

PERBANDINGAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KENTANG MENJADI POTATO MOZARELLA BALL DAN NUGGET KENTANG

Berton E.L. Tobing^{1*}, Donny Ivan Samuel Simatupang², Ragnar Oktavianus Sitorus³,
Bastian Rio Alfonso⁴

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia Medan
Co. Author email: bel.tobing@yahoo.com

Abstrak

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1. Tahapan pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball dan nugget kentang di daerah penelitian adalah: penyediaan bahan baku, pencucian bahan baku, pembentukan adonan, penambahan mozarella, pengorengan dan pengemasan. 2. Hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan bahwa ada perbedaan nilai tambah pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball dan nugget kentang di daerah penelitian dimana nilai tambah pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball lebih menguntungkan daripada nilai tambah kentang menjadi nugget kentang. Nilai tambah kentang menjadi potato mozarella ball sebesar Rp. 252.548,677 dengan rasio 63,13% dan nilai sebesar Rp. 98.048,607 dengan rasio 43,57% 3. Rata-rata total penerimaan dari penjualan kentang menjadi potato mozarella ball Rp 400.000 dan rata-rata total biaya produksi Rp. 211.911,323 sehingga pendapatan bersih pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball Rp. 188.088,677 dalam satu kali produksi. Rata-rata total dari penjualan kentang menjadi nugget kentang Rp. 225.000 dan rata-rata total biaya produksi Rp. 191.951,303, sehingga pendapatan bersih pengolahan kentang menjadi nugget kentang sebesar Rp. 33.048,697 dalam satu kali produksi. 4. Nilai R/C rasio sebesar $1,88 > 1$, BEP Produksi sebesar $10,59 <$ rata-rata produksi kentang menjadi potato mozarella ball sebanyak 20 kotak, dan BEP Harga $10.595,56 <$ harga jual sebesar Rp. 20.000, maka pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball layak diusahakan di daerah penelitian. Berdasarkan nilai R/C rasio kentang menjadi nugget kentang sebesar $1,17 > 1$, BEP produksi $12,79 <$ rata-rata produksi kentang menjadi nugget kentang dan BEP harga Rp. $12.796,75 <$ harga jual sebesar Rp. 15.000/kotak. Maka pengolahan kentang menjadi nugget kentang layak diusahakan di daerah penelitian.

Kata kunci: Kentang, Nilai Tambah, Pendapatan, dan R/C Rasio.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian adalah salah satu sektor yang selama ini masih diandalkan oleh Negara kita karena sektor pertanian mampu memberikan pemulihan dalam mengatasi krisis yang sedang terjadi. Keadaan inilah yang menampakkan sektor pertanian sebagai salah satu sektor yang andal dan mempunyai potensi besar yang berperan

sebagai pemicu pemulihan ekonomi nasional. Salah satu hortikultura yang prioritas untuk di kembangkan adalah kentang (*Solanum tuberosum* L). Pengembangan agribisnis di Indonesia dapat melalui berbagai subsektor di dalam sektor pertanian. Salah satu sub sektor yang potensial dikembangkan adalah tanaman hortikultura dengan komoditas unggulannya yaitu kentang.

Komoditas kentang potensial dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan komoditas hortikultura lainnya. Nilai ekonomis tersebut tercermin dari harga kentang yang relatif stabil, potensi bisnisnya tinggi, segmen usaha dapat dipilih sesuai dengan modal, pasar terjamin dan pasti, selain itu kentang memiliki sifat daya simpan lebih lama daripada tanaman hortikultura lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget, pendapatan yang diterima oleh produsen, kelayakan usaha pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget.

METODE PENELITIAN

Populasi dalam penelitian ini adalah produsen yang mengolah kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget kentang. Metode penentuan sampel yang digunakan yaitu metode *purposive sampling*. Metode *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Data yang diperoleh dalam penelitian ini terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual lalu dijabarkan dan dianalisis dengan metode analisis yang sesuai. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data proses produksi sebanyak 30 kali proses produksi yaitu selama 1 bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1. Tahapan pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget kentang di daerah penelitian adalah: penyediaan bahan baku, pencucian bahan baku, pembentukan adonan, penambahan mozzarella, pengorengan dan pengemasan. 2. Hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan bahwa ada perbedaan nilai

tambah pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball dan nugget kentang di daerah penelitian dimana nilai tambah pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball lebih menguntungkan daripada nilai tambah kentang menjadi nugget kentang. Nilai tambah kentang menjadi potato mozzarella ball sebesar Rp. 252.548,677 dengan rasio 63,13% dan nilai sebesar Rp. 98.048,607 dengan rasio 43,57%. 3. Rata-rata total penerimaan dari penjualan kentang menjadi potato mozzarella ball Rp 400.000 dan rata-rata total biaya produksi Rp. 211.911,323 sehingga pendapatan bersih pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball Rp.188.088,677 dalam satu kali produksi. Rata-rata total dari penjualan kentang menjadi nugget kentang Rp.225.000 dan rata-rata total biaya produksi Rp. 191.951,303, sehingga pendapatan bersih pengolahan kentang menjadi nugget kentang sebesar Rp. 33.048,697 dalam satu kali produksi. 4. Nilai R/C rasio sebesar $1,88 > 1$, BEP Produksi sebesar $10,59 <$ rata-rata produksi kentang menjadi potato mozzarella ball sebanyak 20 kotak, dan BEP Harga $10.595,56 <$ harga jual sebesar Rp. 20.000, maka pengolahan kentang menjadi potato mozzarella ball layak diusahakan di daerah penelitian. Nilai R/C rasio kentang menjadi nugget kentang sebesar $1,17 > 1$, BEP produksi $12,79 <$ rata-rata produksi kentang menjadi nugget kentang dan BEP harga Rp $12.796,75 <$ harga jual sebesar Rp. 15.000/kotak. Maka pengolahan kentang menjadi nugget kentang layak diusahakan di daerah penelitian.

KESIMPULAN

Nilai tambah menunjukkan adanya perbedaan nilai tambah pada pengolahan kentang menjadi potato mozzarella balls dan nugget kentang di daerah penelitian dimana nilai tambah pengolahan pada pengolahan kentang menjadi potato mozzarella balls lebih menguntungkan daripada nilai tambah pada pengolahan kentang menjadi nugget kentang. Nilai

R/C Rasio sebesar $1,88 > 1$, BEP Produksi sebesar 10,59 (Produksi > BEP Produksi yaitu $20 > 10,59$) dan BEP Harga sebesar 10.595,56 (Harga jual > BEP Harga Rp. 20.000 > Rp. 10.595,56) Maka pengolahan kentang menjadi potato mozarella ball layak diusahakan didaerah penelitian. Nilai R/C Rasio pengolahan kentang menjadi nugget kentang sebesar $1,17 > 1$, BEP Produksi sebesar 12,79 (Produksi > BEP Produksi yaitu $15 > 12,79$), dan BEP Harga sebesar Rp 12.796,75 (Harga jual > BEP Harga yaitu Rp. 15.000 > Rp. 12.796,75. Maka pengolahan kentang menjadi nugget kentang layak untuk diusahakan didaerah penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, T. (2011). Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (Thunnus Albacares) Dengan Bahan Pengisi Yang Berbeda. Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (Thunnus Albacares) Dengan Bahan Pengisi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan Ummu-Ternate)*.
- Cahyadi, U., & Firdaus, F. F. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Petani Kentang Berbasis Agroindustri dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal Kalibrasi*, 18(1), 15–22.
- Cardenas Lopez, A. C. (2016). morfologi kentang. 10(9), 32. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5224/1/UPS-QT03885.pdf>
- Inge S, et al. (2013). khasiat kentang. *Occupational Medicine*, 53(4), 130.
- Julita Maisa. (2016). Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Pada Av. Mandiri Perabot Di Desa Langung Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. *Universitas Terbuka*, 1–63.
- <http://repository.utu.ac.id/id/eprint/1183>
- Silaban, D., Telaumbanua, D. J. S. N., & Gultom, L. (2021). Strategi pengembangan Agroindustri Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Menjadi Keripik Kentang di Kecamatan Medan Selayang, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribizda*, 5(2), 11–27.
- Zamrodah, Y. (2016). Budidaya tanaman kentang. 15(2), 1–23.
- Elizabeth, R., & Anugrah, I. S. (2020). Pertanian Bioindustri Meningkatkan Daya Saing Produk Agroindustri Dan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 871.
- Ganesa, J. (2018). Studi Pembuatan Nugget Fungsional Dari Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Dengan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). Studi Pembuatan Nugget Fungsional Dari Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Dengan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar..
- B.F Manope, P. Kindaeng, & H. Tawas. (2017). 6271-12216-1-Sm. Analisa Kelayakan Usaha Komoditas Biji Dan Fuli Pala Melalui Penilaian Aspek Finansial Pada Pedagang Pengumpul “Kios Chandra” Di Pulau Siau, 2(4), 320–330.
- Singgih, W. D. (2015). PADA PEMBUATAN WINGKO KENTANG The Effect of Proportion Glutinous Rice Flour and Potatoes on Wingko Processing. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1573–1583.

- Asgar, A., Penelitian, B., Sayuran, T., Tangkuban, J., & No, P. (2017). Treatments consisted of 1) klon 395195.7, 2) klon 397073.7, 3) Granola (control), 4) Merbabu-17(control), 5) 394614.117, 6) CIP. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37.
- Samsudin, C. M. (2020). Analisis Nilai Tambah Kentang sebagai bahan baku Kripik Kentang Keju. *Konstruksi Pemberitaan Stigma Anti-China Pada Kasus Covid-19 Di Kompas.Com*, 68(1), 1–12. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ndteint.2014.07.001> <https://doi.org/10.1016/ndteint.2017.12.003> <http://dx.doi.org/10.1016/j.matdes.2017.02.024>