

HALAMAN PENGESAHAN

NASKAH PUBLIKASI

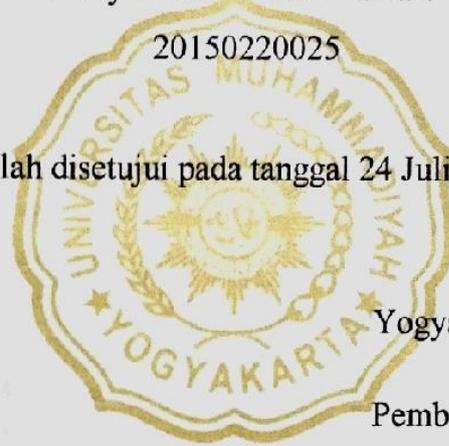
**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KAKAO SKALA
INDUSTRI KECIL DI GRIYA COKELAT NGLANGGERAN
DESA NGLANGGERAN KECAMATAN PATUK KABUPATEN
GUNUNGGKIDUL**

Disusun oleh :

Nadya Frani Wulan Yuniarti

20150220025

Telah disetujui pada tanggal 24 Juli 2019



Yogyakarta, 24 Juli 2019

Pembimbing Utama,

Dr. Ir. Triwara Buddhi S, M.P.

NIK: 19590712199603133022

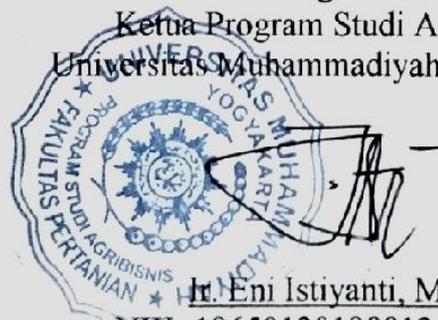
Pembimbing Pendamping,

Ir. Lestari Rahayu, MP

NIK: 19650612199008133008

Mengetahui

Ketua Program Studi Agribisnis
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta,



Ir. Eni Istiyanti, M.P.

NIK: 196501201988121330003

**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KAKAO SKALA
INDUSTRI KECIL DI GRIYA COKELAT NGLANGGERAN
DESA NGLANGGERAN KECAMATAN PATUK KABUPATEN
GUNUNGKIDUL**

Nadya Frani Wulan Y / 20150220025

Dr.Ir.Triwara Buddhi S, MP / Ir. Lestari Rahayu, MP

Jurusan Agribisnis Pertanian UMY

ABSTRACT

This research aims to describe small industry Griya Cokelat, know the cost, income and profit of cocoa products business, knowing the added value of cocoa products. This research is conducted in Griya Cokelat Nglanggeran in Nglangeran Village and is the only small industry that has the potential in cocoa processing as a variety of cocoa processed products. Sample as many as 5 people. The analyses used in this study are cost analysis, acceptance, income, profit, and value added. The results of this research show (1) Griya Cokelat Industry is a community-based industry developed by begin cocoa by the PKK Mothers (2) the highest acceptance, income, and profit results received from Chocobar product which is accept Rp. 12.096.000,- ,of income of Rp. 8.246.847,- , and profit of Rp. 8.193.272,-,-(3) added value obtained from every 1 kilogram of raw material use in processing of several cocoa processed products is the large packaging chocobar of Rp. 1.868.209,- while the small packaging chocobar is Rp. 2.814.339,-.

Keywords: processed cocoa, small industries, value added

PENDAHULUAN

Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan di Indonesia. Kakao (*Theobroma cacao*) adalah tanaman yang mampu melakukan penyerbukan sendiri dan menghasilkan jenis komoditi dengan nilai jual tinggi (Susilo 2006). Kakao di Indonesia yang memiliki nilai jual tinggi mengalami perkembangan produksi dan produktivitas yang cukup fluktuatif.

Untuk memanfaatkan peluang kakao yang sangat besar maka dikembangkanlah usahatani kakao salah satunya di Yogyakarta. Yogyakarta memiliki daerah yang cukup potensial yaitu di daerah Gunungkidul dan Kulonprogo.

Gunungkidul merupakan daerah yang terkenal dengan produk singkongnya, akan tetapi saat ini Gunungkidul memiliki lahan perkebunan kakao yang menghasilkan. Saat ini tanaman kakao sudah ditanam di beberapa area di Gunungkidul diantaranya pada wilayah Karangmojo, Patuk, dan Ponjong. Salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao yaitu di Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk. Selain merupakan salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao juga terdapat industri pengolah kakao yakni Griya Cokelat Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri pengolahan kakao dari hulu sampai hilir yang kegiatannya dilakukan oleh masyarakat desa sekitar.

Griya Cokelat Nglanggeran dikembangkan untuk menjadi tempat bagi masyarakat sekitar dalam memproduksi olahan kakao yaitu cokelat. Cokelat sebagai salah satu produk unggulan yang menjadi potensi besar karena memiliki daya tarik yang banyak diminati oleh masyarakat dari anak kecil hingga orang dewasa. Potensi besar tersebut menjadi patokan bagi Griya Cokelat Nglanggeran yang juga merupakan salah satu destinasi tempat belanja wisatawan yang berkunjung ke Wisata Desa Nglanggeran. Permintaan terhadap produk olahan kakao asli Desa Nglanggeran cukup tinggi akan tetapi Griya Cokelat Nglanggeran hanya mampu memproduksi puluhan kilogram setiap hari. Saat ini Griya Cokelat Nglanggeran melakukan produksi produk olahan kakao menjadi berbagai variasi produk yakni menjadi chocomix, chocobar, bakpia cokelat, dan dodol cokelat.

Produksi olahan kakao menjadi berbagai varian produk coklat memiliki nilai tambah yang apabila lebih fokus dikembangkan akan menunjukkan seberapa besar nilai guna coklat yang telah diproduksi dan menjadi suatu penilaian bagi industri Griya Cokelat Nglanggeran. Oleh karena itu, pentingnya menghitung nilai tambah guna membangkitkan Industri Griya Cokelat Nglanggeran agar dapat memproduksi produk olahan coklat dengan beragam inovasi, jumlah yang lebih besar, dan kualitas yang baik. Berdasarkan uraian permasalahan dapat dirumuskan tujuan penelitian terkait industri kecil yang melakukan produksi usaha produk olahan kakao, biaya, pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah dari usaha produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran, Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul.

METODE PENELITIAN

Penentuan lokasi penelitian yaitu dengan menggunakan Metode *Purposive*. Penelitian ini dilakukan di Griya Cokelat Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, DI Yogyakarta. Pemilihan lokasi ini dilakukan karena di daerah tersebut merupakan satu-satunya industri kecil yang memiliki potensi dalam pengolahan kakao menjadi berbagai produk olahan kakao. Responden yang diperlukan sebanyak 5 orang, yang terdiri dari 1 orang manajer griya coklat, 1 orang bagian keuangan, dan divisi produksi sebanyak 3 orang.

Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Biaya

Untuk menghitung total biaya menggunakan persamaan sebagai berikut :

$$\mathbf{TC = TEC + TIC}$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

TEC : *Total Explicit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

TIC : *Total Implicit Cost* (Total Biaya Implisit)

2. Penerimaan

Untuk menghitung penerimaan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR : *Total Revenue* (Rp)

Q : Jumlah Produksi

P : Harga Produk (Rp)

3. Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TEC : Total Biaya Eksplisit (Rp)

4. Keuntungan

Untuk menghitung keuntungan dari industri olahan kakao tersebut menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

5. Nilai Tambah

Dari hasil perhitungan tersebut dihasilkan pembahasan sebagai berikut :

Tabel 1. Cara Menghitung Nilai Tambah

No	Output , Input dan Harga	Nilai
1	Output (pcs/bln)	a
2	Input bahan baku (kg/bln)	b
3	Input tenaga kerja (produksi /bulan)	c
4	Faktor Konversi	$d = (a)/(b)$
5	Koefisien tenaga kerja	$e = (c) / (b)$
6	Harga produk (Rp/pcs)	f
7	Upah tenaga kerja (Rp/produksi)	g
Penerimaan dan keuntungan (Rp/kg)		
8	Input bahan baku	h
9	Input lainnya	i
10	Produksi	$j = (d) \times (f)$
11	Nilai tambah	$K1 = (j) - (i) - (h)$
12	Rasio nilai tambah	$K2 = (k1) / (j)$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dihasilkan pembahasan sebagai berikut :

- a. Perkiraan nilai tambah dalam satuan rupiah (Rp).
- b. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan dalam satuan persen (%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri berbasis masyarakat yang dikembangkan oleh adanya inisiasi terhadap kakao oleh ibu-ibu PKK (Purbarasa) sekitar 2010-2011 dengan mengolah kakao fresh menjadi dodol kakao. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan indutri sekaligus pusat belanja oleh-oleh khas Desa Nglanggeran. Saat ini di Griya Cokelat Nglanggeran sudah dapat memproduksi 8 varian produk yang diolah secara mandiri dengan tenaga kerja sebagian dari ibu-ibu di Desa Nglanggeran. Saat ini Griya Cokelat Nglanggeran memiliki beberapa produk yang menjadi unggulan yakni minuman bubuk cokelat/*chocomix* dengan beberapa varian rasa, *chocobar*/cokelat batang ,bakpia cokelat dan dodol cokelat. Griya Cokelat biasanya lebih banyak melakukan produksi minuman bubuk cokelat / *chocomix* karena setiap produksi yang dilakukan mampu menghasilkan hingga 300 bungkus *chocomix* setiap varian dan proses produksi biasa dilakukan dalam 1 hari dengan waktu 3 jam produksi.

Selain produk *chocomix* ada beberapa produk lain yakni coklat batang (*chocobar*), bakpia coklat, dan dodol coklat yang jumlah produksinya berdasarkan kebutuhan stok karena produk tersebut bukan merupakan produk yang bisa bertahan lama.

A. Analisis Biaya Usaha Olahan Kakao di Griya Cokelat

Dalam setiap proses produksi *chocomix* dilakukan secara bergantian setiap harinya sehingga dalam waktu 1 bulan produksi setiap varian *chocomix* dilakukan 4 kali. Pada bulan Mei 2019 jumlah produksi lebih banyak pada produk *chocomix* dan *chocomix classic* hal tersebut dikarenakan pengunjung yang datang lebih banyak berasal dari luar negeri sehingga jumlah produksi kedua produk tersebut lebih banyak yakni sebesar 8 kali resep. Produk *chocomix ffee*, *chocomix-tawa*, *chocomix-ice* pada bulan Mei 2019 hanya memproduksi sebesar 5 kali resep saja setiap 1 kali proses produksi. Selain *chocomix*, produk lain *chocobar* diproduksi 1 kali setiap minggunya tergantung jumlah permintaan untuk memproduksi *chocobar* sehingga dalam waktu 1 bulan dilakukan 4 kali proses produksi. Sedangkan untuk produk bakpia coklat diproduksi 1 kali setiap minggunya tergantung permintaan stock sehingga dalam waktu 1 bulan dilakukan 4 kali proses produksi. Pada produk bakpia coklat sangat diminimalisir dalam produksinya hanya tergantung dari jumlah permintaan stock karena masa kadaluwarsa produk yang tidak tahan lama.

1. Total Biaya Ekplisit produksi olahan kakao di Griya Cokelat

Total biaya ekplisit pengolahan produk olahan kakao di Griya Cokelat merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain. Total biaya ekplisit produk olahan kakao dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Ekplisit produksi produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran dalam satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Produk	Biaya				Total Biaya Ekplisit
	Bahan Baku dan Bahan Pendukung	TKLK	Penyusutan Alat	Biaya Lain-lain	
Chocomix	700.160	75.000	15.486	574.250	1.364.896
Chocomix-classic	1.292.800	75.000	15.486	537.050	1.920.336
Chocomix-ffee	571.200	75.000	15.486	366.250	1.027.936
Chocomix-tawa	926.000	75.000	15.486	346.250	1.362.736
Chocomix-ice	634.000	75.000	15.486	421.250	1.145.736
Chocobar	2.160.400	125.000	328.903	1.234.850	3.849.153
Bakpia Cokelat	2.520.000	125.000	11.099	542.450	3.198.549

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa pengeluaran biaya ekplisit yang paling banyak dikeluarkan yakni pada produksi produk chocobar dengan biaya sebesar Rp. 3.849.153,-. Hal tersebut dikarenakan biaya kebutuhan bahan baku ,

bahan pendukung dan alat yang dikeluarkan cukup besar dibanding dengan produksi produk yang lainnya. Sedangkan pengeluaran biaya yang paling sedikit dikeluarkan yakni pada produksi produk chocomix-ffee dengan biaya sebesar Rp. 1.027.936,-.

2. Total Biaya Implisit

Biaya implisit dalam industri Griya Cokelat meliputi biaya bunga modal sendiri dan sewa tempat. Biaya bunga modal sendiri didapat dari perhitungan total biaya produksi produk olahan kakao dikalikan dengan suku bunga pinjaman. Berdasarkan suku bunga pinjaman dari Bank Rakyat Indonesi (BRI) , suku bunga yang berlaku sebesar 7% pertahun atau 0,58% perbulan. Sedangkan sewa tempat produksi yang ada di Desa Nglanggeran tidak diperhitungkan hal tersebut karena tempat produksi Griya Cokelat disana dibangun dengan modal sendiri. Di Desa Nglangeran rata-rata sewa rumah dengan tipe sederhana selama satu bulan yakni sebesar Rp.250.000,-. Total biaya implisit yang dikeluarkan masing-masing produk olahan kakao dapat dijelaskan pada tabel sebagai berikut :

Tabel 3. Total Biaya Implisit Produksi Produk Olahan Kakao di Griya Cokelat Nglanggeran

Produk	Bunga Modal Sendiri	Sewa Tempat	Total Biaya Implisit
Chocomix	7.916	31.250	39.166
Chocomix Classic	11.137,95	31.250	42.388
Chocomix ffe	5.962,03	31.250	37.212
Chocomix tawa	7.903,87	31.250	39.154
Chocomix ice	6.645,27	31.250	37.895
Chocobar	22.325,09	31.250	53.575
Bakpia coklat	18.551,58	31.250	49.802

Biaya implisit yang paling tinggi dikeluarkan yakni pada produksi produk chocobar dengan total biaya sebesar Rp. 53.575,-. Sedangkan biaya implisit yang paling sedikit yakni pada produksi produk chocomix-ffee dengan total biaya sebesar Rp. 37.212,-.

B. B. Penerimaan

Penerimaan dari produk olahan kakao menjadi beberapa produk diperoleh dari perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual yang berlaku di Griya Cokelat. Berikut ini merupakan tabel penerimaan dalam satu bulan produksi yang ada di Griya Cokelat :

Tabel 4. Tabel penerimaan dalam satu bulan produksi yang ada di Griya Cokelat

Produk	Jumlah	Harga(Rp)	Penerimaan
Chocomix	640	5000	3.200.000
Chocomix classic	704	5500	3.872.000
Chocomix-ffee	380	5000	1.900.000
Chocomix tawa	340	5500	1.870.000
Chocomix ice	5480	5000	2.400.000
Chocobar	192	28000	12.096.000
	448	15000	
Bakpia cokelat	108	35000	3.780.000

Pada tabel 4 dapat diketahui bahwa penerimaan dalam sebulan produksi diantara beberapa varian produk chocomix, produk chocomix classic yang paling memiliki jumlah penerimaan yang paling tinggi. Hal tersebut dikarenakan jumlah produk yang mampu dihasilkan sebanyak 704 sachet dengan harga jual Rp.5000 yang dikemas oleh 2 macam kemasan yaitu kemasan besar dengan isi 10 sachet dan kemasan kecil dengan isi 5 sachet, sehingga penerimaan yang didapat yakni sebesar Rp. 3.872.000,-. Selain itu produk chocomix-tawa merupakan inovasi produk yang paling diminati oleh masyarakat karena produk chocomix-tawa masih jarang ditemui di tempat lain. Selain produk chocomix, terdapat produk chocobar yang juga mendapatkan hasil penerimaan yang cukup tinggi yakni sebesar Rp. 12.096.000,- dengan jumlah produk sebanyak 192 pcs varian 100 gram, dan 448 pcs varian 40 gram.

Varian produk olahan kakao yang lain yakni bakpia cokelat juga cukup menghasilkan karena dalam satu bulan produksi mampu mendapatkan penerimaan produk sebesar Rp. 3.780.000,- dengan jumlah produk 108 box yang diisi oleh 20

buah bakpia. Harga yang ditentukan pada produk bakpia coklat cukup terjangkau karena hanya dijual dengan harga Rp. 35.000,-.

C. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan dari penjualan produk olahan kakao diperoleh dari perhitungan selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit. Selain itu, keuntungan dari penjualan produk olahan kakao diperoleh dari hasil pendapatan dikurangi dengan jumlah total biaya yakni biaya eksplisit dan biaya implisit. Hasil pendapatan dan keuntungan yang diperoleh dari beberapa varian produk olahan kakao dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 5. Pendapatan dan keuntungan produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Produk	Total Biaya Ekspisit	Total Biaya Implisit	Penerimaan	Pendapatan	Keuntungan
Chocomix	1.364.896	39.166	3.200.000	1.835.104	1.795.938
Chocomix classic	1.920.336	42.388	3.872.000	1.951.664	1.909.276
Chocomix-ffee	1.027.936	37.212	1.900.000	872.064	834.852
Chocomix tawa	1.362.736	39.154	1.870.000	507.264	468.110
Chocomix ice	1.145.736	37.895	2.400.000	1.254.264	1.216.369
Chocobar	3.849.153	53.575	12.096.000	8.246.847	8.193.272
Bakpia coklat	3.198.549	49.802	3.780.000	581.451	531.649

Pada tabel 5 dapat dilihat bahwa diantara varian produk chocomix jumlah penerimaan yang paling banyak diterima dalam satu bulan produksi yakni pada produk chocomix classic sebesar Rp. 3.872.000,-. Dari hasil penerimaan tersebut dapat diketahui jumlah pendapatan dari total biaya eksplisit yakni sebesar Rp. 1.920.336,-, sehingga dapat diketahui pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 1.951.664,-. Setelah mengetahui pendapatan, dari total biaya eksplisit dan biaya implisit dapat diketahui bahwa dalam sebulan Griya Cokelat mampu memperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.909.276,- dari hasil penjualan produk chocomix classic.

Pada varian produk lainnya terdapat produk chocobar dengan hasil penerimaan paling tinggi, hal tersebut dikarenakan jumlah produksi yang dibuat cukup banyak sehingga memiliki hasil penerimaan sebesar Rp.12.096.000. Didapat dari hasil peneriman dapat diketahui pendapatan dalam sebulan produksi produk chocobar yakni sebesar Rp. 8.246.847,-. Hasil pendapatan didapat dari hasil penerimaan dikurangi biaya eksplisit yakni sebesar Rp. 3.849.153,-. Sedangkan dari hasil pendapatan akan diperoleh keuntungan yang didapat berdasarkan hasil pengurangan total biaya eksplisit dan total biaya implisit dalam penjualan produk chocobar yakni sebesar Rp. 8.193.272,-. Selain produk chocobar terdapat produk bakpia cokelat yang juga menerima hasil penerimaan yang cukup yakni sebesar Rp.3.780.000,-. Dari hasil penerimaan yang didapat maka dapat diketahui hasil pendapatan dari satu bulan Griya Cokelat melakukan produksi bakpia cokelat yang dikurangi dengan biaya eksplisit yakni sebesar Rp. 3.198.549,-, sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp. 581.451,-. Setelah itu, tentunya dari hasil penjualan produk bakpia cokelat didapatkan keuntungan sebesar Rp. 531.649,-.

C. D. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah beberapa produk olahan kakao yang ada di Griya Cokelat pada setiap kilogram bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
-----------------------	-------

Output (Kg/bulan)	640
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,92
Faktor Konversi	333,33
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	471.820
Nilai Output (Rp /Kg)	1.666.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	994.847
b. Rasio Nilai Tambah (%)	59,69%

Berdasarkan tabel 6 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk coklat sebanyak 1,92 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix sebanyak 640 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp. 5.000,- dengan faktor konversi 333,33 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.666.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang apabila sudah melalui proses pengolahan maka akan menambah nilai sebesar Rp. 994.847,- dengan rasio nilai tambah sebesar 59,69%. Rasio nilai tambah sebesar 59,69% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 59,69,- pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang digunakan.

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	704
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	4,8
Faktor Konversi	146,67
Harga Output (Rp /pcs)	5.500

Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	184.445
Nilai Output (Rp /Kg)	806.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	422.222
b. Rasio Nilai Tambah (%)	52,34%

Berdasarkan tabel 7 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk coklat sebanyak 4,8 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix classic sebanyak 704 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.500,- dengan faktor konversi 146,67 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 806.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix classic maka akan menambah nilai sebesar Rp. 422.222,- dengan rasio nilai tambah sebesar 52,34%. Rasio nilai tambah sebesar 52,34% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 52,34,- pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang digunakan.

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	380
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,5
Faktor Konversi	253,33
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	435.290
Nilai Output (Rp /Kg)	1.266.667
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	631.377
b. Rasio Nilai Tambah (%)	49,85%

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk coklat sebanyak 1,5 kilogram dapat menghasilkan bubuk

chocomix -ffee sebanyak 380 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.000,- dengan faktor konversi 253,33 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.266.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-ffee maka akan menambah nilai sebesar Rp. 631.377,- dengan rasio nilai tambah sebesar 49,85%. Rasio nilai tambah sebesar 49,85% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 49,85,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 9. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (Kg/bulan)	340
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,5
Faktor Konversi	226,67
Harga Output (Rp/kg)	5.500
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	658.490
Nilai Output (Rp /Kg)	1.246.667
a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	388.177
b. Rasio Nilai Tambah (%)	31,14%

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,5 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix-tawa sebanyak 340 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.500,- dengan faktor konversi 226,67 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.246.667,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-tawa maka akan menambah nilai sebesar Rp. 388.177,- dengan rasio nilai tambah sebesar 31,14%. Rasio nilai tambah sebesar 31,14% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan

nilai tambah sebesar Rp. 31,14,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 10. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	480
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	2
Faktor Konversi	240
Harga Output (Rp /pcs)	5.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp/Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	335.368
Nilai Output (Rp /Kg)	1.200.000
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	664.632
b. Rasio Nilai Tambah (%)	55,39%

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 2 kilogram dapat menghasilkan bubuk chocomix-ice sebanyak 480 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.5.000,- dengan faktor konversi 240 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 1.200.000,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocomix-ice maka akan menambah nilai sebesar Rp. 664.632,- dengan rasio nilai tambah sebesar 55,39%. Rasio nilai tambah sebesar 55,39% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 55,39,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Besar di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	192

Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,86
Faktor Konversi	103,23
Harga Output (Rp /pcs)	28.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	822.114
Nilai Output (Rp /Kg)	2.890.323
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	1.868.209
b. Rasio Nilai Tambah (%)	64,64%

Berdasarkan tabel 11 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk coklat sebanyak 1,86 kilogram dapat menghasilkan chocobar kemasan besar sebanyak 192 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.28.000,- dengan faktor konversi yang cukup besar yakni 103,23 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 2.890.323,. Pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocobar kemasan besar 100 gram maka akan menambah nilai sebesar Rp. 1.868.209,- dengan rasio nilai tambah sebesar 64,64%. Rasio nilai tambah sebesar 64,64% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 64,64,- pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang digunakan.

Tabel 12. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Kecil di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	448
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	1,74
Faktor Konversi	257,47
Harga Output (Rp /pcs)	15.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	847.730
Nilai Output (Rp /Kg)	3.862.069
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	2.814.339

b. Rasio Nilai Tambah (%)

72,87%

Berdasarkan tabel 12 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 1,74 kilogram dapat menghasilkan chocobar kemasan kecil sebanyak 448 pcs dalam satu bulan produksi. Pada 1 pcs output yang dihasilkan memiliki harga Rp.15.000,- dengan faktor konversi sebesar 257,47 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 3.862.069,. Pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi chocobar kemasan kecil 40 gram maka akan menambah nilai sebesar Rp. 2.814.339,- dengan rasio nilai tambah sebesar 72,87%. Rasio nilai tambah sebesar 72,87% memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 72,87,- pada setiap 1 kilogram bubuk cokelat yang digunakan.

Tabel 13. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Bakpia Cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019

Analisis Nilai Tambah	Nilai
Output (pcs/bulan)	108
Input Bahan Baku (Kg/bulan)	12
Faktor Konversi	9
Harga Output (Rp /pcs)	35.000
Nilai Input Biaya Bahan Baku (Rp /Kg)	200.000
Sumbangan Input Lainnya (Rp)	56.129
Nilai Output (Rp/Kg)	315.000
a. Nilai Tambah (Rp /Kg)	58.871
b. Rasio Nilai Tambah (%)	18,69%

Berdasarkan tabel 13 dapat diketahui bahwa pada penggunaan bahan baku berupa bubuk cokelat sebanyak 12 kilogram dapat menghasilkan bakpia cokelat sebanyak 108 pack dengan masing-masing isian 20 buah bakpia dalam satu bulan produksi. Pada 1 pack output yang dihasilkan memiliki harga Rp.35.000,- dengan

faktor konversi 9 maka nilai output yang dihasilkan yakni sebesar Rp. 315.000,-. Pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang apabila sudah melalui proses pengolahan menjadi bakpia coklat maka akan menambah nilai sebesar Rp. 58.871,- dengan rasio nilai tambah sebesar 18,69%. Rasio nilai tambah sebesar 18,69 % memiliki arti bahwa setiap Rp. 100,- nilai produk yang didapatkan maka akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 18,69,- pada setiap 1 kilogram bubuk coklat yang digunakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian nilai tambah produk olahan kakao skala industri kecil di Griya Cokelat Nglanggeran, Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Industri Griya Cokelat merupakan industri berbasis masyarakat yang dikembangkan oleh adanya inisiasi terhadap kakao oleh ibu-ibu PKK agar dapat mencukupi kebutuhan ekonomi masyarakat di Desa Nglanggeran. Saat ini industri Griya Cokelat dapat memproduksi beberapa produk yakni chocomix, chocomix classic, chocomix-ffee, chocomix-tawa, chocomix-ice, chocobar, dan bakpia coklat.
2. Hasil penerimaan yang diperoleh dari pengolahan beberapa produk olahan kakao diantaranya chocomix sebesar Rp.3.200.000,-, chocomix classic sebesar Rp. 3.872.000,-, chocomix-ffe sebesar Rp. 1.900.000,-, chocomix-tawa sebesar Rp.1.870.000,-, chocomix ice sebesar Rp.2.400.000,-, chocobar sebesar Rp. 12.096.000,-, dan bakpia coklat sebesar Rp.3.780.000,-.
3. Hasil pendapatan yang diperoleh dari pengolahan beberapa produk olahan kakao diantaranya chocomix sebesar Rp. 1.835.104,-, chocomix classic sebesar Rp. 1.951.664,-, chocomix-ffe sebesar Rp. 872.064,-, chocomix-tawa sebesar Rp.507.264,-, chocomix ice sebesar Rp.1.254.264,-, chocobar sebesar Rp. 8.246.847,-, dan bakpia coklat sebesar Rp.581.451,-.
4. Hasil keuntungan yang diperoleh dari pengolahan beberapa produk olahan kakao diantaranya chocomix sebesar Rp. 1.795.938,-, chocomix classic sebesar

Rp. 1.909.276,-, chocomix-ffe sebesar Rp. 834.852,-, chocomix-tawa sebesar Rp.468.110,-, chocomix ice sebesar Rp.1.216.369,-, chocobar sebesar Rp. 8.193.272,-, dan bakpia coklat sebesar Rp.531.649,-.

5. Nilai tambah yang diperoleh dari setiap 1 kilogram penggunaan bahan baku pada pengolahan beberapa produk olahan kakao diantaranya chocomix sebesar Rp.994.847,-, chocomix classic sebesar Rp. 422.222,-, chocomix-ffe sebesar Rp. 631.377,-, chocomix-tawa sebesar Rp.388.177,-, chocomix ice sebesar Rp.664.632,-, chocobar kemasan besar sebesar Rp. 1.868.209,-, chocobar kemasan kecil Rp. 2.814.339,- dan bakpia coklat sebesar Rp.58.871,-.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang sudah dilakukan , maka dari itu penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan serta pertimbangan bagi Industri Griya Cokelat Nglanggeran untuk meningkatkan hasil yang lebih besar. Salah satu upaya yang dilakukan yakni dengan menambah variasi produk olahan kakao dengan jumlah produksi yang banyak dan proses pemasaran yang lebih luas lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Gilarso.2004.Pengantar Ilmu Ekonomi Makro.Kanisius.Yogyakarta
- Hariyati.Y.(2013).Analisis Usahatani Kakao Rakyat di Berbagai Pola Tanam Tumpang Sari.*Jurnal Agribisnis Indonesia*.1(2).
- Hayami Y. Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. Bogor: CPGRT Centre
- Herdiyandi. H.. Rusman. Y..& Yusuf. M. N. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 2(2). 81-86.
- Jinap, S. (2004) Polyphenol Chnges during Fermentation and Their Impact on Astringency and Bitterness of Cocoa Bean. *ASEAN Food Journal*,13(1),1
- Kartasapoetra.G.2000.Pembentukan Perusahaan Industri.Grafindo Persada. Jakarta
- Kristanto.A.2015.Panduan Budidaya Kakao Raih Sukses dengan Bertanam Kakao.Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Kementrian Departemen Perindustrian.2007.Gambaran Sekilas Industri Kakao . Kementrian Departemen Perindustrian.Jakarta
- Kelishadi.R.(2010).Cacao to Cocoa to Chocolate: Healthy Food.*ARYA Atheroscler*, 1(1)
- La Kamisi. H. (2011). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. *Agrikan: Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 4(2). 82-87.
- Marimin, Feifi, D., Martini, S., Astuti, R., Suharjito, & Hidayat,S.(2010). Added value and performance analyses of edamame soybean supply chain: a case study. *OPERATIONS AND SUPPLY CHAIN MANAGEMENT-AN INTERNATIONAL JOURNAL*, 3(3), 148-163
- Rahmatia. S. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Kerupuk Udang Pada Industri Rumahan Di Desa Muara Pantuan Kabupaten Kutai Kartanegara.
- Rahman. S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(3).
- Rifin, A. (2013) Competitiveness of Indonesia's cocoa beans export in the world market. *International Journal of Trade, Economics and Finance*, 4(5), 279

- Robbins dan Judge. 2007. Perilaku Organisasi. Jilid 2. Jakarta : Salemba Empat
- Roso. A. S., Suamba. I. K., & Artini. N. W. P. Nilai Tambah Produk Olahan Jahe Merah pada UD. *VisionBali Herbal Indonesia*. Denpasar.
- Santoso. I. (2008). *Pengantar Agroindustri*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Sasongko. W. H. (2011). Analisis kelayakan finansial dan pemasaran kakao di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tatan Kabupaten Peasawaran .
- Safitri. L. S. (2017). Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Di Ukm Rifa. Kabupaten Subang. *Jurnal Agrotek*. 2(2). 83-83.
- Septiaji. I. D., Cepriadi. C., & Tety. E. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Produk Hilir Kakao (Studi Kasus Pabrik Mini Chocato Kelurahan Kapalo Koto. Kecamatan Payakumbuh Selatan. Sumatera Barat) . *Jurnal Agribisnis*. 19(2). 72-86.
- Siregar, A. A., Supriana, T., & Sihombing, L. (2012). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 1(1).
- Susilo. A. W. (2006). Kemampuan menyerbuk sendiri beberapa klon kakao (*Theobroma cacao L*). *Pelita Perkebunan* .22.159-167
- Soekartawi. 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta
- Sudiyono. A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang
- Wahid. M. 2016. *Bangkit dengan Keripik Singkong Rasa Cokelat: Kinerja Nyata Komunitas Ciherang* .
- Waryat. W., Yanis. M., & Mayasari. K. (2016). Analisis Nilai Tambah dan Usaha Pengolahan Tepung Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*. 2(2). 128-133.
- Wibowo. S., Arsyad. A., & Yusdiarti. A. (2017). Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Produk Olahan Kerupuk Wortel Dan Sirup Wortel (*Daucus carota L*) (Kasus di KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat). *JURNAL AGRIBISAINS*. 1(2)