, cassava processing, economical value, processed cassava, training

Abstrak

Singkong, salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia selain nasi dan sagu, dipromosikan oleh pemerintah sebagai pengganti konsumsi beras, bersama dengan jagung, sagu atau kentang. Singkong memang sangat mudah ditanam di semua jenis tanah, seperti di Dusun Krajan, Desa Blimbing, Kecamatan Dolopo, Kabupaten Madiun di mana hampir setiap rumah memiliki tanaman singkong di kebunnya. Fakta ini mendorong tim pengabdian untuk mengambil inisiatif memberikan pelatihan pengolahan singkong. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis singkong, yang merupakan salah satu aset di Dusun Krajan, dan diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga, yang sebagian besar adalah mantan pekerja migran. Melalui metode ABCD (Pengembangan Masyarakat Berbasis Aset) dengan beberapa alatnya, ditemukan bahwa pelatihan proses singkong yang inovatif dan kreatif dalam bentuk kue "Si Engkong" dapat memberikan wawasan dan pengetahuan baru tentang pemrosesan singkong yang memiliki nilai jual tinggi. Dengan pengolahan singkong yang lebih baik, kue "Si Engkong" diharapkan menjadi komoditas perdagangan baru bagi penduduk Dusun Krajan dan sekitarnya, sehingga dapat meningkatkan tingkat ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: ABCD, nilai ekonomi, olahan singkong, pengolahan singkong, pelatihan

2716-0750 © 2020 The Author(s).

Published by LP2MINSURI Ponorogo. This is an open access article under the [CC BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

doi: 10.37680/amalee.v1i2.303

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI
KERIPIK SINGKONG PRIMADONA
DI KECAMATAN TENAYAN RAYA
KOTA PEKANBARU**

**DEVELOPMENT STRATEGY AGROINDUSTRY
PRIMADONA CASSAVA CHIPS
IN TENAYAN RAYA DISTRICT
PEKANBARU CITY**

Ira Rukayah¹, Shorea Khaswarina², Susy Edwina²
(Department of Agribusiness Faculty of Agriculture, University of Riau)
Ira_Agb09nr@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of this study are: (1) determine the aspects of production, processing aspects, technological, marketing and institutional aspects of the agroindustry effort cassava chips in Pekanbaru (2) develop appropriate strategies for the development of agroindustry entrepreneurs in the city of Pekanbaru. The research was conducted at Selindung Kulim street km. 15 Pembatuan district of Tenayan Raya Pekanbaru. The method used is a case study on the basis that the location of its extension activities active and have a high enough income. SWOT analysis performed at the gauge. Priority Strategies in cassava chips business, namely: (1) increased service and product appearance, (2) standardizing product, (3) increase the amount of production, (4) expanding market development.

Keywords: *cassava chips, development, strategy, SWOT*

I. PENDAHULUAN

Berdasarkan perkembangan berbagai industri yang tercakup dalam agroindustri sejak dua abad silam sampai ke penghujung abad ke-20 agroindustri perkebunan dan agroindustri pangan merupakan industri yang relatif mapan dan berkembang lebih baik dibandingkan sektor yang lain. Agroindustri sebagai subsistem dalam agribisnis merupakan sektor andalan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi sehingga pemerintah harus memberikan perhatian intensif terhadap pengembangan agribisnis khususnya agroindustri yang ditopang oleh pertanian yang tangguh.

Daerah Riau merupakan salah satu daerah yang mengembangkan tanaman ubi kayu. Adapun daerah Riau yang

menghasilkan ubi kayu meliputi : Daerah Tingkat II Pekanbaru, Daerah Indragiri Hilir, Daerah Indragiri Hulu, Daerah Bengkalis dan daerah lainnya. Oleh sebab itu peranan pemerintah dalam meningkatkan kualitas dan kuantitas dalam rangka pengembangan usaha tanaman ubi kayu sangat diharapkan (Departemen Pertanian Riau 1998).

Menurut per Kecamatan se-Kota Pekanbaru luas panen tanaman bahan makanan seperti jenis tanaman padi sawah, padi ladang, ketela pohon dan ketela rambat. Diantara jenis tanaman tersebut yang paling luas adalah ketela pohon sebesar 53,58 sedangkan luas panen tanaman yang paling sedikit adalah padi ladang yaitu 0,25. (Dinas Pertanian Kota Pekanbaru, 2011).

1. Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau
2. Dosen Fakultas Pertanian Universitas Riau

PEDOMAN BUDI DAYA UBI KAYU DI INDONESIA

Penulis Balitkabi:

Nasir Saleh (Fitopatologist)
Abdullah Taufiq (Ekofisiologist)
Yudi Widodo (Agronomist)
Titik Sundari (Pemulia)

Penulis PT. Lautan Luas Tbk.:

Dadang Gusyana (Agronomist, Manager)
Ricardo Parningotan Rajagukguk (Agronomist)
Samsi Aji Suseno (Agronomist)

Editon

Abdullah Taufiq
Nasir Saleh
Dadang Gusyana



INDONESIAN AGENCY FOR AGRICULTURAL RESEARCH AND
DEVELOPMENT (IAARD) Press
2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



MODEL PENYEIMBANGAN NILAI TAMBAH BERDASARKAN TINGKAT RISIKO PADA MANAJEMEN RANTAI PASOK MINYAK SAWIT

SYARIF HIDAYAT

Disertasi
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Doktor pada
Program Studi Teknologi Industri Pertanian

SEKOLAH PASCA SARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2012

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Sport and Nutrition Journal

Vol 3 No 1 - Februari 2021 (32-38)

<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/apnj/>



ANALISIS NILAI TAMBAH KEDELAI DALAM USAHA PENGOLAHAN TAHU DAN TEMPE PADA UD BINTANG BAROKAH DI KABUPATEN MUNA

La Sinaini

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Wuna Raha

*email: lasinaini81@gmail.com

ABSTRAK

Dewasa ini kedelai tidak bisa dipisahkan dari kehidupan masyarakat karena diolah menjadi tahu dan tempe sebagai pengganti lauk. Usaha pengolahan tahu dan tempe juga memberikan keuntungan bagi pelakunya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, pendapatan dan nilai tambah kedelai yang diolah menjadi tahu dan tempe pada Perusahaan UD Bintang Barokah di Kelurahan Laiworu Kecamatan Batalaiworu Kabupaten Muna Provinsi Sulawesi Tenggara. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Penentuan sampel ditentukan secara purposive dengan pertimbangan bahwa lokasi usaha berada di wilayah perkotaan dan relatif berkembang di Kabupaten Muna. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang diambil secara *cross sectional*. Metode pengambilan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan yaitu analisis pendapatan dan persentase. Analisis nilai tambah dilakukan dengan membandingkan nilai awal kedelai dengan nilai pendapatan setelah diolah menjadi tahu dan tempe. Hasil penelitian menunjukkan biaya produksi pengolahan tahu setiap kali produksi pada UD Bintang Barokah yaitu sebesar Rp 926.085, penerimaan sebesar Rp 1.530.000, pendapatan sebesar Rp 603.915, dan nilai tambah sebesar 100,65%. Biaya produksi pengolahan tempe setiap kali produksi yaitu sebesar Rp 1.225.306, penerimaan sebesar Rp 3.465.000, pendapatan sebesar Rp 2.239.694, dan nilai tambah sebesar 248,85%. Biaya produksi pengolahan kedelai menjadi tahu memerlukan tambahan biaya sebesar 33,58%, sedangkan diolah menjadi tempe memerlukan tambahan biaya sebesar 26,55%. Nilai tambah kedelai diolah menjadi tempe lebih menguntungkan dibanding diolah menjadi tahu.

Kata Kunci : kedelai, nilai tambah, pengolahan tahu, pengolahan tempe

ABSTRACT

Today, soybeans cannot be separated from people's lives because they are processed into tofu and tempeh as a substitute for side dishes. The tofu and tempeh processing business also provides benefits for the perpetrators. The purpose of this study was to determine the cost of production, revenue, income and added value of soybeans which are processed into tofu and tempeh at UD Bintang Barokah in Laiworu Village, Batalaiworu District, Muna Regency, Southeast Sulawesi Province. The research method used a qualitative descriptive method. The sample is determined purposively with the consideration that the business location is in an urban area and is relatively developed in Muna Regency. The data used in this study are primary data taken by cross sectional. The data collection method uses observation, interview, and documentation techniques. The data analysis used is the analysis of income and percentage. Value added analysis is done by comparing the initial value of soybeans with the value of income after being processed into tofu and tempeh. The results showed that the production cost of tofu processing each time the production at UD Bintang Barokah was Rp. 926,085, the income was Rp. 1,530,000, income was Rp. 603,915, and added value was 100.65%. The production cost of processing tempe for each production is IDR 1,225,306, revenue of IDR 3,465,000, income of IDR 2,239,694, and added value of 248.85%. The production cost of processing soybeans into tofu requires an additional cost of 33.58%, while processing it into tempe requires an additional cost of 26.55%. The added value of soybean processed into tempe is more profitable than processing it into tofu.

Key words : soybean, added value, tofu processing, tempeh processing

© 2021 Universitas Negeri Semarang

Analisis Rantai Pasokan (*Supply Chain*) Daging Sapi dari Rumah Pemotongan Hewan sampai Konsumen di Kota Surakarta

Moh. A. Syakur, S. H. Purnomo*, B. S. Hertanto
Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menganalisis aliran produk, aliran keuangan dan aliran informasi pada rantai pasokan daging sapi, (2) menganalisis tingkat efisiensi pemasaran pada rantai pasokan daging sapi, (3) menganalisis nilai tambah pada proses pemotongan sapi potong di Kota Surakarta. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September – November 2016 di Kota Surakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif, analisis efisiensi pemasaran dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil analisis menunjukkan bahwa: (1) terdapat 3 aliran dalam rantai pasokan daging sapi di Kota Surakarta yaitu aliran produk, aliran keuangan dan aliran informasi yang berjalan dengan optimal; (2) saluran distribusi daging sapi di Kota Surakarta adalah efisien berdasarkan nilai efisiensi pemasaran sebesar 0,79%, margin pemasaran yang menguntungkan ($S_{ki} > S_{bi}$) sebesar Rp 7.500 dan *shared value* yang proporsional sesuai dengan kontribusi yang diberikan setiap mata rantai; dan (3) rata-rata nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 70.551,18/kg atau 59,8% dari total output yang dihasilkan.

Kata Kunci: Daging sapi, Efisiensi pemasaran, Nilai tambah hayami, Rantai pasokan

Analysis of Supply Chain Beef Cattle from Slaughterhouses to Consumers in Surakarta City

ABSTRACT

This research aims to: (1) analyzing the products flow, financials flow and information flow on the beef supply chain, (2) analyze the level of efficiency in the marketing of beef supply chain, (3) analyze the value added in the process of cutting a beef cattle in Surakarta. This research was carried out in September – November 2016 in Surakarta. The methods used in this research is a survey method. Sampling method in this research is *purposive sampling technique* and *snowball sampling*. The analysis of the data used in this research is *descriptive analysis, efficiency of marketing and value added analysis method with Hayami*. The results of the analysis show that: (1) there are 3 streams in the beef supply chain in Surakarta there are: products flow, financial flow and information flow that goes with the optimal; (2) beef distribution channels in Surakarta is efficient based on the value of the marketing efficiency of 0,79%, margins of profitable marketing ($S_{ki} > S_{bi}$) amounting to Rp 7,500 and *shared value* that is proportionate in accordance with the contribution given per link; and (3) the average value obtained is Rp 70.551, 18/kg or 59.8% of total output produced.

Keywords: Beef, Efficiency marketing, Value added of Hayami, Supply chain

PENDAHULUAN

Peternakan merupakan sektor yang memiliki peluang sangat besar untuk dikembangkan sebagai usaha di masa depan. Kebutuhan masyarakat akan produk peternakan akan semakin meningkat setiap tahunnya. Peternakan sebagai penyedia protein, energi, vitamin, dan mineral semakin bertambah seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi guna meningkatkan kualitas hidup (Yulianto dan Saparinto, 2010). Kebijakan pemerintah terkait swasembada daging tahun 2014 menjadi tantangan dalam sektor pertanian khususnya subsektor peternakan sapi potong. Berdasarkan data yang diperoleh dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2017) dapat diketahui bahwa ketersediaan produksi daging sapi lokal tahun 2017 belum mencukupi kebutuhan nasional. Berdasarkan prognosa produksi daging sapi di dalam negeri tahun 2017 sebesar 354.770 ton, sedangkan perkiraan kebutuhan daging sapi di dalam negeri tahun 2017

sebesar 604.968 ton, sehingga untuk memenuhi kekurangannya dipenuhi dengan impor, baik dalam bentuk impor sapi bakalan maupun daging. Jumlah produksi daging sapi dalam negeri tidak mampu mencukupi kebutuhan konsumsi daging sapi di Indonesia. Adanya selisih pada jumlah konsumsi daging sapi dengan jumlah produksi daging sapi menyebabkan lemahnya rantai pasok, meskipun jumlah produksi dalam negeri terus mengalami peningkatan, namun jumlah tersebut belum mampu mencukupi kebutuhan konsumsi.

Rantai pasokan atau *supply chain* merupakan suatu konsep dimana terdapat sistem pengaturan yang berkaitan dengan aliran produk, aliran informasi maupun aliran keuangan (finansial) (Indrajit dan Djokopranoto, 2002). Pengaturan ini penting untuk dilakukan terkait banyaknya mata rantai yang terlibat dalam rantai pasokan daging sapi dan harganya relatif tinggi jika dibandingkan dengan hasil komoditas ternak lainnya. Kegiatan dalam rantai pasokan merupakan proses penyampaian produk yang awalnya berupa sapi potong hidup menjadi daging sapi yang siap untuk dipasarkan dari peternak sapi potong hingga ke konsumen daging. Kesalahan dalam

*Penulis Korespondensi: S. H. Purnomo
Alamat: Jl. Ir. Sutami 36A, Ketingan, Surakarta, Jawa Tengah
E-mail: vutrimohadi@staff.uns.ac.id

Kajian Rantai Nilai dan Analisis Nilai Tambah Jagung (Studi Kasus di Kabupaten Konawe, Provinsi Sulawesi Tenggara) (The Assessment of Value Chain and Value Added Analysis of Maize (Case Study in Konawe District, Southeast Sulawesi Province))

Julian Witjaksono

(Diterima Maret 2017/Disetujui Oktober 2017)

ABSTRAK

Jagung merupakan komoditas penting di Sulawesi Tenggara dan juga sebagai sumber pendapatan utama bagi petani kecil. Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Ameslu, Kecamatan Pondidaha, Kabupaten Konawe. Kajian ini menggunakan metode deskriptif untuk rantai pasok, metode Hayami untuk analisis nilai tambah, dan analisis SWOT. Hasil studi menunjukkan bahwa nilai tambah tertinggi diperoleh dari usaha jagung rebus dan terendah adalah petani jagung (masing-masing Rp303.900,00/kg dan Rp9.900,00/kg), sedangkan pedagang pengumpul mendapatkan nilai tambah sebesar Rp235.960,00/kg. Hasil analisis margin mengindikasikan nilai tertinggi diperoleh para pengusaha jagung rebus (Rp323.898,00/kg), dan margin terendah di tingkat petani (Rp36.200,00/kg), sedangkan pedagang pengumpul dengan nilai margin Rp240.960,00/kg. Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa strategi yang harus diterapkan oleh usaha jagung rebus tersebut adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*growth oriented strategy*). Strategi agresif ini lebih fokus pada strategi SO (*Strength-Opportunities*), yaitu dengan menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang ada.

Kata kunci: jagung, nilai tambah, petani, rantai nilai

ABSTRACT

Maize is the essential crop in Southeast Sulawesi and also as the primary income resource for the smallholder farmers. This research was conducted in Ameslu Village, Pondidaha Sub District, of Konawe District. This study has employed descriptive method for supply chain, Hayami method for value added analysis and SWOT analysis. Study results show that maize boiled business is the highest value added and the lowest value added is the maize farmer (IDR303.900,00/kg and IDR9.900/kg respectively). Meanwhile, the middle men have value added about IDR235.960,00/kg. Margin analysis shows that the business men of boiled maize have the highest margin (IDR323.898,00/kg), the lowest margin is the maize farmer (IDR36.200,00/kg), meanwhile the middle men has margin value about IDR240.960/kg). SWOT analysis shows the strategy that should be implemented by the business men of boiled maize is to support aggressively growth policy (*growth oriented strategy*). This strategy is more focusing to SO strategy (*Strength-Opportunity*) by using power to implement the opportunity.

Keywords: farmers, maize, value added, value chain

PENDAHULUAN

Sektor pertanian di Sulawesi Tenggara merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai tujuan khususnya pembangunan di pedesaan, yaitu menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien, dan fleksibel, menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, dan memperbaiki pendapatan. Komoditas jagung di Sulawesi Tenggara merupakan komoditas penting dan strategis yang merupakan sumber bahan pangan setelah beras. Hal ini ditandai dengan luas panen jagung di Sulawesi Tenggara yang mencapai 23.945 ha dengan produksi sekitar 68.141 ton atau tingkat produktivitas rata-rata 2,8 ton/ha. Produktivitas jagung tertinggi dicapai di

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara, Jalan Prof. Muh. Yamin No. 89, Puuwatu, Kendari, Sulawesi Tenggara 93114.

* Penulis Korespondensi:
Email: julian_witjaksono@yahoo.com

Kabupaten Bombana dengan rata-rata 6,5 ton/ha (luas areal panen 1.083 ha dan produksi 6.973 ton), sedangkan Kabupaten Konawe dan Konawe Selatan tingkat produktivitas masing-masing sekitar 2,8 ton/ha dan 4,6 ton/ha (masing-masing luas panen 403 ha dan produksi 1.181 ton, luas panen 1.456 ha, dan produksi 6.857 ton) (BPS 2016).

Di Sulawesi Tenggara, agribisnis jagung mengalami perkembangan yang cukup pesat, hal ini ditandai dengan banyaknya pedagang jagung rebus di sekitar jalan poros Kendari Konawe, Kendari Konawe Selatan, dan Utara sehingga membentuk rantai nilai (Witjaksono et al. 2016). Salah satu usaha untuk dapat meningkatkan nilai dari agribisnis jagung bisa dengan melihat rantai nilai dari jagung, dalam rantai nilai tersebut merupakan suatu proses identifikasi dan analisis dari hulu hingga hilir dari agribisnis jagung (Irianto & Widiyanti 2013; Julianto 2015).

Makalah ini merupakan hasil kajian dengan menggunakan metode analisis rantai nilai sistem usaha tani

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

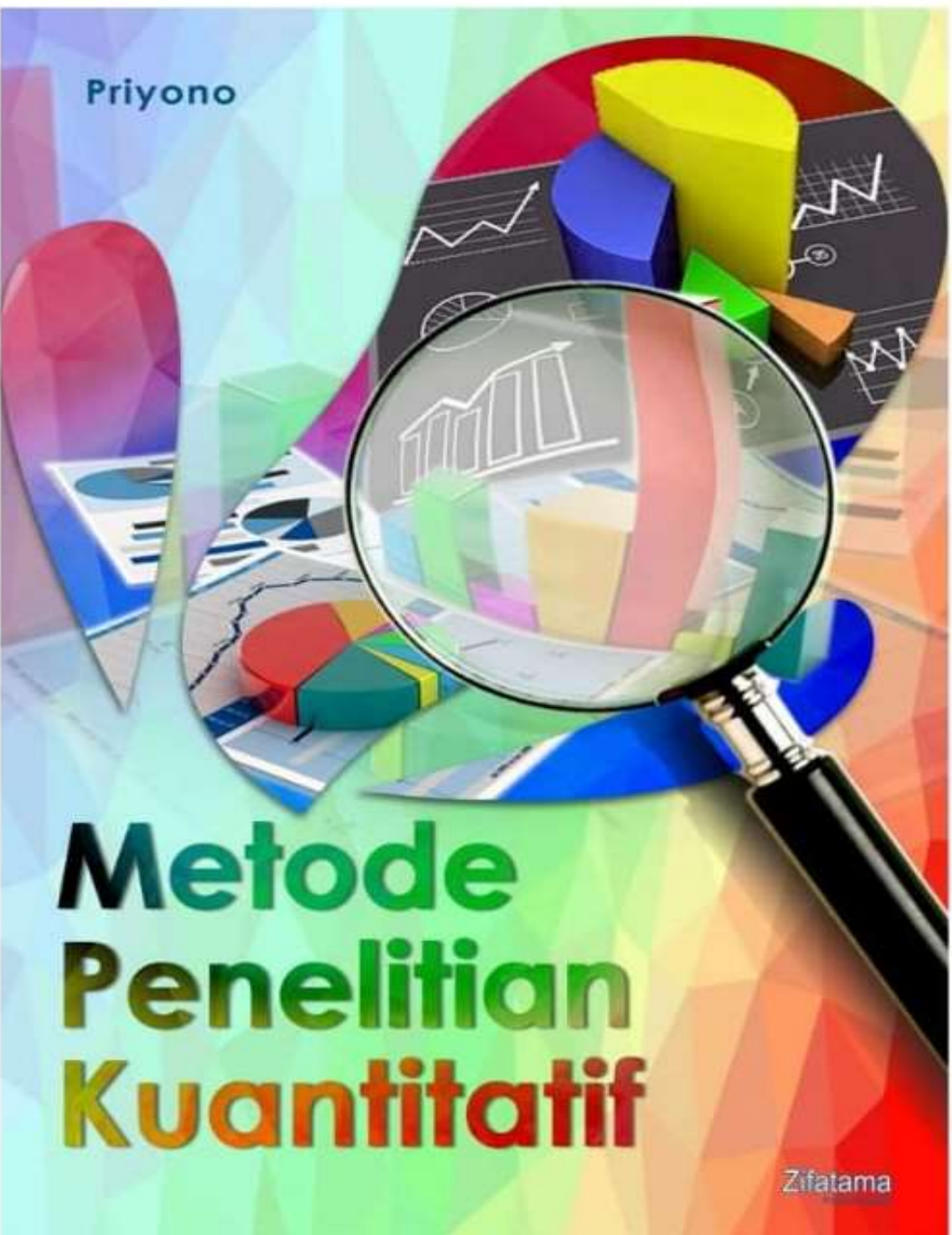
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI PENGOLAHAN BUBUK KOPI UD AYAM MERAK DI DESA GAROT CUT KECAMATAN INDRAMAJAYA KABUPATEN PIDIE

Mujiburrahmad

Dosen Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala
mujiburrahmad@unsyah.ac.id

Abstract

Research on "Value Added Analysis of Coffee Powder Processing Industry UD AYAM MERAK in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie". The purpose of this study are: Analyzing added value of UD Ayam Merak coffee powder processing industry in Garot Cut Village, Indrajaya District, Pidie District. This research was conducted by the Processing Industry of UD Ayam Merak Coffee Powder in Garot Cut Village, Indrajaya Sub-district, Pidie District. The selection of the location of this study is determined purposively, on the basis of the consideration that the location is one of the central areas of UD Ayam Merak coffee powder. The object of research is UD Ayam Merak Coffee Bean Processing Industry. The scope of this study is adjacent to the analysis of added value of UD Ayam Merak coffee powder processing industry in Garot Village, Indrajaya District, Pidie Regency ". Based on the results of research that has been done on Value Added Analysis of Coffee Powder Processing Industry UD Ayam Merak in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie then the Processing Industry of UD Ayam Merak coffee powder in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie District can provide added value. The added value obtained from the processing of coffee beans to coffee powder is Rp 13,500 per kilogram of coffee beans, with a ratio of 15 percent. The ratio of value added to the value of output of 15 percent, indicating that every Rp 100 the value of the output of coffee powder, will be added value of Rp 15. Profits obtained by the business powder based on the calculation of added value is Rp 8,500, with the share of profits obtained is 13.7 percent

Keywords: Value Added, Industry, Coffee Powder

Abstrak

Penelitian mengenai "Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD AYAM MERAK di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie". Tujuan penelitian ini adalah : Menganalisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Penelitian ini dilakukan Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (purposive), dengan dasar pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan salah satu daerah sentra penghasil bubuk kopi UD Ayam Merak. Objek penelitian adalah Industri Pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak. Adapun ruang lingkup penelitian ini terbatas pada analisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie". Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie maka Pengolahan Industri bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi adalah sebesar Rp 13.500 per kilogram biji kopi, dengan rasio sebesar 15 persen. Rasio nilai tambah terhadap nilai output yang sebesar 15 persen, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 15. Keuntungan yang didapat usaha bubuk kopi berdasarkan perhitungan nilai tambah adalah sebesar Rp 8.500, dengan bagian keuntungan yang diperoleh adalah 13,7 persen.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Industri, Bubuk kopi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang menjiptip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultur

f Kasim Riau

MITIGASI RISIKO DAN PENINGKATAN NILAI TAMBAH PADA RANTAI PASOK AGROINDUSTRI GULA TEBU

MUHAMMAD ASROL



SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2018



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami

Vania Putri Aji^{1*}, Rasyid Yudhistira^{1*}, Wahyudi Sutopo^{1*}

Abstract. *This article is an improvement of the article Purwaningsih (2015) entitled Analysis of Added Value of Fishery Product of Muncar Port of Banyuwangi. In the Purwaningsih (2015), there is no calculation and analysis to determine the added value. The article only contains the calculation and analysis of recapitulation of the lemuru fish processing cost. Thus, this article is aimed to improve by explain and expose the calculation of value added of the lemuru fish processing using the hayami method. From the calculation of added value using the hayami method, the results obtained that the added value of fish canning as much as IDR 10,244,800,-/ton, cold storage of IDR 3,924,000,- /ton, and the processing of flour by IDR 8,030,500,- /ton. Thus the added value highest obtained in canning fish.*

Keywords: fish processing, lemuru fish, hayami method, value-added analysis

Abstrak. *Artikel ini merupakan kritik perbaikan dari artikel Purwaningsih (2015) dengan judul Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Pada artikel Purwaningsih (2015) tidak terdapat adanya perhitungan dan analisis untuk menentukan nilai tambah. Artikel tersebut hanya berisi perhitungan dan analisis dari rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru. Untuk itu, artikel ini berisi perbaikan dari artikel tersebut yaitu dengan menambahkan penjelasan dan pemupusan perhitungan nilai tambah pengolahan ikan lemuru dengan menggunakan metode Hayami. Dari perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami diperoleh hasil bahwa nilai tambah dari pengalangan ikan sebesar Rp. 10.244.800,-/ton, cold storage sebesar Rp. 3.924.000,-/ton, dan pengolahan tepung sebesar Rp. 8.030.500,-/ton. Dengan demikian nilai tambah tertinggi diperoleh pada pengalangan ikan.*

Kata Kunci: nilai tambah, ikan lemuru, metode hayami, pengolahan ikan

I. PENDAHULUAN

Artikel ini merupakan kritik perbaikan atas artikel Purwaningsih (2015) dengan judul *Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi*. Dalam artikel tersebut tidak menjelaskan perhitungan nilai tambah, artikel tersebut hanya berisi perhitungan dan analisis rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru. Pada artikel tersebut telah dijelaskan rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru secara rinci mulai dari biaya bahan

baku, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja langsung, dan komponen lainnya. Namun dalam artikel tersebut belum terdapat adanya perhitungan nilai tambah. Artikel ini bertujuan untuk memperbaiki artikel Purwaningsih (2015) dengan menambahkan penjelasan dan analisis mengenai nilai tambah.

Metode nilai tambah (*value added*) merupakan salah satu indikator terpenting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya (Cáruntu & Lápáduji, 2012; Sutopo, dkk., 2013; Sutopo, dkk., 2014; Kusuma, dkk., 2016). Terdapat sejumlah penelitian yang telah dilakukan untuk menghitung nilai tambah, diantaranya analisis input-ouput (Putri, dkk., 2015; Wijaya, dkk., 2014); analisis *Economic Value Added* (Probowo, 2004; Mardiyanto, 2013); dan Metode Hayami (Febriyanti, dkk., 2017; Safri, 2013).

Metode Hayami dipilih untuk menambahkan penjelasan dan analisis mengenai nilai tambah

¹ Program Studi Sarjana Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Jl. Y. Sutami No. 36A, Jebres, Surakarta, 57126, Indonesia

* email: waniaputri@gmail.com

* email: rasyidyudhistira@yahoo.co.id

* email: wahyudikutopo@staff.uinsu.ac.id

Ditajukan: 08-01-2018 Diterbitkan: 20-04-2018

Ditetujui: 17-06-2018

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

JURNAL
TEKNOLOGI AGRO-INDUSTRI
Vol. 7 No. 1; Juni 2020

e-ISSN 2598-5884
p-ISSN 2407-4624

Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha *Vegan* Cilok dengan Penggunaan Pewarna Alami

The Value-Added And Business Feasibility Analysis of of *Vegan* Cilok Business Using Natural Dyes

Mufrida Zein^{1*}, Nuryati², Fitriani³

¹Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut, Jl. A. Yani, Km.6, Desa Panggung, Kec. Peluhari, Kab. Tanah Laut, Kalimantan Selatan 70815, Indonesia
Email: mufrida@politla.ac.id

Naskah diterima: 04 Maret 2020; Naskah disetujui : 08 Mei 2020

ABSTRACT

Cilok is a common snack in Bandung, cilok is made from a mixture of tapioca flour, wheat flour, pieces of celery and spices such as garlic, salt and pepper. Cilok can be made with a variety of variations and new modifications which one of them is *Vegan* Cilok Using Natural Dyes. Natural dyes used from vegetables and fruits such as dragon fruit, pumpkin and spinach. The purpose of this research is to analyze the added value and calculate the feasibility of the cilok *vegan* business. The method used in this research is the Hayami method and business feasibility criteria which include BEP, ROI, PBP and B/C. The results of this research indicate that the ratio of added value obtained in cilok products of dragon fruit 90%, pumpkin 87% and spinach 75% with the percentage of profit achieved by each commodity, namely dragon fruit 12%, pumpkin 18% and 47% spinach. While for the result of the business feasibility study, the BEP result were 121, ROI 87%, PBP 1, B/C 3.55, as seen from this calculation of the citrus *vegan* business fulfilled the established standard to the extent practicable

Keywords: Cilok, economic analysis, value added

ABSTRAK

Cilok merupakan jajanan khas Bandung, cilok dibuat dari campuran tepung tapioka, tepung terigu, potongan seledri dan bumbu seperti bawang putih, garam serta merica. cilok dapat dibuat dalam berbagai variasi dan modifikasi baru yang salah satunya adalah *vegan* cilok dengan penggunaan pewarna alami. Pewarna alami yang digunakan dari sayur dan buah seperti buah naga, labu dan bayam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan menghitung kelayakan usaha *vegan* cilok. Penelitian ini menggunakan metode hayami dan kriteria kelayakan usaha seperti BEP, ROI, PBP dan B/C. Hasil penelitian menunjukkan rasio nilai tambah yang diperoleh pada produk *vegan* cilok komoditas buah naga 90%, labu 87% dan bayam 75% dengan presentase keuntungan yang dicapai masing-masing komoditas yaitu buah naga 12%, labu 18% dan bayam 47%, hasil penelitian kelayakan usaha yaitu BEP 121, ROI 87%, PBP 1, B/C 3.55, dilihat dari perhitungan ini usaha *vegan* cilok dapat dikatakan layak karena telah memenuhi kriteria yang ditetapkan.

Kata kunci: *vegan*, cilok, kelayakan usaha, nilai tambah

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

SISTEM PENDUKUNG KEPUTUSAN DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP) UNTUK PENENTUAN PRESTASI KINERJA DOKTER PADA RSUD. SUKOHARJO

Oleh:
Tomianto
 APIKES Citra Medika Surakarta
 E-mail: tommy_nanto@yahoo.com

ABSTRAK

Dokter merupakan sumber daya utama dalam pelayanan kesehatan, oleh sebab itu diperlukan dokter yang profesional dan berkualitas untuk meningkatkan mutu layanan kesehatan. Salah satu upaya untuk memacu kinerja dokter adalah dengan melakukan evaluasi kinerja. Sistem evaluasi kinerja dokter yang dilakukan pada RSUD. Sukoharjo masih bersifat konvensional yang hanya didasarkan pada unsur DP3 sehingga penilaian masih bersifat subyektif.

*Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dalam penelitian ini dikembangkan sistem pendukung keputusan dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk penentuan prestasi kinerja dokter. Sistem ini menggunakan kriteria dan intensitas yang ditentukan oleh pengguna, diproses dengan perhitungan AHP, dan menghasilkan daftar penilaian prestasi kinerja dokter.*

Hasil pengujian sistem pendukung keputusan ini menyatakan bahwa sistem telah berjalan dengan benar, sehingga sistem ini dapat digunakan untuk membantu pimpinan dalam mengambil keputusan penilaian kinerja dokter yang lebih obyektif.

Kata Kunci : Sistem Pendukung Keputusan, AHP, Kinerja Dokter

PENDAHULUAN

Dokter merupakan sumber daya utama dalam pelayanan kesehatan. Dokter yang profesional dan berkualitas akan meningkatkan mutu layanan kesehatan pada sebuah institusi kesehatan. Upaya yang dilakukan untuk memacu dokter bekerja lebih baik dan berprestasi, sebuah institusi kesehatan dapat memberikan penghargaan kepada para dokter yang dianggap berprestasi. Penghargaan yang diberikan biasanya adalah kenaikan pangkat, golongan, jabatan atau yang lainnya, yang dinilai dapat memberikan semangat kepada dokter dalam melakukan pelayanan kesehatan.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sukoharjo merupakan rumah sakit yang menjadi pusat layanan kesehatan di tingkat Kabupaten Sukoharjo dan sekitarnya. Dokter yang bertugas pada rumah sakit ini terdiri dari dokter umum, dokter spesialis dan dokter gigi. Dalam menentukan urutan dan evaluasi prestasi kinerja dokter, jajaran pimpinan masih menggunakan cara konvensional, dimana penilaian hanya didasarkan pada unsur DP3 pegawai dengan bobot penilaian (0-100) kemudian jumlah totalnya dibagi dengan jumlah unsur. Penilaian ini masih bersifat subyektif. Salah satu alternatif untuk menghindari penilaian yang bersifat

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

STRATEGI PEMASARAN UNTUK MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN DENGAN MENGGUNAKAN BLUE OCEAN STRATEGY MODEL PADA USAHA SANJAI NITTA BUKITTINGGI

Rusydi Fauzan¹⁾ dan Astry Jayanti²⁾

^{1,2}Program Studi S1 Manajemen, STIE H. Agus Salim, Bukittinggi, Indonesia

email: ¹rusydidfauzan@gmail.com

²astryjayanti43@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this research is to discuss the strategy for Sanjai Nitta which aims to create a market space that is not contested through the value innovation process. The value innovation process is carried out by using the Blue Ocean Strategy method by using an analysis tool, namely strategy and asking for four-step work. The working strategy canvas as a visualization of the offers made on existing competition factors, while the ERRC Work as a strategy step to create a new market segment, the company eliminates and corrects some of the necessary factors that are not important in competition. Finally, the results of this study, indicate, that the strategies made by the company, which has just been agreed on, are three features of blue ocean strategy in creating a contested market space, namely the focus on which Nitta sanjai complies with the concept of "Reserve Bars", where sanjai divergence Nitta obtained the benefits that can be obtained by providing a desk tester, providing various types of sanjai flavors, providing various types of sauces, fresh from the oven, and adding angles that sell modern drinks, while the charming motto 'Enjoying Sanjai with the Concept of Reserve Bar'.

Keywords: blue ocean strategy; marketing strategy; sales

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah merancang strategi untuk Sanjai Nitta yang befokus untuk menciptakan ruang pasar yang tidak diperebutkan melalui proses inovasi nilai. Proses inovasi nilai dilakukan melalui metode pendekatan *Blue Ocean Strategy* dengan menggunakan alat analisis yaitu kanvas strategi dan kerangka kerja empat langkah. Kanvas strategi berfungsi sebagai alat visualisasi terhadap penawaran yang dilakukan pada faktor kompetisi yang ada, sedangkan ERRC berfungsi sebagai langkah strategi perusahaan untuk menciptakan segmen pasar yang baru, perusahaan mengeleminasi dan mengurangi beberapa faktor yang dianggap tidak penting dalam kompetisi. Akhirnya hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa rancangan strategi perusahaan yang baru telah memenuhi ke dalam tiga ciri blue ocean strategy dalam menciptakan ruang pasar yang tidak diperebutkan yaitu focus dimana sanjai Nitta berfokus pada konsep "*Reserve Bars*", divergensi dimana sanjai Nitta menambah keunggulan bersaing seperti menyediakan meja tester, menyediakan berbagai jenis varian rasa sanjai, menyediakan berbagai jenis sauce, fresh from the oven, dan menambah corner yang menjual minuman modern, sedangkan motto yang memikat "*Menikmati Sanjai Dengan Konsep Reserve Bars*".

Kata kunci: *blue ocean strategy; penjualan; strategi pemasaran*

**MANAJEMEN RISIKO AGROINDUSTRI BODIESEL
BERBASIS KELAPA SAWIT**

I Gusti Bagus Udayana



**SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2010**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ANALISIS DAN PENENTUAN STRATEGI PERBAIKAN NILAI TAMBAH PADA RANTAI PASOK KELAPA SAWIT (STUDI KASUS PROVINSI RIAU)

ANALYSIS AND STRATEGY DETERMINATION FOR THE IMPROVEMENT OF ADDED VALUE ON PALM OIL SUPPLY CHAIN (CASE STUDY IN RIAU PROVINCE)

Petir Papilo^{1*}, Diki Prasetyo², Mira Hartati³, Ekie Gilang Permata⁴, Afidhol Rinaldi⁵

¹Program Studi Teknik Industri, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
²Email: pito_ukra@yahoo.com

Jl. HR. Soebrantas No. 155 Km 18 Simpang Baris Pekanbaru Pekanbaru 28293

³Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

Makalah: Diterima 26 Desember 2019; Diperbaiki 25 Februari Oktober 2020; Diterima 1 Maret 2020

ABSTRACT

Palm oil has become a leading commodity for improving the economy in Indonesia. At present, many people depend their lives on the plantation and oil palm agro-industry sectors through the establishment of supply chain links. In the palm oil supply chain, there are business actors from upstream to downstream. However, nowadays, every actor has different added values for each level. This study aimed to measure the level of added value at each level of the palm oil supply chain and at the same time determine the strategy of added value improvement in the future. Based on calculations made by the Hayami method, added values at the level of independent smallholders, traders, and factories were 18.6%, 20%, and 28% respectively. While the profits obtained by farmers, traders, and factories were Rp 4,125,900, Rp 56,400,000, and Rp 4,127,324,500, respectively. Then, by using the Non-numerical Multi Expert Multi Criteria Decision Making Method, recommended strategies have been obtained, among others through improving GAP, and development of cooperation and partnerships.

Keywords: added value, palm oil, supply chain, strategy

ABSTRAK

Kelapa sawit telah menjadi komoditas unggulan untuk peningkatan perekonomian di Indonesia. Saat ini, banyak masyarakat menggunakan hidupnya pada sektor perkebunan dan agroindustri kelapa sawit melalui pembentukan hubungan mata rantai pasokan. Pada rantai pasok kelapa sawit terdapat pelaku-pelaku usaha mulai dari hulu hingga hilir. Namun saat ini, setiap pelaku memiliki nilai tambah yang berbeda-beda untuk setiap levelnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur tingkat nilai tambah pada setiap level rantai pasok kelapa sawit dan sekaligus menentukan strategi perbaikan nilai tambah di masa mendatang. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan dengan Metode Hayami, diperoleh nilai tambah pada level petani swadaya sebesar 18,6%, pedagang 20%, dan pabrik 28%, sedangkan keuntungan yang diperoleh petani sebesar Rp 4.125.900, pedagang Rp 56.400.000, dan pabrik Rp 4.127.324.500. Kemudian, dengan menggunakan Metode Non-Numerical Multi Expert Multicriteria Decision Making, telah diperoleh strategi yang direkomendasikan antara lain melalui perbaikan GAP, dan pembentukan kerja sama dan kemitraan.

Kata kunci: kelapa sawit, nilai tambah, rantai pasok, strategi

PENDAHULUAN

Upaya pengembangan perekonomian nasional untuk sektor pertanian diarahkan agar dapat mendukung kemajuan sektor industri. Salah satu bentuk kontribusi sektor pertanian terhadap pengembangan industri nasional adalah dalam penyediaan bahan baku bagi kebutuhan berbagai sektor industri (Kemasaka, 2012). Adapun komoditas pertanian paling potensial di Indonesia adalah kelapa sawit. Hingga kini, Indonesia tercatat sebagai negara produsen minyak kelapa sawit dunia. Lebih dari 50% minyak sawit dunia, telah di produksi di Indonesia (Papilo *et al.*, 2018; Syakir *et al.*, 2012). Meskipun berbagai penilaian negatif terhadap pengembangan kelapa sawit masih terus terjadi, khususnya terkait

dampak sosial dan lingkungan yang telah terjadi di Indonesia (Obidimiki *et al.*, 2012).

Hubungan mata rantai pelaku usaha dibidang kelapa sawit, melibatkan beberapa pelaku usaha yang mendistribusikan tandan buah segar (TBS) hingga minyak kelapa sawit sampai ke tangan konsumen. Hubungan antar pelaku ini dikenal sebagai rantai pasok kelapa sawit (Jekraf *et al.*, 2015). Pada rantai pasok kelapa sawit terdapat dua jenis petani sebagai pemasok TBS, antara lain petani swadaya dan petani mitra. Menurut Subarno *et al.* (2017), terdapat faktor-faktor yang membedakan kedua kelompok petani kelapa sawit, diantaranya: 1) Produktivitas tanaman sawit petani swadaya umumnya masih rendah yang disebabkan oleh praktik pengolahan perkebunan yang kurang baik, masih minimnya pengetahuan dan kemampuan teknis para

*Penulis Koresponden

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Peningkatan Margin Kontribusi dan Nilai Tambah Aneka Produk Olahan Rumput Laut di Desa Bungin Permai, Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara

(The Improvement of Contribution Margin and Added Value of Various Seaweed-Processed Products in Bungin Permai Village, South Konawe, Southeast Sulawesi)

Ine Fausayana^{1*}, Rosmawaty¹, Akhyar²

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara 93232.

² Program Studi Ilmu Sosial Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Halu Oleo, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara 93232.

*Penulis Korespondensi: ine@uho.ac.id

Diterima Agustus 2018/Disetujui Januari 2019

ABSTRAK

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di unit usaha petani rumput laut UMKM Kumbang Laut dan Sinar Laut di Desa Bungin Permai, Kecamatan Tinanggea, Kabupaten Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara. Kelompok ini masing-masing beranggotakan 10 orang yang melakukan usaha aneka olahan rumput laut. Permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra adalah masih terbatasnya introduksi teknologi dan kemampuan manajemen usaha sehingga berdampak pada rendahnya margin kontribusi dan nilai tambah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan margin kontribusi dan nilai tambah aneka produk olahan rumput laut. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa nilai produksi yang dihasilkan produk es krim dan nugget pisang rumput laut masing-masing sebesar Rp 80.000. Perbandingan margin kontribusi sebesar Rp 40.340 dan 37.550. Nilai tambah setelah diolah sebesar 37.740 dan 31.050, sehingga nilai tambah yang dihasilkan per 1 kg rumput laut kering untuk masing-masing produk adalah Rp 188.700 dan 155.250.

Kata kunci: margin kontribusi, nilai tambah, produk olahan, rumput laut

ABSTRACT

This Community Partnership Program (CPP) activity was implemented in the seaweed farming business unit in Bungin Permai Village, Tinanggea District, South Konawe District, Southeast Sulawesi. The Community Partnership Program (PKM) activity is carried out in the seaweed farmer's business unit UMKM Kumbang Laut and Sinar Laut in Bungin Permai Village, Tinanggea District, South Konawe Regency. Each group consists of 10 people who carry out various seaweed processing businesses. The problems of UMKM is the limited introduction of technology and business management capabilities so that it has an impact on the low contribution margin and added value. This activity aims to increase the contribution margin and the added value of various processed seaweed products. The results showed that the production value seaweed ice cream and seaweed banana nuggets was IDR 80,000 each. Comparison of contribution margins was IDR 40,340 and IDR 37,550. Added value after processing amounted to 37,740 and 31,050. So the added value produced per 1 kg of dried seaweed for each product is IDR 188,700 and IDR 155,250.

Keywords: contribution margin, processed products, seaweed, value added

PENDAHULUAN

Rumput laut atau makro algae sudah sejak lama di Indonesia dikenal sebagai bahan makanan tambahan, sayuran, dan obat tradisional. Rumput laut menghasilkan senyawa koloid yang disebut fikokoloid, yakni agar, algin, dan karaginan (Kadi 2004; Handayani et al. 2004). Jenis rumput laut banyak dimanfaatkan karena mempunyai komposisi kandungan yang lengkap

seperti karbohidrat yang tinggi, 25-35% protein dari berat kering, mineral (terutama iodine), lipid, sterol, asam amino, omega-3 & omega-6, anti-oksidan, hormon pertumbuhan, polifenol, dan flavonoid serta vitamin C (Suparmi & Sahri 2009; Dewi 2012). Hasil Kajian Ilqisy dan Widyartini (2000) bahwa sejak tahun 2700 SM rumput laut telah dimanfaatkan sebagai bahan pangan.

LAMPIRAN E



BIOGRAFI PENULIS

Raka Maureka lahir di Aur Kuning, pada tanggal 16 September 1998. Ayahanda bernama Taufik dan ibunda bernama Anita Sulistiana. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara. Adapapun perjalanan penulis dalam jenjang menuntut Ilmu Pengetahuan, penulis telah mengikuti pendidikan formal sebagai berikut :

Tahun 2005	Memasuki Sekolah Dasar Negeri 04 Tanjung Haro, Kec. Luak, Kab. Lima Puluh Kota dan menyelesaikan pendidikan SD pada Tahun 2011
Tahun 2011	Memasuki Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kec. Luak, Kab. Lima Puluh Kota dan menyelesaikan pendidikan SMP pada Tahun 2014
Tahun 2014	Memasuki Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Kec. Lareh Sago Halaban, Kab. Lima Puluh Kota dan menyelesaikan pendidikan SMA pada Tahun 2017
Tahun 2017	Terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Islam Negeri (UIN) Sultan Syarif Kasim Riau, Fakultas Sains dan Teknologi, Jurusan Teknik Industri.
Nomor Handpone	0882-7935-2967
E-Mail	maurekaraka@gmail.com

UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.