

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
NANAS DI KOPERASI PRODUSEN MIWA *PINEAPPLE*
KOTA PRABUMULIH**



**oleh
NADIA**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS IBA**

**PALEMBANG
2025**

Motto :

“Temukan kebahagiaan dalam kesederhanaan serta selagi orang tuaku masih ada di dunia ini hidupku akan tetap baik-baik saja.”

Puji syukur kehadirat Allah SWT.

Kupersembahkan karya kecilku untuk:

- *Bapak Asriadi dan Ibu Yuhanes S.Pd., Gr atas cinta dan kasih sayang yang tidak akan pernah berhenti serta membuatku tidak pernah kekurangan apapun*
- *Saudariku Aulia S.P dan saudaraku Ferli yang selalu mendukung dan yang selalu memberikan semangat untukku.*
- *Ibu R.A Umikalsum, S.P.,M.Si dan Ibu Nur Azmi, S.P.,M.Si selaku pembimbing.*
- *Dosen Fakultas Pertanian Universitas IBA yang selalu memberikan motivasi dan arahan dalam hidupku.*
- *Serta teman seperjuanganku mahasiswa Angkatan 2021.*
- *Dan almamater tercinta. Universitas IBA Palembang.*
- *Terimakasih atas do'a semangat dan pengorbanan yang telah dicurahkan untuk membantuku dalam mencapai keberhasilanku.*

RINGKASAN

NADIA. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih. Dibimbing oleh **R.A UMI KALSUM** dan **NUR AZMI.**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menghitung pendapatan dari produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih. Untuk menganalisis dan menghitung nilai tambah dari produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*. Penelitian ini telah dilaksanakan di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* kota prabumulih, Provinsi Sumatera Selatan. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Pengumpulan data di lapangan telah dilakukan pada bulan Desember 2024-Februari 2025.

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari penelitian ini maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, Biaya tetap per bulan untuk asinan, sirup nanas dan permen nanas pada di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah sebesar Rp34.903, Rp36.125 dan Rp36.152. Biaya variabel per bulan untuk asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas sebesar Rp1.211.000, Rp1.300.000 dan Rp1.340.000. Biaya total per bulan untuk asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas adalah sebesar Rp1.245.903, Rp1.326.125 dan Rp1.413.903. Penerimaan per bulan asinan nanas sebesar Rp4.000.000, sirup nanas sebesar Rp4.000.000, dan permen nanas sebesar Rp7.680.000. Pendapatan per bulan asinan nanas adalah sebesar Rp2.754.097, sirup nanas adalah sebesar Rp2.673.875, dan permen nanas sebesar Rp6.226.375.

Nilai tambah dari asinan nanas sebesar Rp242.400, sirup nanas Rp248.000, dan permen sebesar 312.000. asinan nanas menghasilkan tingkat keuntungan

Nilai tambah dari asinan nanas sebesar Rp242.400, sirup nanas Rp248.000, dan permen sebesar 312.000. asinan nanas menghasilkan tingkat keuntungan perusahaan lebih besar dengan keuntungan sebesar 98.43%, dibandingkan dengan sirup sebesar 96.44% dan permen 97.53 sebesar 18%

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa penelitian saya yang berjudul "**Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih**" merupakan hasil penelitian saya sendiri dibawah bimbingan dosen pembimbing, kecuali yang dengan jelas merupakan rujukan dari pustaka yang tertera di dalam daftar pustaka.

Semua data dan informasi yang digunakan telah di nyatakan dengan jelas dan diperiksa kebenarannya.

Palembang, Juli 2025



21 42 0015

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada Tanggal 04 Januari 2003 di Desa Tanjung Bunut Kecamatan Belida Darat, anak kedua dari Bapak Asriadi dan Ibu Yuhanes S.Pd., Gr. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di MI Babul Falah pada Tahun 2014. Sekolah Menengah Pertama diselesaikan di MTS Babul Falah Tanjung Bunut pada Tahun 2017, dan Sekolah Menengah Atas di SMK N 1 Gelumbang pada Tahun 2021. Pada Tahun 2021, penulis tercatat sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas IBA melalui program beasiswa Kartu Indonesia Pintar (KIP) Kuliah dari Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi.

Periode Tahun 2022 hingga 2023, penulis sebagai Anggota Bidang Keagamaan Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas IBA, Periode Tahun 2023 hingga 2024, penulis anggota Bidang Humas dan Kesekretariatan Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas IBA.

Penulis telah melaksanakan praktek lapangan yang berjudul **“Tinjauan Proses Pengolahan Daun Nanas Menjadi Serat Daun Nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* .”** sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian di Universitas IBA

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN

NANAS DI KOPERASI PRODUSEN MIWA *PINEAPPLE*

KOTA PRABUMULIH

oleh

NADIA

21 42 0015

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

pada

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS IBA

PALEMBANG

2025

Skripsi yang berjudul
ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
NANAS DI KOPERASI PRODUSEN MIWA *PINEAPPLE*
KOTA PRABUMULIH

oleh
NADIA
21 42 0015

Telah di terima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

Pembimbing Utama,



R.A Umikalsum, S.P., M. Si.

Pembimbing Pendamping,



Nur Azmi, S.P., M. Si.

Palembang, Juni 2025

Fakultas Pertanian

Universitas IBA

Dekan,

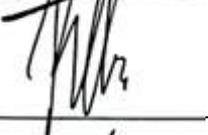


Dr. Ir Karlin Agustina, M.Si.

PERSETUJUAN TIM PENGUJI

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan
pada sidang Ujian Komprehensif
Fakultas Pertanian Universitas IBA

Palembang, 13 Juni 2025

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1	R.A Umikalsum, S.P., M.Si.		Ketua Penguji
2	Nur Azmi, S.P., M.Si.		Anggota
3	M. Ardi Kurniawan, S.P., M.P.		Anggota
4	Komala Sari, S.P., M.Si.		Anggota

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas rahmat berkah dan inayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas IBA. Terwujudnya penyusunan laporan penelitian ini tidak lain adalah berkat bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karenanya pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah membiayai pendidikan saya melalui bantuan dana program beasiswa Kartu Indonesia Pintar (KIP) Kuliah Tahun Akademik 2021/2022 hingga 2024/2025.
2. R.A Umikalsum, S.P M.Si. selaku dosen pembimbing utama saya yang telah membimbing serta memberikan masukan dalam menyelesaikan laporan penelitian ini.
3. Nur Azmi, S.P. M.Si. selaku dosen pembimbing pendamping saya atas kesabaran dan waktunya dalam membimbing penulisan laporan penelitian ini.
4. Dr. Ir. Karlin Agustina, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas IBA Palembang.
5. Seluruh staf dan dosen pengajar Fakultas Pertanian Universitas IBA Palembang.

6. Kepada kedua orang tuaku, atas segala doa, dorongan, perjuangan dan kesabarannya yang tiada terkira sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir penelitian Skripsi ini.
7. Sahabat dan saudara-saudaraku yang selalu membantu dan mendoakan.
8. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2021 Fakultas Pertanian dan adik-adik tingkat sekalian.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, atas doa dan dukungannya dalam membantu proses penulisan, penelitian dan penyelesaian penelitian ini maupun selama masa studi.

Sebagaimana manusia biasa penulis menyadari adanya kekurangan dalam penulisan laporan akhir penelitian skripsi ini, karena terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna perbaikan yang akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga laporan penelitian ini dapat diterima dan bermanfaat bagi penulis dan pembaca sekalian.

Palembang, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
II. KERANGKA PEMIKIRAN	9
A. Tinjauan Pustaka	9
B. Penelitian Terdahulu	18
C. Model Pendekatan.....	20
D. Batasan Operasional.....	21
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	23
A. Tempat dan Waktu	23
B. Metode Penelitian	23
C. Metode Pengumpulan Data.....	23
D. Metode Pengolahan dan Analisis Data	24

	Halaman
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Diskripsi Wilayah	27
B. Analisi Pendapatan Usaha Produk Olahan Nanas	34
C. Analisis Nilai Tambah	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Gizi Nanas	10
2. Prosedur perhitungan nilai tambah produk olahan nanas	26
3. Kebutuhan biaya tetap usaha asinan nanas	34
4. Kebutuhan biaya tetap usaha sirup nanas	35
5. Kebutuhan biaya tetap usaha permen nanas	36
6. Kebutuhan biaya variabel usaha asinan nanas	37
7. Kebutuhan biaya variabel usaha sirup nanas	37
8. Kebutuhan biaya variabel usaha permen nanas	38
9. Penerimaan untuk produksi ketiga produk olahan nanas	40
10. Pendapatan usaha produk olahan nanas	41
11. Hasil analisis nilai tambah produk olahan nanas	42
12. Hasil nilai tambah ketiga produk olahan nanas per satu kali produksi	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Perkembangan Luas Panen dan Produksi Nanas di Indonesia	3
2. Model pendekatan analisis pendapatan dan kelayakan usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen “Miwa Pineapple.	20
3. Struktur organisasi Koperasi Produsen Miwa <i>Pineapple</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Denah lokasi penelitian di Koperasi Produsen Miwa <i>Pineapple</i>	57
2. Kebutuhan biaya tetap usaha asinan nanas	58
3. Kebutuhan biaya tetap usaha sirup nanas	59
4. Kebutuhan biaya tetap usaha permen nanas	60
5. Kebutuhan biaya variabel usaha asinan nanas	61
6. Kebutuhan biaya variabel usaha sirup nanas	62
7. Kebutuhan biaya variabel usaha permen nanas	63
8. Penerimaan untuk produksi ketiga produk olahan nanas	64
9. Pendapatan usaha produk olahan nanas	65
10. Hasil analisis nilai tambah produk olahan nanas	66
11. Hasil nilai tambah ketiga produk olahan nanas per satu kali produksi	67

I. PENDAHULUAN

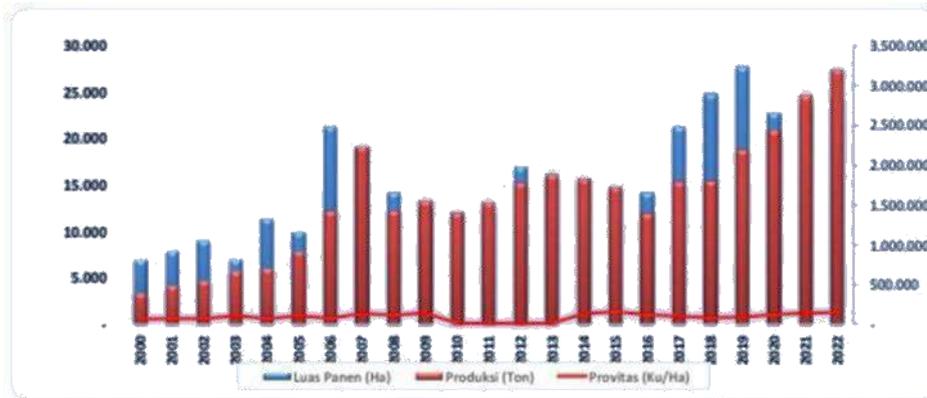
A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana sebagian besar penduduknya hidup sebagai petani. Sektor pertanian saat ini masih menjadi salah satu sumber mata pencaharaan masyarakat di Indonesia. Peranan sektor pertanian terhadap keberlangsungan sektor-sektor non pertanian juga sangat penting dalam memenuhi kebutuhan pangan dan industri. Oleh karena itu, produk usaha tani yang berkualitas dan keberlanjutan yang dihasilkan pada sektor pertanian harus terus dijaga dan ditingkatkan. Sektor pertanian meliputi beberapa subsektor yaitu hortikultura, tanaman pangan, perkebunan, perikanan, peternakan dan kehutanan (Agustian, 2016).

Subsektor hortikultura merupakan komponen penting dalam pembangunan pertanian yang terus bertumbuh dan berkembang dari waktu ke waktu. Pasar produk komoditas tersebut bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar didalam negeri saja, melainkan juga sebagai komoditas ekspor yang dapat menghasilkan devisa untuk negara. Tanaman hortikultura yang banyak dikembangkan di Indonesia meliputi tanaman sayuran, tanaman hias dan buah-buahan. Tanaman buah yang banyak dikembangkan di Indonesia seperti mangga, durian, pisang, pepaya, duku, semangka, nanas dan lain lain (Andie, 2021). Negara Indonesia dikenal sebagai negara agraris hal itu dikarenakan sebagian penduduknya mempunyai mata pencaharian di bidang pertanian atau bercocok tanam.

Nanas merupakan tanaman buah semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* dan memiliki nama daerah *anas* (Sunda) dan *neneh* (Sumatera) dalam bahasa Inggris disebut *Pineapple* dan orang-orang Spanyol menyebutnya *pina*. Nanas berasal dari Brasilia (Amerika Selatan) yang telah didomestikasi (Penyesuaian agar bisa hidup ditempat lain) disana sebelum masuk Colombus. Pada abad ke-16 orang Spanyol membawa nanas ini ke Filipina dan semenanjung Malaysia, masuk ke Indonesia pada tahun 1599. Di Indonesia awalnya hanya merupakan tanaman pekarangan, dan meluas menjadi tanaman kebun, lahan kering (tegalan). Tanaman nanas tumbuh baik di daerah tropis. Nanas adalah salah satu jenis tanaman yang banyak digemari orang karena rasanya enak, segar, dan sedikit asam. Secara umum, nanas memiliki kandungan gizi dan vitamin, di antaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan sedikit vitamin B, dan salah satu hasil pertanian yang nilai ekonomisnya cukup tinggi. Tanaman yang nilai ekonominya tinggi, biasanya memiliki nilai resiko kegagalan dalam pemeliharaan yang tinggi pula (Syahirah dan Cahyati, 2021).

Nanas merupakan produk pertanian utama Indonesia yang sangat membantu perkembangan ekonomi pedesaan. Walaupun nanas bukan tanaman asli Indonesia, tetapi secara teknis sangat mudah untuk mengembangkan budidaya nanas dengan tingkat produktivitas tinggi di beberapa wilayah Indonesia. Indonesia memiliki tenaga kerja yang relatif besar di samping lingkungan yang mendukung bagi pertumbuhan dan perkembangan nanas. Areal luas dan tenaga kerja yang banyak tidak akan memberikan hasil optimum jika teknologi tidak ditunjang dengan keinginan dan keahlian yang dibutuhkan. Indonesia sendiri banyak jenis nanas yang ditanam seperti Queen, Cayenne, Spanish, Abacaxi (Putra dan Tiyas, 2022).



Gambar 1. Perkembangan Luas Panen dan Produksi Nanas di Indonesia, 2000 – 2022

Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia, salah satu provinsi di Indonesia yang melakukan budidaya tanaman nanas adalah Sumatera Selatan. Adapun wilayah yang memproduksi nanas di Sumatera Selatan seperti Kabupaten Ogan Ilir, Kabupaten Muara Enim, Kota Prabumulih, Kabupaten Banyuasin, Kabupaten Musi Rawas, Kabupaten Komering Iir. Nanas yang banyak dibudidayakan petani di Kota Prabumulih adalah jenis *queen* yang varietasnya telah dilepasoleh Kementerian Pertanian dengan nama Nanas Prabumulih. Tanaman nanas mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Industri pengolahan buah nanas di Indonesia menjadi prioritas tanaman yang terus dikembangkan. Selain dapat dikonsumsi sebagai buah segar juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman, seperti selai, sirup, dan buah dalam kalengan (Syah *et al* , 2015).

Nanas merupakan salah satu produk pertanian utama Indonesia yang sangat membantu perkembangan ekonomi pedesaan. Walaupun nanas bukan tanaman asli Indonesia, tetapi secara teknis sangat mudah untuk mengembangkan budidaya nanas dengan tingkat produktivitas tinggi di beberapa wilayah Indonesia. Indonesia

memiliki tenaga kerja yang relatif besar di samping lingkungan yang mendukung bagi pertumbuhan dan perkembangan nanas. Areal luas dan tenaga kerja yang banyak tidak akan memberikan hasil optimum jika teknologi tidak ditunjang dengan keinginan dan keahlian yang dibutuhkan. Indonesia sendiri banyak jenis nanas yang ditanam seperti Queen, Cayenne, Spnish, Abacaxi (Putra, Tiyas, 2022).

Sentral nanas atau daerah penghasil nanas terbesar di Indonesia antara lain adalah Provinsi Lampung, Sumatera Selatan, Jawa Timur, dan Jawa Barat. Selain itu, ada juga daerah-daerah lain seperti Jambi, Riau, dan beberapa daerah di Jawa Tengah yang juga merupakan sentra nanas. Provinsi Lampung merupakan sentra nanas terbesar di Indonesia, dengan produksi nanas yang mencapai 861.706 ton pada tahun 2022. Daerah penghasil nanas di Lampung meliputi Lampung Tengah, Lampung Timur, dan Lampung Selatan. Sumatera Selatan Provinsi Sumatera Selatan menempati posisi kedua sebagai sentra nanas terbesar, dengan produksi nanas sebanyak 567.120 ton pada tahun 2022. Jawa Timur juga merupakan salah satu sentra nanas di Indonesia, dengan produksi nanas yang mencapai 250.291 ton pada tahun 2019. Kabupaten Kediri juga dikenal sebagai sentra nanas di Jawa Timur.

Jawa Barat juga menjadi sentra nanas dengan produksi mencapai 228.600 ton pada tahun 2019. Jambi juga memiliki beberapa daerah penghasil nanas, seperti Desa Tangkit Baru, yang terkenal dengan nanasnya yang manis dan cocok dibudidayakan di lahan gambut. Riau juga memiliki beberapa sentra nanas, seperti Desa Kualu Nenas di Kabupaten Kampar, yang merupakan salah satu desa penghasil nanas terbesar di Riau. Jawa Tengah juga memiliki beberapa daerah penghasil nanas, seperti Kabupaten Kudus yang memiliki desa wisata nanas dari

berbagai daerah. Sumatera Selatan memiliki beberapa daerah yang merupakan sentra nanas. Beberapa daerah tersebut adalah Kabupaten Ogan Ilir, yang dikenal sebagai daerah penghasil nanas terbesar di Sumsel. Kota Prabumulih juga dikenal sebagai kota nanas dan memiliki kebun nanas yang dijadikan sebagai pusat pengembangan budidaya nanas, termasuk Agrowisata Nanas di Karang Jaya. Selain itu, Desa Panca Desa di Kecamatan Air Kumbang juga menjadi sentra penghasil nanas. Secara umum, Sumatera Selatan adalah sentra produksi nanas di Indonesia, dengan produksi sebesar 477.43 ribu ton pada tahun 2023. Prabumulih sendiri memiliki luas tanaman nanas sekitar 400 ha yang tersebar di beberapa kecamatan.

Kota Prabumulih adalah salah satu pusat penghasil nanas, sejak dulu Kota Prabumulih dikenal dengan sebutan Kota nanas. Masyarakat yang menanam nanas tidak diragukan lagi peduli dengan keberlangsungan ekonomi keluarga dalam waktu panjang, yang sangat penting bagi kehidupan. Nanas merupakan salah satu produk hortikultura, khususnya buah-buahan yang berkontribusi terhadap gizi masyarakat yang memiliki peran untuk memenuhi gizi masyarakat terutama vitamin dan mineral yang terkandung di dalamnya. Hal ini penting untuk peningkatan standar sumber daya manusia yang digunakan untuk melakukan pembangunan ekonomi (Suwandi, 2016).

Seiring dengan perkembangan zaman produksi nanas mengalami penurunan yang membuat Kota Prabumulih ini menduduki posisi ke-3 dari dua Kabupaten tetangganya. Mencermati semua itu mendorong masyarakat dan pemerintah untuk melestarikan dan memperbesar peluang untuk menjadikan Kota Prabumulih sebagai Kota penghasil nanas kembali. Menurut data informasi Dinas Pertanian Kota Prabumulih pada tahun 2018 produksi nanas di Kota Prabumulih mengalami

perubahan dari tahun 2016 hingga tahun 2018 sampai sekarang. Nanas di Kota Prabumulih sedang dikembangkan kembali sejak tahun 2016 hingga tahun 2018. Pengembangan budidaya nanas semakin meluas di kecamatan Kota Prabumulih (Dinas Pertanian Prabumulih, 2018).

Diversifikasi pengolahan produk merupakan salah satu inovasi petani dalam mengatasi hasil produksi nanas yang melimpah dan mengatasi buah nanas yang cepat membusuk, dikarenakan kandungan air pada nanas sangat tinggi. Buah nanas tidak hanya dapat dikonsumsi segar, tetapi juga dapat dijadikan bahan baku utama untuk menghasilkan produk olahan yang dapat dijual dalam bentuk kemasan. Salah satu bentuk pengolahan pasca panen dalam mengatasi penurunan harga buah pada saat musim panen adalah dengan cara mengolah nanas menjadi Permen nanas, sirup nanas dan manisan nanas. Dengan pengolahan produk kemasan dapat meningkatkan umur simpan nanas dan menciptakan produk nilai tambah yang dapat dijual pada konsumen.

Terdapat beberapa usaha pengolahan buah nanas di Kota Prabumulih, pengolahan ini juga bertujuan meningkatkan nilai tambah dan daya simpan pada produk pertanian yang mudah rusak, cepat busuk dan *voluminous*. Pengolahan ini juga memberikan manfaat bagi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat dan menciptakan lapangan pekerjaan. Kota Prabumulih memiliki buah nanas yang berukuran besar, kawasan strategis yang terkait dengan kebijakan kota dalam pengembangan agribisnis serta sebagai pusat perdagangan dan jasa. Lahan yang produktif akan dikembangkan untuk menunjang kegiatan agribisnis (Indrayanti, 2017).

Dari latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Produk Olahan Nanas Di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple***”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana analisis pendapatan produk olahan nanas pada Koperasi Produsen *Miwa Pineapple* ?
2. Berapa besar nilai tambah dari produk olahan nanas pada Koperasi Produsen *Miwa Pineapple* ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun tujuan ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis pendapatan produk olahan nanas pada Koperasi Produsen *Miwa Pineapple*.
2. Menghitung nilai tambah produk olahan nanas pada Koperasi Podusen *Miwa Pineapple*.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, penelitian ini akan membantu menambah wawasan dan penengetahuan tentang pendapatan dan nilai tambah produk olahan nanas di Koperasi Produsen *Miwa Pineapple*.

2. Hasil penelitian diharapkan menjadi bahan pembelajaran dan bahan informasi bagi peneliti selanjutnya.
3. Sebagai informasi bagi pengembangan usaha di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*

II. KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*)

Nanas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis. Tanaman nanas memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat dan petani baik skala kecil, skala menengah, maupun skala besar. Hal ini dikarenakan tanaman buah-buahan memiliki keunggulan yaitu nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan sumberdaya lahan dan teknologi, serta potensi serapan pasar baik di dalam negeri maupun luar negeri/internasional yang tiap harinya kian meningkat, sehingga tanaman buah-buahan ini dapat dijadikan salah satu tanaman unggulan dalam memperoleh devisa dari sektor pertanian. Data Badan Pusat Statistik (2017).

Nanas (*Ananas comosus L.*) merupakan salah satu produk buah unggulan di Indonesia. Hal ini mengacu pada besarnya produksi nanas yang menempati urutan ketiga setelah pisang dan mangga. Nanas dapat dikonsumsi dalam bentuk segar dan juga dapat diolah menjadi berbagai produk seperti jus, selai, sirup dan keripik. Nanas mengandung vitamin dalam jumlah kecil kecuali vitamin D dan memiliki unsur air, gula, asam organik, mineral, nitrogen, protein, bromelin. Kulit buah nanas dapat dibuat menjadi sirup atau ekstrak cair untuk pakan ternak, sedangkan seratnya dapat diolah menjadi kertas dan tekstil (Pusat Data dan Sistem informasi Pertanian Kementerian Pertanian, 2016).

2. Kandungan gizi buah nanas

Buah nanas mengandung sumber zat pengatur seperti vitamin dan mineral guna membantu dalam kelancaran metabolisme, yang sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Fungsi vitamin dan mineral adalah untuk menjaga keseimbangan proses metabolisme tubuh agar dapat berfungsi secara normal. Cenderung menghendaki produk pangan yang mudah penyajiannya, rasa dan Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan, konsumen saat ini nilai gizinya, serta memiliki efek positif bagi kesehatan. Nanas memiliki nilai gizi yang tinggi, kaya akan vitamin A, B, C, protein, dan mineral (kalsium, fosfor, dan besi), dan mengandung senyawa yang berpotensi sebagai anti oksidan (polifenol dan flavonoid) (Hosain dan Rahman, 2011).

Tabel 1. Kandungan Gizi Nanas

No	Kandungan Zat Gizi	Jumlah
1	Kalori (Kkal)	52.00
2	Protein (g)	0,40
3	Lemak (g)	0,20
4	Karbohidrat (g)	16.00
5	Fosfor (mg)	11.00
6	Zat Besi (mg)	0,30
7	Vitamin A (SI)	130.00
8	Vitamin B1 (mg)	0.08
9	Vitamin C (mg)	24.00
10	Air (g)	85.30
11	Bagian dapat dimakan (%)	53.00

Sumber: Effendi *et al.*, 2009

3. Produk olahan tanaman nanas

Buah nanas terutama dapat diolah menjadi berbagai macam produk, antara lain.

- a. Sirup nanas adalah minuman terbuat dari sari buah nanas yang disajikan dalam keadaan dingin serta tambahan toping seperti selasih dan lain lain.
- b. Permen nanas adalah makanan yang terbuat dari jeli bertekstur kenyal dan manis yang biasanya disajikan sebagai makanan pembuka.
- c. Manisan nanas adalah potongan buah yang direndam dengan larutan gula selama beberapa waktu atau dipermentasi untuk mendapatkan hasil yang maksimal.
- d. Serat daun nanas adalah serat daun nanas adalah salah satu serat yang berasal dari tumbuhan yang di peroleh dari daun – daun tanaman nanas. Bentuk daun nanas menyerupai pedang yang meruncing diujungnya dengan warna hijau kehitaman dan pada tepi daun terdapat duri yang tajam, biasanya panjang daun berkisaran antara 55 sampai 77 cm dengan lebar 3,1 sampai 5,3 cm dan tebal daun antara 0,18 sampai 0,27 cm.
- e. Nanas krispi adalah nanas yang di campur tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, garam, gula pasir, dan *baking powder* , digoreng lalu siram saus santan kental di atas nanas.

Dodol nanas merupakan cemilan manis yang memiliki cita rasa khas buah nanas. Bahan utama pengolahan dodol nanas diantaranya, buah nanas, santan kelapa, tepung ketan, tepung beras, gula merah, dan mentega. Proses pembuatan dodol yang bermutu tinggi, memerlukan waktu yang cukup lama.

4. Konsep produksi

Produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang atau jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Produksi merupakan sebuah proses kegiatan pembuatan suatu barang dari awal (input) hingga akhir menjadi (*output*) untuk menciptakan suatu bentuk yang sesuai dan layak diperjual belikan sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan dapat memperoleh laba yang maksimal. Produksi dalam perspektif ekonomi Islam diartikan sebagai aktifitas yang mengeksplorasi sumber-sumber ekonomi yang disediakan Allah SWT, guna menghasilkan manfaat dan berorientasi pada pemenuhan kebutuhan masyarakat (Achmad *et al.*, 2020).

5. Konsep biaya produksi

Biaya produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan produk dapat berupa jasa maupun barang (Wanda, 2015). Biaya adalah total pengeluaran dalam bentuk uang yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk selama satu periode. Nilai biaya terbentuk uang, yang termasuk dalam biaya adalah sarana produksi yang habis terpakai misalnya bibit, pupuk dan obat-obatan, lahan serta biaya dari alat-alat produksi (Syafriwandi *et al.*, 2015).

Biaya produksi dapat dikelompokkan menjadi biaya tetap (*fixed cost*), dan biaya variabel (*variabel cost*). Biaya menurut kegunaannya dibagi menjadi dua yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yaitu biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh produsen dalam proses produksi.

a. Biaya tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) biaya tetap yaitu biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi dan besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Yang termasuk pada biaya ini adalah penyusutan alat pertanian dan tenaga kerja dalam keluarga. Menurut Soekartawi (2016). Biaya tetap adalah biaya yang relatif jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi biaya tetap ini tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh.

b. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Biaya *variabel* sifatnya berubah-ubah tergantung dari besar kecilnya adalah Semakain besar volume kegiatan maka semakin tinggi jumlah total biaya variabel dan sebaliknya semakin rendah volume kegiatan maka semakin rendah jumlah total biaya *variabel*.

6. Konsep harga

Dalam menafsirkan tentang konsep harga tertentu mempunyai banyak penafsiran, menurut Kotler dalam Maimunah (2020), mengatakan bahwa harga adalah suatu elemen bauran pemasaran pada *marketing mix* yang dapat menghasilkan pendapatan dimana elemen lain yang mendapatkan harga merupakan ukuran terhadap besar kecilnya nilai kepuasan seseorang terhadap produk yang dibelinya.

7. Konsep penerimaan

Penerimaan dalam usaha tani adalah total pemasukan yang diterima oleh prosedur atau petani dari kegiatan produksi yang sudah dilakukan yang telah menghasilkan uang yang belum dikurangi oleh biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi (Husni *et al.*, 2014). Menurut (Ambiyar *et al.*, 2014), penerimaan adalah adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk. Penerimaan usaha tani dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain luas usahatani, jumlah produksi,,jenis dan harga komoditas hargatani yang diusahakan. Faktor-faktor tersebut berbanding lurus, sehingga apabila salah satu faktor mengalami kenaikan atau penurunan maka dapat mempengaruhi penerimaan yang diterima oleh produsen atau petani yang melakukan usahatani.

Menurut Supartama *et al.*, (2013), penerimaan petani akan meningkatkan apabila produksi dan harga jual produk semakin besar maka penerimaan petani juga akan ikut semakin besar. Penerimaan usahatani itu sendiri adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, pernyataan ini dapat ditulis sebagai berikut:

$$P_n = Y \times H_y$$

Keterangan:

P = Penerimaan (Rp/kg)

Y = Jumlah produksi (Rp/kg)

H_y = Harga jual (Rp/kg)

8. Konsep pendapatan

Pendapatan merupakan laba bersih yang diterima oleh petani dari hasil usahanya. Pendapatan adalah keuntungan yang diperoleh oleh petani dengan mengurangi biaya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan selama satu musim tanaman (Rauf *et al.*, 2021). Besarnya suatu pendapatan yang diterima oleh petani merupakan besarnya penerimaan dan pengeluaran selama proses produksi. Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi besar kecilnya pendapatan yang diterima oleh petani, antara lain skala usaha tersedia modal, Tingkat harga, tersedianya tenaga kerja, sarana transportasi, dan sistem pemasaran (Faisal, 2015).

Pendapatan usahatani dapat dihitung dengan biaya alat ukur dan modal luar. Sedangkan pendapatan bersih dapat dihitung dengan menggunakan pendapatan kotor dengan biaya mengusahakan. Dimana biaya mengusahakan adalah biaya alat luar ditambah upah tenaga kerja sendiri yang dipertimbangkan berdasarkan upah tenaga kerja luar (Palobo, 2019). Secara matematis model fungsi pendapatan dapat ditulis sebagai berikut.

$$Pd = Pn - BT$$

Keterangan:

Pd	= pendapatan petani jagung
(Rp/kg) Pn	= penerimaan (Rp/kg)
BT	= biaya total (Rp/kg)

9. Nilai tambah

Nilai tambah merupakan selisih dari nilai produksi (penjualan hasil produksi) dengan *intermediate cost* (biaya bahan baku dan biaya input lain yang menunjang dalam proses produksi selain biaya tenaga kerja). Nilai tambah suatu produk dipengaruhi oleh nilai produk, harga bahan baku yaitu nanas dan biaya input lainnya. Nilai produk adalah nilai dari penjualan produk yang dihasilkan berdasarkan harga berlaku. Sedangkan harga bahan baku adalah harga perolehan, yaitu harga untuk memperoleh bahan baku tersebut (Putra, 2016).

Faktor yang termasuk kedalam biaya input lain adalah biaya selain pengadaan bahan baku dan tenaga kerja. Terdapat perbedaan harga bahan baku setiap industri. Perbedaan harga disebabkan oleh perbedaan lokasi bahan baku dan lokasi industri produk pengolahan, terutama untuk nanas sehingga menambah biaya transportasi dan lain-lain yang berkontribusi menaikkan harga bahan baku. Pada industri nanas ada kriteria khusus yang digunakan agar menghasilkan produk olahan nanas yang bermutu baik. Hal ini juga menyebabkan harga bahan baku naik (Yulfiani dan Ginting, 2015).

Terdapat tiga cara menganalisis nilai tambah, yaitu analisis nilai bruto, analisis nilai tambah neto dan analisis nilai tambah metode hayami. Metode yang digunakan adalah metode hayami. Karena dengan menggunakan metode hayami kita bisa melihat peningkatan pendapatan dengan penambahan satu unit produksi. Metode hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai per kilogram per produksi bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Biaya produksi dapat dikelompokkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah

semua jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Contohnya biaya penyusutan alat, bunga modal, sewa tempat, pajak dan asuransi. Sedangkan biaya variabel adalah semua jenis biaya yang besar kecilnya tergantung pada produksi. Contohnya biaya pembelian bahan baku, biaya pembelian alat dan upah tenaga kerja. Rumus biaya produksi menurut Soekartawi (2016) adalah sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \text{ atau } TEC + TIC$$

Keterangan:

- TC : *Total Cost* (biaya total)
- TFC : *Total Fixed Cost* (total biaya tetap)
- TVC : *Total Variabel Cost* (total biaya variabel)
- TEC : *Total Explicit Cost* (total biaya eksplisit)
- TIC : *Total Implicit Cost* (total biaya implisit)

Biaya menurut kegunaan dibagi menjadi 2 yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yaitu biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh produsen dalam proses produksi. Biaya eksplisit dapat berupa biaya pembelian sarana produksi, upah tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan alat, biaya sewa tempat dan bunga modal pinjam. Sedangkan biaya implisit yaitu biaya yang secara tidak nyata dikeluarkan oleh produsen (pengusaha) tetapi ikut disertakan dalam proses produksi. Biaya implisit dapat berupa biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat milik sendiri dan bunga modal sendiri.

B. Penelitian Terdahulu

Arrizki (2019), menyatakan bahwa pendapatan hasil produk dodol nanas yaitu Rp319.368 dan Rp8.871,3/unit. Sedangkan, pendapatan hasil produk keripik nanas yaitu Rp118.892 dan Rp4.755,7/unit. Nilai tambah yang diperoleh dari nanas menjadi dodol nanas adalah sebesar Rp332.080 dengan rasio nilai tambah 95.4% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 3.3%. Persentase pendapatan tenaga kerja 12.9% . Keuntungan yang diperoleh oleh pengolah yaitu sebesar 83.3%. Nilai tambah yang diperoleh dari nanas menjadi keripik nanas adalah sebesar Rp206.667 dengan rasio nilai tambah 92.4% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 5.5%. Persentase pendapatan tenaga kerja 19.5%. Keuntungan yang diperoleh oleh pengolah yaitu sebesar 75%. Keuntungan pengolahan serta pendapatan hasil produk dodol nanas lebih tinggi dibandingkan produk keripik nanas.

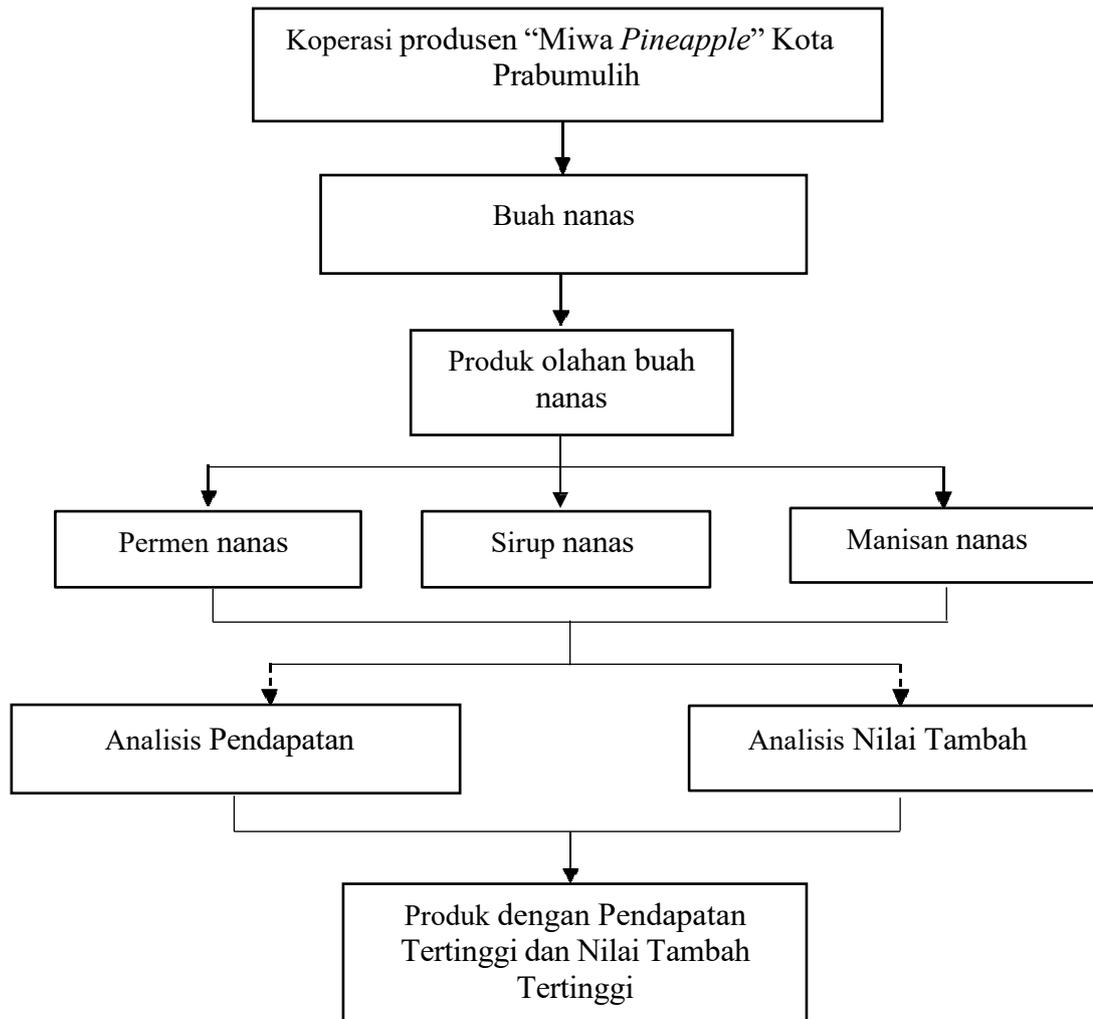
Menurut Ismail (2022) menyatakan bahwa agriculture okinawa diperoleh hasil perhitungan nilai tambah menggunakan método hayami didapat total nilai tambah nanas kaleng sebesar sebesar Rp1.021.625.602 dengan rasio nilai tambah nanas kaleng yang dihasilkan sebesar 62%. Dalam pengadaan bahan baku pembuatan nanas kaleng JA Okinawa mendapatkan bahan baku dari petani mitra sampai saat ini ada 145 petani mitra yang menanam dan memasok nanas sebagai pembuatan produk nanas kaleng di JA Okinawa. Nanas yang di antarkan ke JA Okinawa berjenis jawari yang di kembangkan langsung di ujian pertanian Nago prefektur Okinawa. Harga nanas tersebut untuk satu kg buah nanas yaitu sebesar Rp9.000.

Wanda (2022), menyatakan bahwa usaha pada agroindustri dodol nanas di Kecamatan Jalan cagak Kabupaten Subang menunjukkan bahwa saat ini cukup berkembang. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi dodol nanas selama 5 bulan rata-rata sebesar Rp20.758/kg dengan rasio nilai tambah 55%. Maka berdasarkan hasil tersebut nilai tambah dodol nanas dikatakan tinggi karena memiliki rasio >40%. Rata-rata Laba dari agroindustri dodol nanas sebesar Rp157.459.379 dalam periode waktu 5 bulan dengan nilai R/C ratio sebesar 2.76. Agroindustri dodol nanas di Kecamatan Jalan cagak Kabupaten Subang layak untuk diusahakan ke pasar yang lebih luas juga lebih produktif dan mampu berinovasi dalam mengolah usahanya, serta dapat menciptakan peluang usaha yang baru bagi masyarakat. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian tentang strategi pemasaran dan analisis nilai tambah produk serba nanas lebih luas lagi.

Haifa (2018), menyatakan bahwa nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas adalah Rp 33.100/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai *outputnya* sebesar 84,6%. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup nanas adalah Rp 4.850/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai *outputnya* sebesar 19,36%. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas lebih tinggi yaitu sebesar Rp33.100/kg dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nanas menjadi sirup nanas yaitu Rp4.850/kg.

C. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam analisis pendapatan dan nilai tambah produk olahan nanas di Koperasi Produsen *Miwa Pineapple*



Gambar 1. Model pendekatan analisis pendapatan dan kelayakan usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen “Miwa Pineapple”.

Keterangan:

- > = Memproduksi
- > = Diolah

D. Batasan Operasional

1. Koperasi Produsen Miwa Pineapple adalah usaha produksi daun nanas menjadi serat daun nanas dan produk olahan buah nanas di Kota Prabumulih.
2. Bahan baku yang digunakan untuk produk olahan adalah buah nanas segar.
3. Produk olahan bahan baku nanas adalah produk permen nanas , sirup nanas, manisan nanas.
4. Permen nanas adalah makanan yang terbuat dari jeli bertekstur kenyal dan manis.
5. Harga jual permen nanas adalah harga yang berlaku saat penelitian untuk penjualan 1 cup permen nanas dengan ukuran 250 g (Rp /Cup).
6. Sirup nanas adalah minuman terbuat dari sari buah nanas.
7. Harga jual untuk sirup nanas adalah harga yang berlaku saat penelitian untuk penjualan 1 botol sirup nanas dengan ukuran 270 ml (Rp /Botol).
8. Manisan nanas adalah potongan buah nanas yang direndam dengan larutan gula pasir
9. Harga jual untuk manisan nanas adalah harga yang berlaku saat penelitian untuk penjualan 1 cup manisan nanas dengan ukuran 250 ml (Rp/Cup).
10. Tenaga kerja berasal dari Koperasi Produsen Miwa Pineapple dengan jumlah 3 orang tenaga kerja selama 6 hari dalam 1 minggu dengan jam kerja 8 jam per hari.
11. Pendapatan yang dihasilkan oleh Koperasi Produsen Miwa peanepple ini per bulan dengan produksi sebanyak 8 kali (Rp/bulan).

12. Nilai tambah usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Rp/produksi.
13. Produk dengan pendapatan tertinggi adalah gambaran hasil pendapatan dari pengolahan buah nanas yang menghasilkan nilai tertinggi.
14. Produk dengan nilai tambah tertinggi adalah gambaran dari hasil nilai tambah dari pengolahan daun buah nanas.
15. Analisis pendapatan adalah gambaran yang diberikan mengenai produk dan harga jual yang akhirnya akan berpengaruh terhadap pendapatan.
16. Analisis nilai tambah adalah metode yang memperkirakan bahan baku yang mengalami perubahan nilai dengan menggunakan metode Hayami.

III. PELAKSANAAN DAN PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilakukan Di Koperasi Produsen Miwa Pineapple Kota Prabumulih, Provinsi Sumatera Selatan penentuan Lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Karena di Koperasi ini melakukan beberapa produk olahan nanas. Pengumpulan data lapangan dilakukan pada bulan Desember 2024-Februari 2025.

B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kasus yang dilakukan Di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* yang bersifat kualitatif dan kuantitatif, dimana pembahasannya mengenai biaya biaya yang dikeluarkan selama produksi, input yang digunakan, penerimaan yang diperoleh pengusaha, pendapatan, dan nilai tambah dari produk olahan buah nanas.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari data yang diperoleh dari responden dengan cara wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan (quisioner) yang telah dipersiapkan. Daftar pertanyaan tersebut berisikan yaitu data identitas responden, status kepemilikan lahan, budidaya nanas yang dilakukan, biaya-biaya yang dikeluarkan, penerimaan yang diperoleh alasan menerapkan usahatani tersebut (Vincentius,2020). Sedangkan data

sekunder merupakan data yang digunakan untuk mendukung data primer dan diperoleh dari Pustaka dan instansi yang terkait dalam penelitian Seperti Badan Pusat Statistika, Departemen Pertanian, buku, artikel, jurnal dan informasi lainnya yang mempunyai hubungan yang relevan dengan masalah yang dibahas dengan penelitian ini (Sugiyono, 2018).

D. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh dilapangan diolah secara sistematis, disajikan dalam bentuk tabulasi serta dijelaskan secara deskriptif. Metode deskriptif adalah metode yang digunakan dalam penelitian ini. Data tabulasi adalah penyajian data ke dalam bentuk tabel atau diagram untuk mendapatkan pengamatan evaluasi. Untuk menjawab rumusan masalah yang pertama yaitu untuk mengetahui analisis pendapatan dari pengolahan buah nanas digunakan rumus sebagai berikut:

Rumus Biaya Produksi adalah :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : *Total cost* (biaya total)

TFC : *Total Fixed cost* (total biaya tetap)

TVC : *Total Variable Cost* (total biaya variable)

Penerimaan yaitu produksi yang dilakukan dalam kurun waktu tertentu dikalikan dengan harga produk . Secara sistematis dapat dirumuskan :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR : Total Revenue (penerimaan)

P : Harga jual

Q : Produksi yang dihasilkan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya eksplisit (TEC) yang secara nyata dikeluarkan untuk memproduksi barang. Secara sistematis dapat dirumuskan :

$$NR = TR - TC \quad TR = P \times Q$$

Keterangan:

NR : *Net Revenue* (pendapatan)
 TR : *Total Revenue* (penerimaan)
 TC : *Total Cost* (total biaya)
 P : *Price* (harga per satuan output)
 Q : *Quantity* (Jumlah produk)

Untuk menjawab rumusan masalah yang kedua yaitu untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan buah nanas. Data yang diperoleh diolah secara tabulasi menggunakan perhitungan matematis dan kemudian dijelaskan secara deskriptif. metode analisis data yang digunakan menghitung nilai tambah adalah metode Hayami. Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami adalah : Prosedur nilai tambah mengikuti metode Hayami yang telah disesuaikan. Adapun perhitungannya sebagai berikut :

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya produk olahan nanas yang dapat dihasilkan dari satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam bentuk produksi.
3. Sumbangan input lain, menunjukkan input yang digunakan selain bahan baku dalam satu kali nproses produksi.
4. Nilai keluaran (nilai produk olahan nanas), menunjukkan nilai produk olahan nanas yang dihasilkan dari satu an input.

5. Nilai tambah menunjukan selisih antara nilai produk olahan nanas dengan buah nana segar dan sumbangan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja.
6. Rasio nilai tambah, menunjukan presentase nilai tambah dari nilai output (nilai produk olahan nanas).
7. Imbalan tenaga kerja, menunjukan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja.
8. Keuntungan menunjukan bagian yang diterima industry pengolahan.
9. Tingkat keuntungan menunjukan presentase keuntungan dari nilai tambah.

Tabel 2. Prosedur perhitungan nilai tambah produk olahan nanas

No	Variabel		
Output, Input dan Harga			
1	Hasil Produksi	1	
2	Bahan Baku (kg/produksi)	2	
3	Tenaga Kerja (HOK/produksi)	3	
4	Faktor Konversi	4	(1)/(2)
5	Koefesien Tenaga Kerja	5	(3)/(2)
6	Harga jual produk (Rp)	6	
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja	7	
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg/produksi)	8	
9	Harga Input lain (Rp/kg/produksi)	9	
10	Nilai Output (Rp/kg/produksi)	10	(4)x(6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/produksi)	11a	(10)-(9)-(8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	11b	(11a)/(10) x 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/produksi)	12a	(5)x(7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	12b	(12a)/(11a) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp/produksi)	13a	(12a)-(11a)
	b. Tingkat Keuntungan (Rp/produksi)	13b	(13a)/(10) x 100%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/produksi)	14	(10)-(8)
	a. Imbalan tanaga kerja (%)	14a	(12a)/(14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	14b	(9)/(4) x 100%
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	14c	(13a)/(14) x 100%

Sumber: Hayami (1987) dalam Ayesha *et al.* (2020)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Wilayah

1. Keadaan umum wilayah Kota Prabumulih

Letak Geografis Kota Prabumulih merupakan kota yang terbentuk dari Kabupaten Muara Enim. Berdasarkan Peraturan Daerah Kota Prabumulih No. 1 Tahun 2020, luas wilayah Kota Prabumulih mencapai 434.46 km². Kota Prabumulih terletak antara 3°-4° Lintang Selatan dan 104°-105° Bujur Timur dengan ketinggian rata-rata 51 – 54 meter dari permukaan laut. Luas wilayah Kota Prabumulih, adalah berupa daratan seluas 434.46 km². Akhir tahun 2022, wilayah administrasi Kota Prabumulih terdiri dari 6 wilayah Kecamatan, luas daratan masing-masing Kecamatan, yaitu: Rambang Kapak Tengah (79.44 km²), Prabumulih Timur (147.15 km²), Prabumulih Selatan (106.28 km²), Prabumulih Barat (67.36 km²), Prabumulih Utara (12.12 km²), dan Cambai (64.75 km²).

Jarak antara Ibukota Kota ke Daerah Kecamatan Rambang Kapak Tengah: 32 km Prabumulih Timur: 10 km Prabumulih Selatan: 20 km Prabumulih Barat: 25 km Prabumulih Utara: 13 km Cambai: 3 km. Iklim Kota Prabumulih memiliki iklim tropika basah, seperti iklim di kebanyakan Wilayah Indonesia. Secara umum ada dua musim, yaitu musim kemarau dan musim hujan. Pola musim ini berganti setiap setengah tahun setelah melewati masa transisi yang dipengaruhi oleh iklim global, orografi dan perputaran arus udara, yaitu pada periode April – Mei dan Oktober – Nopember. Suhu dan Keadaan Angin Suhu udara di suatu tempat antara lain ditentukan oleh tinggi rendahnya tempat tersebut dari permukaan air laut

dan jaraknya dari pantai. Pada tahun 2022, suhu udara berkisar antara 20.4 °C sampai 36.0 °C.

Suhu udara maksimum terjadi pada bulan Maret, sedangkan suhu udara minimum terjadi pada bulan Agustus. Curah Hujan & Kelembaban Udara Curah hujan di suatu tempat antara lain dipengaruhi oleh keadaan iklim, keadaan topografi dan perputaran/pertemuan arus udara. Oleh karena itu jumlah curah hujan beragam menurut bulan dan letak stasiun pengamatan. Curah hujan selama tahun 2022. Fisik Wilayah Kota Prabumulih memiliki jenis tanah berlapis alluvial, liat dan berpasir, terletak pada lapisan yang masih muda, banyak mengandung minyak bumi, yang juga dikenal dengan lembah Prabumulih – Jambi. Tanah relatif datar dan rendah, tempat-tempat yang agak tinggi terletak di bagian utara kota. Sebagian Kota Prabumulih digenangi air terlebih lagi bila terjadi hujan terus menerus.

2. Sejarah singkat Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*

Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih bergerak dalam bidang usaha produksi serat daun nanas dan produk olahan nanas (*Pineapple Fiber*) khususnya nanas varietas *queen* dan baru berdiri pada tahun 2022. Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Kota Prabumulih hadir atas kebutuhan dari anggota dan para petani sekaligus warga yang berdomisili di kota Prabumulih dalam rangka untuk turut andil untuk turut andil melestarikan dan mengembangkan kembali budaya nanas di Kota Prabumulih. Salah satu produk olahan koperasi adalah produk aneka olahan buah nanas, untuk meningkatkan nilai tambah dan harga jual.

Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* berdiri atas peran Pemerintahan Kota Prabumulih yang selalu mendukung dan membangun koperasi ini mulai dari budidaya nanas yang difasilitasi langsung oleh Dinas Pertanian Kota Prabumulih melalui para PPL (Petugas Penyuluh Lapangan) yang memberikan bantuan bibit nanas langsung kepada para petani untuk pengembangan lahan pertanian. Dinas Pertanian Kota Prabumulih juga memfasilitas mesin pemecah daun nanas (Dekortikator), seta memberikan pembinaan dan pengawasan mengenai cara kerja mesin serta pemahaman lebih dalam mengenai serat yang dihasilkan daun nanas. Adapun peran Dinas Perdagangan yang membantu langsung untuk masalah pemasaran baik dalam atau luar negeri, Dinas Litbang yang membantu untuk dalam penelitian terkait serat yang dihasilkan dari daun nanas serta produk dari olahan buah nanas, Dinas Lingkungan Hidup yang membantu untuk perkembangan limbah daun nanas dan produk olahan buah nanas yang telah diambil seratnya, serta Koperasi untuk membantu dan membina perkembangan usaha dibidang UMKM dan dinas lainnya.

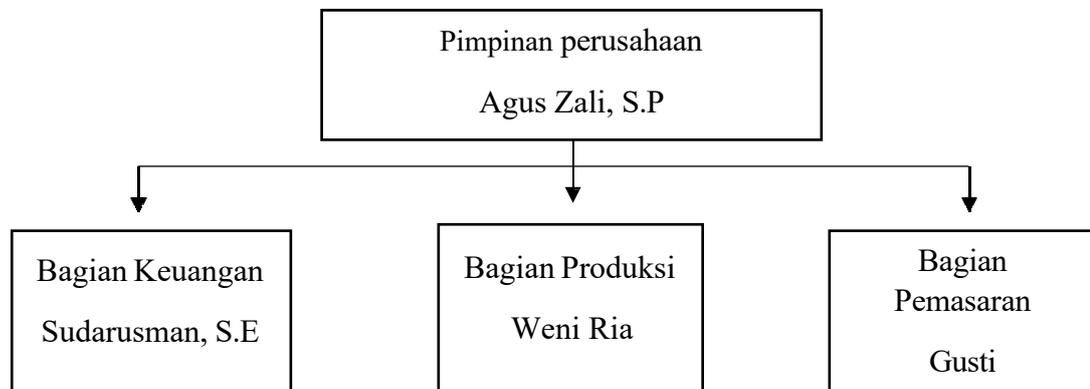
Adapun visi dan misi Koperasi Produsen Miwa Pineapple sebagai berikut :

Visi : Memajukan kesejahteraan anggota khususnya dan masyarakat sekitar pada umumnya serta ikut membangun tatanan perekonomian nasional dalam rangka mewujudkan masyarakat yang maju, adil dan makmur sehingga terwujud ketakwaan kepada Allah SWT.

Misi : Meningkatkan peran aktif anggota dan kualitas Sumber Daya Manusia agar tercapainya profesionalisme dalam mengelola koperasi serta meningkatkan Kerjasama dengan pihak lain dalam rangka peningkatan usaha.

3. Struktur organisasi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*

Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* merupakan usaha produksi dengan struktur organisasi yang masih sederhana. Karena usaha ini dikelola oleh seorang pemimpin perusahaan yang dibantu oleh seorang kepala produksi. Tenaga kerja di perusahaan ini juga terbatas terutama dari segi pendidikan, akan tetapi cukup terampil dalam memproduksi olahan dari buah nanas. Berikut struktur organisasi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*.



Gambar 3. Struktur organisasi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*.

Berdasarkan struktur organisasi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat dilihat bahwa bentuk organisasi berupa garis lurus yang menunjukkan organisasinya masih sangat sederhana karena merupakan perusahaan berskala mikro. Tugas dari pemimpin adalah merencanakan, menggerakkan dan mengawasi setiap aktivitas dalam organisasi. Tugas utama dari seorang pemimpin adalah harus bisa mencapai kinerja pegawai sehingga akhirnya dapat mencapai tujuan dan sasaran dari organisasi yang dipimpinnya. Akan tetapi pemimpin di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* ini masih juga merangkap pada bagian administrasi. Bagian keuangan adalah menyusun dan melakukan pembuatan laporan

keuangan, melaksanakan pembayaran tagihan-tagihan serta menyusun data dari berbagai dokumen serta mencatat pengeluaran-pengeluaran yang dilakukan oleh Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*. Pada bagian ini juga membantu pemimpin dalam pembuatan laporan keuangan yang dibutuhkan.

Tugas dari bagian produksi adalah merencanakan sekaligus melakukan kontrol terhadap proses produksi agar berjalan lancar. Bagian produksi juga harus memastikan bahwa semua instrumen yang digunakan untuk proses produksi bisa bekerja dengan baik. Bagian produksi pada usaha produk olahan nanas ini bertugas mendatangkan bahan baku serta pengawasan pada waktu produksi. Pengawasan yang dimaksud adalah mengawasi kelengkapan bahan bakudan bahan penolong untuk membuat produk olahan buah nanas dan pada proses lainnya hanya dilakukan pengawasan pada pelaksanaan produksi guna menjamin kualitas dari hasil yang diinginkan.

Bagian pemasaran bertugas dan bertanggung jawab terhadap pemasaran yang membawa pengaruh besar dalam suatu usaha. Selain itu tugas dari bagian pemasaran juga dapat memperkenalkan atau mempromosikan setiap produk dan usaha yang sudah dihasilkan dan disebarluaskan kepada masyarakat. Dengan jumlah karyawan yang masih sedikit, sebagai seorang pemimpi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* Bapak Agus Zali S.P masih terlibat dalam mengawasi aktivitas produksi, kesejahteraan kariawan, membuat keputusan, dan membimbing tenaga kerja untuk pemasaran pada Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* ini, mereka menjual langsung diketiga produk olahan buah nanas ini di toko offline, mereka juga menerima pemesanan secara online serta mereka juga sering ikut pameran bazar guna mempromosikan produk olahan nanas tersebut.

4. Sistem pemasaran Koperasi Produsen Miwa Pineapple

Pemasaran adalah serangkaian aktivitas, proses, dan strategi yang digunakan oleh perusahaan atau individu untuk menciptakan, mengkomunikasikan, menyampaikan, dan menukar penawaran yang bernilai bagi pelanggan, klien, mitra, dan masyarakat secara umum. Tujuan utama dari pemasaran adalah untuk menarik dan mempertahankan pelanggan dengan cara memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka. Jenis-jenis pemasaran tradisional: Melalui media cetak, TV, radio, dan metode konvensional lainnya. Pemasaran digital: Menggunakan internet dan media digital seperti media sosial, email marketing, SEO, dan iklan online. Pemasaran langsung: Interaksi langsung dengan konsumen seperti telemarketing atau direct mail. Pemasaran relasional: Fokus pada membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan. Pemasaran konten: Menyediakan informasi atau hiburan yang bermanfaat untuk menarik perhatian audiens.

Namun untuk pemasaran yang dilakukan di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* untuk memperkenalkan produk olahan buah nanas secara manual melalui pameran dan bazar di Kota Prabumulih yang bertujuan untuk lebih memperkenalkan produk olahan buah nanas di masyarakat luas. Pemasaran melalui pelanggan tetap dilakukan secara pemesanan. Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* juga melakukan pemasaran dengan sistem online melalui media sosial yang ada, tetapi pemasaran yang ada masih cukup minim.

Asinan nanas lebih untuk ketahanan dari produknya tidak tahan lama hanya berikar 3-4 hari. Biasanya manisan nanas banyak diminati oleh kalangan anak muda sampai dewasa karena memiliki cita rasa asinan nanas yang memiliki rasa

asem manis dan pedas. Buah nanas kaya akan vitamin, mineral, serat, dan enzim yang bermanfaat bagi kesehatan. Dalam 100 gram nanas, terdapat sekitar 50 kalori, 13 g karbohidrat, 1.4 g serat, 0.5 g protein dan 48.7 g vitamin C. Buah nanas juga mengandung vitamin A, vitamin B6, folat, mangan, kalium, dan magnesium. Untuk penyajian asinan nanas biasanya disajikan dalam keadaan dingin. Sirup sama halnya dengan asinan nanas ketahanan dari asinan nanas dan sirup nanas juga tidak tahan lama hanya berikar 3-4 hari saja, Namun untuk peminat dari sirup nanas ini bisanya dari kalangan anak muda sampai dewasa, cita rasa dari sirup nanas yang lebih dominan rempah-rempah sehingga memiliki khasiat untuk tubuh. Untuk penyajian sirup nanas bisa dalam keadaan hangan dan maupun dingin.

Produk permen nanas juga diminati oleh dari kalangan anak muda sampai dewasa,permen nanas yang memiliki cita rasa yang asam manis sangat menarik perhatian konsumen. Untuk sistem penjualan permen nanas akan jauh lebih meningkat ketika ada moment-moment besar seperti lebaran, Imlek, sedekah adat, dan lain-lain. Ketahanan dari permen nanas cukup lama jika disimpan dengan benar dibanding dari kedua produk lainnya. Dari ketiga produk olahan nanas mulai dari asinan nanas, permen nanas dan sirup nanas yang paling banyak diminati adalah permen nanas. Akan tetapi permen nanas tidak dianjurkan untuk dikonsumsi secara berlebihan karena banyak mengandung gula sehingga dapat menyebabkan diabetes, sakit gigi dan lain lain.

B. Analisa Pendapatan Usaha Produk Olahan Nanas

1. Biaya tetap (*Fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali produksi kebutuhan pada biaya tetap (*Fixed cost*) yang diperlukan untuk usaha produk olahan nanas dalam 1 periode produksi. Satu periode produksi yaitu selama 2 hari. Biaya yang diperlukan dalam biaya tetap usaha sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah Rp34.903. Dengan masa pakai berkisar antara 1 s.d 15 tahun, nilai susut yang diperoleh 1 kali produksi adalah sebesar Rp4.363 dan nilai susut yang diperoleh adalah sebesar Rp34.903 dalam 1 bulan produksi. Nilai susut yang diperoleh adalah nilai tetap (*fixed cost*) dari suatu biaya produksi kegiatan usaha yang dilakukan. Kebutuhan biaya tetap asinan nanas pada usaha Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Kebutuhan biaya tetap usaha asinan nanas

No	Komponen	Biaya investasi (Rp)	Masa Pakai	1 tahun	Susut/bulan (Rp)	Nilai susut/Produksi
1	Pisau	100.000	4	36	2.778	347
2	Talenan	50.000	2	24	2.083	260
3	Baskom	60.000	1	24	2.500	313
4	Centong	21.000	1	24	875	109
5	Blender	250.000	15	60	4.167	529
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1.563
7	Komporgas	450.000	5	60	7.500	938
8	panci	150.000	5	60	2.500	313
Total					34.903	4.363

Sumber: Data yang diolah (2025)

Biaya yang diperlukan dalam biaya tetap usaha sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah Rp36.125. Dengan masa pakai berkisar antara 1 s.d 15 tahun, nilai susut yang diperoleh 1 kali produksi adalah sebesar Rp4.516 dan nilai susut yang diperoleh adalah sebesar Rp36.125 dalam 1 bulan produksi. Nilai susut yang diperoleh adalah nilai tetap (*fixed cost*) dari suatu biaya produksi kegiatan usaha yang dilakukan. Kebutuhan biaya tetap sirup nanas pada Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Kebutuhan biaya tetap usaha sirup nanas

No	Komponen	Biaya investasi (Rp)	Masa pakai (Th)	1 thn = 240	Nilai susut /bulan (Rp)	susut/ produksi (Rp)
1	Pisau	100.000	5	36	1.667	208
2	Talenan	50.000	4	24	1.042	130
3	Baskom	60.000	1	12	5.000	625
4	Centong	21.000	1	12	1.750	219
5	Blender	250.000	5	60	4.167	521
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1.563
7	Kompor Gas	450.000	5	60	7.500	938
8	Panci	150.000	5	60	2.500	313
Total		2.581.000			36.125	4.516

Sumber: Data yang diolah (2025)

Biaya yang diperlukan dalam biaya tetap usaha permen nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah Rp36.125 Dengan masa pakai berkisar antara 1 s.d 15 tahun, nilai susut yang diperoleh 1 kali produksi adalah sebesar Rp4.516 dan nilai susut yang diperoleh dalam 1 bulan produksi adalah sebesar Rp36.125 dalam 1 bulan produksi. Nilai susut yang diperoleh adalah nilai tetap (*fixed cost*) dari suatu biaya produksi kegiatan usaha yang dilakukan. Kebutuhan biaya tetap permen nanas dapat dilihat pada Tabel 7 berikut:

Tabel 5. Kebutuhan biaya tetap usaha permen nanas

No	Komponen	Biaya investasi (Rp)	Masa pakai (Th)	1 thn = 240	Nilai susut /bulan (Rp)	susut/ produksi (Rp)
1	Pisau	100.000	5	60	1.667	208
2	Talenan	50.000	4	48	1.042	130
3	Baskom	60.000	2	12	5.000	625
4	Centong	21.000	2	12	1.750	219
5	Blender	250.000	5	60	4.167	521
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1563
7	Kompor Gas	450.000	5	60	7.500	938
8	Panci	150.000	5	60	2.500	
Total		2.581.000			36.125	4.516

Sumber: Data yang diolah (2025).

2. Biaya variabel (*variabel cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali produksi. Kebutuhan pada variabel (*variabel cost*) yang diperlukan untuk usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 bulan produksi adalah meliputi kegiatan seperti pada Tabel 8. Untuk tenaga kerja pada usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* 3 orang yang diterkhususkan untuk pembuatan ketiga produk olahan nanas yaitu asinan nanas, sirup nanas, dan permen nanas. Kebutuhan biaya variabel yang dikeluarkan untuk produk olahan asinan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 kali produksi adalah sebesar Rp151.373 dan untuk kebutuhan biaya variabel yang dikeluarkan untuk produk olahan asinan nanas di dalam satu bulan produksi adalah sebesar Rp1.211.000. Dengan bahan baku utama yang dikeluarkan 80 buah nanas dengan harga Rp400.000. Kebutuhan biaya variabel usaha asinan pada Tabel 6.

Tabel 6. Kebutuhan biaya variabel usaha asinan nanas

No	Komponen	Harga satuan (Rp)	Jumlah	Total/bulan (Rp)	Total/produksi (Rp)
1	Nanas	5.000	40	200.000	25.000
2	Gula Pasir	20.000	16	320.000	40.000
3	Air	500	80	40.000	5.000
4	Garam	2.000	8	16.000	2.000
5	Cabe	15.000	1	15.000	1.875
6	Cup	15.000	8	120.000	15.000
7	Tenaga kerja	500.000	1	500.000	62.500
Total				1.211.000	151.375

Sumber: Data yang diolah (2025)

Kebutuhan biaya variabel yang dikeluarkan untuk produk olahan sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 kali produksi adalah sejumlah Rp162.500 dan untuk biaya variabel 1 bulan produksi adalah sebesar Rp1.300.000 Dengan bahan baku utama yang dikeluarkan sebanyak 10 buah nanas dengan jumlah sebesar 50.000. Kebutuhan biaya variabel usaha sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat dilihat pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Kebutuhan biaya variabel usaha sirup nanas

No	Komponen	Harga satuan (Rp)	Jumlah	Total/bulan (Rp)	Total/produksi (Rp)
1	Nanas	5.000	40	200.000	25.000
2	Gula	20.000	16	320.000	40.000
3	Botol	15.000	8	40.000	15.000
4	Rempah-rempah	15.000	8	16.000	15.000
5	Tenaga kerja	500.000	1	15.000	62.500
6	Air	500	80	120.000	5.000
Total				1.300.000	162.500

Sumber: Data yang diolah (2025)

Kebutuhan biaya variabel untuk biaya variabel yang dikeluarkan untuk produksi olahan permen nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* 1 kali produksi adalah sebenar Rp167.500 dan untuk 1 bulan produksi adalah sebesar Rp1.340.000 Dengan bahan baku utama yang dikeluarkan sebanyak 32 buah nanas dengan jumlah sebesar Rp160.000. Kebutuhan biaya variabel usaha peren nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. Kebutuhan biaya variabel usaha permen nanas

No	Komponen	Harga satuan (Rp)	Jumlah	Total/bulan (Rp)	Total/produksi (Rp)
1	Agar-agar	5.000	32	160.000	20.000
2	Gula	20.000	8	160.000	20.000
3	Nanas	5.000	64	320.000	40.000
4	Nutrijel	4.000	16	64.000	8.000
5	Panili	2.000	8	16.000	2.000
6	Tenaga kerja	500.000	1	500.000	62.500
7	Cup	15.000	8	120.000	15.000
Total				1.340.000	167.500

Sumber: Data yang diolah (2025)

3. Biaya produksi

Biaya total adalah jumlah keseluruhan yang dikeluarkan atau dibutuhkan untuk memproduksi, mengoprasikan, atau memperoleh suatu barang. Biaya produksi adalah jumlah keseluruhan dari biaya tetap dan biaya *variabel*. Kebutuhan biaya total yang diperlukan untuk usaha asinan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 bulan produksi adalah meliputi kegiatan pada Tabel 5 dan 8. Berdasarkan dari Tabel 5 dan 8 dapat dilihat bahwa biaya produksi merupakan hasil dari biaya tetap ditambah biaya variabel untuk asinan nanas maka diperoleh hasil sebesar Rp1.245.903.

Untuk kebutuhan biaya produksi yang diperlukan untuk usaha sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 bulan produksi adalah meliputi pada kegiatan pada Tabel 3 dan 6. Berdasarkan dari Tabel 3 dan 6 dapat dilihat bahwa biaya produksi merupakan hasil dari biaya tetap ditambah biaya variabel maka diperoleh hasil sebesar Rp1.336.125. Sedangkan kebutuhan biaya produksi untuk usaha permen nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 bulan produksi adalah meliputi kegiatan pada Tabel 4 dan 7. Berdasarkan pada Tabel 5 dan 8 dapat dilihat bahwa biaya produksi merupakan hasil dari biaya tetap ditambah biaya variabel maka diperoleh hasil sebesar Rp1.413.625.

4. Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah produksi dikali dengan harga jual. Penerimaan usaha produksi produk olahan nanas adalah pendapatan kotor dari hasil produksi produksi. Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi dan harga jual. Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat memproduksi asinan nanas sebanyak 400 cup dalam 1 bulan produksi, dimana dalam 1 hari dapat membuat 50 cup dan selama 1 minggu dapat menghasilkan 100 cup. Untuk produksi asinan nanas 10 buah nanas dapat menghasilkan 50 cup ukuran 200 ml. Rata-rata produksi asina nanas adalah sebanyak 200 cup dalam 1 bulannya dengan harga jual 10 000/cup maka penerimaan rata-rata dari produksi asinan nanas adalah sebesar Rp4.000.000/bulan.

Untuk produksi sirup nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* sebanyak 400 botol dalam 1 bulan produksi dan selama 1 minggu dapat menghasilkan 100 botol, dimana dalam 1 hari dapat menghasilkan 50 cup. Rata-

rata produksi olahan sirup nanas adalah lebih kurang 400 botol setiap bulannya dengan harga jual Rp10.000/botol, maka penerimaan rata-rata dari produk olahan sirup sebesar Rp4.000.000/bulan.

Untuk produksi permen nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* diperoleh sebanyak 16kg permen perbulan, sedangkan perminggu 4kg permen, dimana dalam 1 hari dapat 2kg permen. Rata-rata produksi permen nanas adalah sebanyak 16kg permen setiap bulannya dengan harga Rp30.000/250gram. Maka penerimaan rata-rata dari produk permen nanas sebesar Rp7.680.000/bulan. Penerimaan yang diperoleh untuk produksi ketiga produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 periode produksi dapat dilihat pada Tabel 9 berikut ini.

Tabel 9. Penerimaan untuk produksi ketiga produk olahan nanas

No	Nama produk	Jumlah produksi	Harga produksi (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	Asinan nanas	400 cup	10.000	4.000.000
2	Sirup nanas	400 botol	10.000	4.000.000
3	Permen nanas	16 kg	120.000	1.920.000
Total				5.920.000

Sumber: Data yang diolah (2025)

Berdasarkan Tabel 11 di atas dapat dilihat bahwa penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan asinan nanas sebesar Rp4.000.000, sirup nanas Rp4.000.000 dan permen nanas sebesar Rp1.920.000. Penjualan diantar pemesanan baik secara online maupun *offline* datang langsung ke toko.

5. Pendapatan

Pendapatan usaha produksi olahan nanas adalah perkalian antara berat produksi yang diperoleh selama 1 bulan dikali harga produksi dikurangi dengan biaya produksi. Biaya total adalah penambahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Suatu usaha produksi olahan nanas dikatakan berhasil apabila pendapatan yang diperoleh dari penjualan hasil produksi pada satu bulan melebihi biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pada usaha produksi asinan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* rata-rata pendapatan usaha produksi yaitu senilai Rp4.000.000/bulan. Untuk produksi sirup nanas rata-rata pendapatan usaha produksi yaitu senilai Rp4.000.000/bulan. Sedangkan untuk produksi permen nanas yaitu senilai Rp1.920.000/bulan.

Tabel 10. Pendapatan usaha produk olahan nanas

No	Nama produk	Penerimaan (Rp)	Biaya produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	Asinan nanas	4.000.000	1.245.903	2.754.097
2	Sirup nanas	4.000.000	1.326.125	2.673.875
3	Permen nanas	1.920.000	1.413.625	506.375
Total				5.934.347

Sumber: Data yang diolah (2025)

Dari Tabel diatas diketahui bahwa penerimaan paling besar dari ketiga produk olahan nanas tersebut adalah permen nanas dengan pendapatan Rp506.375, sedangkan untuk pendapatan asinan nanas adalah sebesar Rp2.754.097 dan untuk pendapatan permen nanas adalah sebesar Rp2.673.875.

C. Analisis Nilai Tambah

Hasil analisis nilai tambah menggunakan metode hayami dalam kali produksi pada produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa Pineapple secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 11. Berikut.

Tabel 11. Hasil analisis nilai tambah produk olahan nanas

No	Variabel	Asinan/cup	Sirup/botol	Permen/kg
	Output, Input dan Harga	50/botol	50/cup	2kg
1	Output (Kg/hari)	10	10	8
2	Bahan Baku (Kg/hari)	1	1	1
3	Tenaga Kerja (jam/hari)	5	5	0,25
4	Faktor Konversi	0,1	0,1	0,13
5	Koefisien Tenaga Kerja	10.000	10.000	120.000
6	Harga Output (Rp/kg)	7.812	7.812	7.812
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	50/botol	50/cup	2kg
	Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5	5	5
9	Harga Input lain (Rp/Kg)	19.363	19.516	19.516
10	Nilai Output (Rp/Kg)	50.000	50.000	80.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	30.632	30.479	60.479
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	61	60	75
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	781,25	781,25	976,56
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	2.55	2.56	1,61
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	29.850	29.697	59.502
	b. Tingkat Keuntungan (Rp/Kg)	59.70	59.40	74.38
	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	49.995	49.995	79.995
	a. Imbalan tenaga kerja (%)	1,56	1,56	1,22
	b. Sumbangan Input Lain (%)	0,12	0,12	0,09
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	59	59	74

Sumber: Data yang diolah (2025)

Pada Tabel 11 di atas merupakan hasil analisis usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* yang menjual produk olahan nanas seperti asinan dan manisan tetapi pada penelitian ini hanya fokus kepada produk asinan nanas, karena asinan nanas adalah produk yang paling banyak diminati. Untuk produk minuman mereka menjual sirup nanas dan yang terbaru teh dari kulit nanas, tetapi pada penelitian ini hanya berfokus kepada sirup nanas, karena sirup nanas paling banyak diminati. Mereka menjual berbagai macam produk olahan nanas lainya seperti dodol nanas dan permen tetapi pada penelitian ini hanya fokus pada permen nanas. Usaha produk pengolahan nanas menadi asinan nanas, sirup nanas, permen nanas yang di amati dalam penelitian ini adalah berdasarkan hasil survei di lapangan dengan memawancarai pekerja dan pemilik usaha.

Pemilik usaha memiliki alat untuk melakukan kegiatan usaha dengan dibantu oleh 3 orang pekerja dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Pekerja memulai pekerjaan jam 08.00 sampai jam 16.00, namun tidak dilakukan setiap hari. Pengerjaan pembuatan asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas berbeda hari. Dalam melakukan pengolahan usaha produk olahan nanas, bahan baku utama yang digunakan untuk ketiga produk adalah buah nanas. Buah nanas diperoleh dari pengepul dan kebun nanas pribadi milik Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*, hal ini sejalan dengan penelitian Ismail (2022) yang menyatakan bahwa, di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* merupakan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan nanas menjadi nanas kaleng di jaman *agriculture*.

Bahan baku utama yang digunakan untuk produk asinan nanas adalah buah nanas, sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah air, gula, cabe dan garam. Bahan baku utama yang digunakan untuk produk sirup nanas

adalah buah nanas , sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah gula, rempah-rempah,dan air. Dan untuk bahan baku utama yang digunakan produk olahan permen nanas juga buah nanas, sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah agar-agar, nutrijel, gula,vanili,dan air Bahan baku dan bahan penolong dapat diperoleh dengan mudah karena ketersediaan yang terjangkau sehingga tidak menjadi suatu hambatan bagi usaha produk olahan buah nanas. Dalam 1 kali produksi asinan nanas memerlukan 10 buah nanas. Harga buah nanas saat penelitian ini dilakukan adalah Rp5.000/buah sehingga dalam 1 kali produksi asinan nanas yang diperlukan sebanyak 10 buah nanas dengan jumlah harga Rp50.000. Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian cabe yaitu sebesar Rp15.000. Dengan total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk asinan nanas adalah sebesar Rp151.375.

Dalam 1 kali produksi sirup nanas juga memerlukan 10 buah nanas. Harga buah nanas saat penelitian ini dilakukan adalah Rp5.000/buah sehingga dalam 1 kali produksi sirup nanas yang diperlukan sebanyak 10 buah buah dengan jumlah harga Rp50.000. Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian rempah- rempah yaitu sebesar Rp15.000. Dengan total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk sirup nanas yaitu Rp162.500.

Dalam 1 kali produksi permen nanas memerlukan 8 buah nanas . Harga buah nanas saat penelitian ini dilakukan adalah Rp5.000/buah sehingga dalam 1 kali permen nanas yang diperlukan sebanyak 8 buah dengan jumlah harga Rp40.000. Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian panili Rp2.000. Dengan total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk adalah sebesar Rp176.500.

Nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan nanas adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah juga merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Artika dan Marini, 2016). Pengolahan buah nanas menjadi produk olahan di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* merupakan pengolahan yang dilakukan untuk memperoleh nilai tambah. Terdapat 3 jenis produk olahan dari buah nanas, yaitu kue asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas.

Komponen-komponen yang digunakan dalam menghitung nilai tambah antara lain output (buah nanas) yaitu dengan komposisi bahan baku dan komponen lain yaitu bahan baku, tenaga kerja, harga output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Berikut ini diuraikan hasil perhitungan masing-masing komponen. dalam 1 kali produksi asinan nanas mereka menggunakan 10 buah nanas, maka untuk 10 buah nanas menghasilkan 50 cup asinan nanas. Dalam 1 minggu mereka menggunakan 10 buah nanas kg, maka untuk 20 buah nanas menghasilkan 100 cup asinan nanas dan selama 1 bulan produksi mereka bisa menggunakan 80 buah nanas, maka akan menghasilkan 400 cup asinan nanas. Untuk 1 hari Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* membuat 50 botol sirup nanas dan selama 1 bulan produksi mereka membuat 400 botol sirup nanas dengan ukuran botol 270ml dengan harga jual Rp10.000/botol. Dan untuk 8 buah nanas menghasilkan 2 kg permen nanas, dalam 1 kali produksi mereka membutuhkan

8 buah nanas, maka untuk 8 buah nanas menghasilkan 2 kg permen nanas. Dalam 1 menggunakan 16 buah nanas yang menghasilkan permen nanas sebanyak 4 kg, dan selama 1 bulan produksi membutuhkan 64 buah anans yang akan menghasilkan permen nanas sebanyak 16kg dengan harga jual Rp30.000/250 g.

1. Analisis output, input dan harga

Berdasarkan hasil penelitian, produk olahaan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dalam 1 kali produksi asinan nanas mereka menggunakan 10 buah nanas, maka untuk 10 buah nanas menghasilkan 50 cup asinan nanas. Dalam 1 minggu mereka menggunakan 10 buah nanas kg, maka untuk 20 buah nanas mengasilkan 100 cup asinan nanas dan selama 1 bulan produksi mereka bisa menggunakan 80 buah nanas, maka akan menghasilkan 400 cup asinan nanas.

Untuk 1 hari Koperasi Produsen Miwa membuat 50 botol sirup nanas . 1 minggu mereka membuat 200 botol sirup nanas, dan selama 1 bulan produksi mereka membuat 400 botol sirup nanas dengan ukuran botol 270ml dengan harga jual Rp10.000/botol. Dan untuk 8 buah nanas menghasilkan 2 kg permen nanas, dalam 1 kali produksi mereka membutuhkan 8 buah nanas, maka untuk 8 buah nanas menghasilkan 2 kg permen nanas. Dalam 1 minggu menggunakan 16 buah nanas yang menghasilkan permen nanas sebanyak 4 kg , dan selama 1 bulan produksi membutuhkan 64 buah anans yang akan menghasilkan permen nanas sebanyak 16kg dengan harga jual Rp30.000/250gram. Proses pengolahan masing-masing produk olahan buah nanas ini mampu menyerap tenaga kerja sebanyak Hari Orang Kerja (HOK) dengan upah rata-rata Rp7.812 per jam per orang dengan waktu kerja 8 jam per hari. Proses pengolahan masing-masing produk olahan

nanas ini mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 3 Hari Orang Kerja (HOK) dengan upah rata-rata Rp7.812 per jam per orang dengan waktu kerja 8 jam per hari. Berdasarkan data tersebut diperoleh koefisien tenaga kerja asinan nanas adalah 0.10 yang menunjukkan bahwa untuk mengolah 10 buah nanas membutuhkan waktu kurang lebih 1 jam untuk mengolah asinan nanas, Koefisien tenaga kerja sirup nanas adalah 0.10 yang menunjukkan bahwa 10 buah nanas membutuhkan membutuhkan kurang lebih 1 jam untuk mengolah sirup nanas dan sedangkan koefisien tenaga kerja permen nanas adalah 0,13 yang menunjukkan bahwa 8 buah nanas membutuhkan 1 jam 20 menit untuk mengolah permen nanas.

2. Pendapatan

Sumbangan input lain pada olahan nanas per satu kali produksi produk asinan terdiri dari cup harga yang dikeluarkan 19.363. Sumbangan input lain untuk sirup nanas adalah botol harga yang dikeluarkan sebesar Rp19.516 dan untuk sumbangan input lain untuk produk permen nanas adalah cup dengan harga yang sekeluarkan sebesar Rp 19.516.

Tabel 12. Hasil nilai tambah ketiga produk olahan nanas per satu kali produksi

No.	Nama produk	Harga bahan baku (Rp)	Biaya bahan Penolong (Rp)	Pendapatan (Rp/produksi)	Nilai Tambah (Rp)
1	Asinan nanas	25.000	19.363	500.000	49.695
2	Sirup nanas	25.000	19.516	500.000	48.995
3	Permen nanas	40.000	19.516	240.000	78.995

Sumber: Data Yang diolah (2025)

Berdasarkan Tabel 12, untuk 10 buah nanas harga bahan baku yang dikeluarkan untuk asinan nanas adalah Rp50.000, bahan penolong untuk asinan nanas adalah cup dengan total harga 19.363, Pendapatan asinan nanas per satu kali produksi Rp500.000 untuk cup asinan nanas dengan harga jual Rp10.000/cup. Maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp30.632. Bahan baku utama yang digunakan untuk sirup nanas adalah buah nanas. Bahan baku yang dikeluarkan sebanyak 10 buah dengan harga Rp50.000 Bahan penolong untuk sirup nanas adalah botol Rp19.516. Pendapatan yang diterima sebesar Rp500.000 untuk 50 botol sirup nanas dengan harga jual Rp10.000/botol. Maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp30.479. Bahan baku yang digunakan untuk membuat permen nanas sebanyak 8 buah nanas dengan harga Rp40.000. bahan penolong yang digunakan untuk pengolahan permen nanas adalah cup dengan total harga sebesar Rp19.516. Pendapatan yang diterima sebesar Rp240.000 untuk 2kg permen dengan harga jual Rp120.000/kg. Maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp60.479.

Nilai output merupakan nilai buah nanas yang dihasilkan dari setiap pengolahan 10 buah bahan baku, yang diperoleh dari hasil perkalian harga jual produk (Rp) dengan faktor konversi. Nilai output yang diperoleh dari usaha ini yaitu sebesar Rp50.000 pada asinan nanas, Rp50.000 pada sirup nanas, dan Rp80.000 pada permen nanas . Untuk lebih jelasnya mengenai besarnya nilai tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan nanas di usaha Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat disajikan di Tabel 13. Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa nilai tambah ketiga jenis produk, yaitu asinan nanas, sirup nanas, dan permen nanas berbeda. Untuk asinan nanas didapatkan nilai tambah sebesar Rp30.632/produksi, nilai tambah sirup nanas yaitu sebesar

Rp30.479/produksi, dan nilai tambah permen nanas yaitu sebesar Rp60.479/produksi.

Nilai tambah ini diperoleh dari selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain, dengan demikian, maka diperoleh rasio nilai tambah sebesar 59% pada asinan nanas, rasio nilai tambah sebesar 59% pada sirup nanas, dan rasio nilai tambah sebesar 74% pada permen nanas. Penerimaan yang diperoleh untuk produk asinan nanas adalah sebesar Rp4.000.000/bulan dengan harga jual Rp10.000/cup dan dengan jumlah produksi sebanyak 400 cup, serta biaya total yang dikeluarkan selama 1 bulan sebesar Rp1.245.903. Maka pendapatan yang diperoleh untuk asinan nanas selama 1 bulan sebesar Rp2.754.097.

Penerimaan untuk sirup nanas sebesar Rp4.000.000/bulan dengan jumlah produksi sebanyak 400/botol dengan harga jual Rp10.000/botol, serta biaya total yang dikeluarkan selama 1 bulan sebesar Rp1.326.125. Maka penerimaan yang diperoleh untuk sirup nanas adalah sebesar Rp4000.000/bulan. Maka pendapatan yang dihasilkan untuk sirup nanas adalah sebesar Rp2.673.875/bulan dengan jumlah produksi sebanyak 400 botol.

Penerimaan untuk permen nanas sebesar Rp7.680.000/bulan dengan jumlah produksi sebanyak 64kg dengan harga jual Rp120.000/kg. Serta biaya total yang dikeluarkan selama 1 bulan sebesar Rp1.413.625. Maka penerimaan yang diperoleh untuk permen nanas adalah sebesar Rp7.680.000. maka pendapatan yang dihasilkan untuk permen nanas adalah sebesar Rp6.266.375/bulan dengan jumlah produksi sebanyak 64 kg.

3. Balas jasa untuk faktor produksi

Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku (buah nanas), yang diperoleh dari selisih nilai output (asinan nanas, sirup nanas, permen nanas) dengan harga bahan baku. Marjin yang diperoleh dari pengolahan buah nanas pada asinan nanas adalah sebesar Rp30.632/produksi, marjin yang diperoleh dari pengolahan sirup nanas adalah sebesar Rp30.479 /produksi, dan untuk marjin pengolahan buah nanas pada permen nanas adalah sebesar Rp60.479/produksi.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa balas jasa pendapatan tenaga kerja yang terbesar terdapat pada permen nanas yaitu sebesar 976.56, diikuti pada sirup nanas yaitu sebesar 781.25 dan untuk permen nanas 781.25. Balas jasa pada sumbangan input lain untuk ketiga produk olahan buah nanas asinan nanas adalah yaitu 0,12% sedangkan untuk sirup nanas adalah 0,12 dan untuk permen nanas 0.09%. Untuk keuntungan bagi perusahaan dari produk asinan nanas olahan buah nanas yaitu sebesar 59%, sirup nanas 59% dan permen nanas 74%. Nilai tambah merupakan konsep penting dalam ekonomi karena menunjukkan nilai yang diciptakan oleh suatu kegiatan atau proses. Nilai tambah ini dapat dihitung dengan cara mengurangi biaya nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Nilai tambah yang tinggi menunjukkan bahwa suatu kegiatan atau proses menghasilkan keuntungan yang besar, yang akan meningkatkan pendapatan pelaku ekonomi. Dari hasil penelitian yang dilakukan di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* dapat dilihat bahwa diantara ketiga produk tersebut permen nanas

memiliki nilai tambah tertinggi yaitu sebesar Rp60.479/produksi, yang juga menghasilkan keuntungan tertinggi yaitu sebesar Rp60.479/produksi, yang mana pada produk permen nanas ini akan meningkatkan pendapatan bagi Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Biaya tetap per bulan untuk asinan, sirup nanas dan permen nanas pada di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah sebesar Rp34.903, Rp36.125 dan Rp36.152. Biaya variabel per bulan untuk asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas sebesar Rp1.211.000, Rp1.300.000 dan Rp1.340.000. Biaya total per bulan untuk asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas adalah sebesar Rp1.245.903, Rp1.326.125 dan Rp1.413.903. Penerimaan per bulan asinan nanas sebesar Rp4.000.000, sirup nanas sebesar Rp4.000.000, dan permen nanas sebesar Rp7.680.000. Pendapatan per bulan asinan nanas adalah sebesar Rp2.754.097, sirup nanas adalah sebesar Rp2.673.875, dan permen nanas sebesar Rp6.226.375.
2. Nilai tambah dari asinan nanas sebesar Rp245,040, sirup nanas Rp243,832, dan permen sebesar Rp483.832. permen nanas menghasilkan tingkat keuntungan perusahaan lebih besar dengan keuntungan sebesar 74%, dibandingkan dengan asinan sebesar 59% dan sirup sebesar 59%.

B. Saran

1. Untuk dapat meningkatkan pendapatan usaha produk olahan buah nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah peningkatan pemasaran dan

meningkatkan skala usaha produk olahan buah nanas maka sangat diperlukan bantuan dan kerjasama dengan instansi yang terkait mulai dari pengolahan bahan, baku dan bimbingan teknis. Yang menjadi permasalahan utama dalam usaha produk olahan nanas adalah pada bidang pemasaran sehingga yang sangat diperlukan adalah pada bidang pemasaran hasil dari produksi olahan asinan nanas, sirup nanas dan permen nanas.

2. Nilai tambah tertinggi yang diperoleh dari usaha produk olahan nanas di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple* adalah permen nanas karena memperoleh pendapatan tertinggi dibandingkan dengan sirup dan asinan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, A., A. Amir dan A. Azzahrah. 2020. Penerapan manajemen ekonomi islam pada produksi batik labako UD. Bintang Timur Jember. Istidlal: Jurnal Ekonomi dan Hukum Islam. 4(1): 13-23.
- Agustian, D. 2016. Peranan sektor pertanian dalam perekonomian indonesia kontribusi terhadap sektor-sektor non-pertanian. Jurnal Ekonomi Pertanian. 14(3): 120-135.
- Alamin, L. 2024. Strategi meningkatkan nilai tambah produksi nanas dalam pengembangan unit mikro kecil dan menengah masyarakat berbasis ekonomi kreatif. 17(6): 116-124.
- Ambiyar, A., A. Arafat, dan B. Syahri. 2014. Inovasi mesin pemipil biji jagung untuk petani di Kanagarian Cimpago Barat. Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. 21(3):186-198.
- Andie. 2021. Tanaman Hortikultura di Indonesia, Ragam dan Karakteristik. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin. <https://faperta.uniska-bjm.ac.id/tanaman-hortikultura-di-indonesia-ragam-dan-karakteristik/> [Diakses 19 November 2024].
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia. Badan Pusat Statistik Jendral Holtikultura. Jakarta.
- Dinas Pertanian. 2018. Data Luas Areal dan Potensi Lahan Tanaman Nanas Kecamatan Kota Prabumulih. Dinas Pertanian Kota Prabumulih.
- Fadhilah, W., D. Darmawan dan H. Pratama 2023. Analisis nilai tambah dan laba pada pengolahan nanas segar menjadi dodol nanas. Jurnal Agroindustri Dodol Nanas. 15(3): 45–56.
- Faisal, 2015. Memahami Evaluasi Kerja Karyawan, KONSEP dan Penelitian Kinerja Perusahaan. Mitra Wacana Medi. Jakarta.
- Hossain, M.A and M.M.A. Rahman. 2011. Total *phenolics, flavonoids and antioxidant activity of tropical fruit pineapple*. *Food Res. Int.* 44: 672–676.
- Husni, A. K., Hidayat dan A. F Maskan. 2014. Analisis finansial usahatani cabai rawit (*Capsicum frutescens*) Desa Puwajaya Kecamatan Loa Jana. Jurnal AGRIFOR. 13(1): 49-52.

- Indrayanti. 2017. Pengembangan Kawasan Strategis Berbasis Agribisnis Di Kota Prabumulih. Kota Prabumulih: Kebijakan Dalam Pengembangan Agribisnis dan Perdagangan.
- Kementerian Pertanian. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Nanas. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Jakarta
- Kementrian Keuangan Republik Indonesia. 2014. Laporan Kajian Produk Nilai Tambah. Jakarta.
- Palobo, F., H. Mabaitubun, dan S. Tirajoh. 2019. Analisis kelayakan usaha jagung hibridida pada lahan kering di Marauke, Papua. SEPA: Jurnal Sosial dan Ekonomi Pertanian dan Agribisnis. 16(1): 1-10.
- Rauf. F, S. Imran, dan R. Indriani. 2021. Produktivitas dan pendapat usahatani jagung di Desa Padengo Kecamatan Dengilo Kecamatan Pahuwato. AGRINESIA. 6(1): 33-39.
- Putra, A.E.P dan T. Murtiningsih. 2022. Pengolahan dan pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas cosmosus* (L.) Merr.) menjadi selai di Kabupaten Muara Enim. Jurnal Bakti Agribisnis. 8(2): 30-35
- Putra, R. N., dan R. S Tiyas. 2022. Pengaruh jenis tanah dan iklim terhadap produktivitas nanas di Indonesia. Jurnal Agronomi Tropis. 15(3): 123-135.
- Sariani, S. 2024. Kajian pemasaran dengan pendekatan SCP pada agroindustri selai nanas goreng di Kabupaten Muaro Jambi. Jurnal Media Agribisnis/mea, 9(2): 60-76.
- Suci, U., V Yulies dan H, Rini. 2020. Aneka produk olahan buah nenas sebagai alternatif peningkatan nilai tambah produk di Desa Galang, Kabupaten Mempawah. 6(1): 150-157.
- Soekartawi. 2016. Agribisnis: Teori dan Aplikasinya. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sugiono, S. 2018. Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi. Alfabeta. Bandung.
- Supartama, M., M. Antara, dan R.A. Rauf. 2013. Analisis pendapatan dan kelayakan usahatani pada sawah di subak baturiti Desa Balinggi Kecamatan Balinggi Kabupaten Parigi Moutong Agrotekbis. 1(2):166-172.

- Susilawati, S., M. Sri dan H. Harmoko. 2021. Pengolahan Cemilan Dari Nanas Guna Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pada UKM Mawar Merah. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Sehati Abdimas).
- Suwandi. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Syahirah, A. N dan R. Cahyati. 202. *Electric Energy Potential from Pineapples and Potatoes. Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*. 4(2): 61- 65.
- Syah, M. A. I., E. Anom, S. I. Putra. 2015. Pengaruh pemberian beberapa dosis pupuk NPK tablet terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman nanas (*Ananas comosus(L.) Merr*) di lahan gambut. Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. 2(1): 1-8.
- Vinsentius, A. 2020. Metode Penelitian Survei. Pustaka Cendekia Utama. Jakarta.
- Yulfiani, S.P., 2017. Pengaruh kualitas produk, harga dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan. Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen. 6(6): 1–21.

Lampiran 1. Peta wilayah Lokasi penelitian di Koperasi Produsen Miwa *Pineapple*



Lampiran 2. Kebutuhan biaya tetap usaha asinan nanas

No	Komponen	Biaya investasi	Masa	1 tahun	Susut/bulan	Nilai susut/ Produksi
1	Pisau	100.000	4	36	2.778	347
2	Talenan	50.000	2	24	2.083	260
3	Baskom	60.000	1	24	2.500	313
4	Centong	21.000	1	24	875	109
5	Blender	250.000	15	60	4.167	529
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1.563
7	Komporgas	450.000	5	60	7.500	938
8	panci	150.000	5	60	2.500	313
Total					34.903	4.363

Lampiran 3. Kebutuhan biaya tetap usaha sirup nanas

No	Komponen	Biaya investasi	Masa pakai (Th)	1 thn =240	Nilai susut /bulan	susut/ produksi
1	Pisau	100.000	5	36	1.667	208
2	Talenan	50.000	4	24	1.042	130
3	Baskom	60.000	1	12	5.000	625
4	Centong	21.000	1	12	1.750	219
5	Blender	250.000	5	60	4.167	521
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1.563
7	Kompor Gas	450.000	5	60	7.500	938
8	Panci	150.000	5	60	2.500	313
	Total	2.581.000			36.125	4.516

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 4. Kebutuhan biaya tetap usaha permen nanas

No	Komponen	Biaya investasi	Masa pakai (Th)	1 thn =240	Nilai susut /bulan	Nilai susut/produksi
1	Pisau	100.000	5	60	1.667	208
2	Talenan	50.000	4	48	1.042	130
3	Baskom	60.000	2	12	5.000	625
4	Centong	21.000	2	12	1.750	219
5	Blender	250.000	5	60	4.167	521
6	Kulkas	1.500.000	10	120	12.500	1563
7	Kompore Gas	450.000	5	60	7.500	938
8	Panci	150.000	5	60	2.500	
	Total	2.581.000			36.125	4516

Sumber: Data yang diolah (2025).

Lampiran 5. Kebutuhan biaya variabel usaha asinan nanas

No	Komponen	Harga satuan	jumlah	Total/bulan	Total/produksi
1	nanas	5.000	40	200.000	25.000
2	gula pasir	20.000	16	320.000	40.000
3	air	500	80	40.000	5.000
4	garam	2.000	8	16.000	2.000
5	cabe	15.000	1	15.000	1.875
6	cup	15.000	8	120.000	15.000
7	Tenaga kerja	500.000	1	500.000	62.500
8	Total			1.211.000	151.373

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 6. Kebutuhan biaya variabel usaha sirup nanas

No	Komponen	Harga satuan	jumlah	Total/bulan	Total/produksi
1	nanas	5.000	40	200.000	25.000
2	gula pasir	20.000	16	320.000	40.000
3	air	500	80	40.000	5.000
4	garam	2.000	8	16.000	2.000
5	cabe	15.000	1	15.000	1.875
6	cup	15.000	8	120.000	15.000
7	Tenaga kerja	500.000	1	500.000	62.500
Total				1.300.000	162.500

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 7. Kebutuhan biaya variabel usaha permen nanas

No	Komponen	Harga satuan	jumlah	Total/bulan	Total/produksi
1	agar-agar	5.000,00	32	160.000	20.000
2	gula	20.000,00	8	160.000	20.000
3	nanas	5.000,00	64	320.000	40.000
4	nutrijel	4.000,00	16	64.000	8.000
5	panili	2.000,00	8	16.000	2.000
6	tenaga kerja	500.000	1	500.000	62.500
Total				1.340.000	167.500

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 8. Penerimaan untuk produksi ketiga produk olahan nanas

No	Nama produk	Jumlah produksi	Harga produksi	Penerimaan
1	Asinan nanas	400 cup	10.000	4.000.000
2	Sirup nanas	400 botol	10.000	4.000.000
3	Permen nanas	64 kilo	30.000/250gram	7.680.000
Total				15.680.000

Sumber: Data yang diolah (2025).

Lampiran 9. Pendapatan usaha produk olahan nanas

No	Produk	Penerimaan	Biaya produksi	Pendapatan
1	Asinan nanas	4.000.000	1.245.903	2.754.097
2	Sirup nanas	4.000.000	1.326.125	2.673.875
3	Permen nanas	7.680.000	1.413.625	6.266.375
Total				11.694.375

Sumber: Data yang diolah (2025)

Lampiran 10. Hasil analisis nilai tambah produk olahan nanas

No	Variabel	Asinan/cup	Sirup/botol	Permen/kg
	Output, Input dan Harga	50/botol	50/cup	2kg
1	Output (Kg/hari)	10	10	8
2	Bahan Baku (Kg/hari)	1	1	1
3	Tenaga Kerja (jam/hari)	5	5	0,25
4	Faktor Konversi	0,1	0,1	0,13
5	Koefesien Tenaga Kerja	10.000	10.000	120.000
6	Harga Output (Rp/kg)	7.812	7.812	7.812
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	50/botol	50/cup	2kg
	Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5	5	5
9	Harga Input lain (Rp/Kg)	19.363	19.516	19.516
10	Nilai Output (Rp/Kg)	50.000	50.000	80.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	30.632	30.479	60.479
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	61	60	75
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	781,25	781,25	976,56
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	2,55	2,56	1,61
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	29.850	29.697	59.502
	b. Tingkat Keuntungan (Rp/Kg)	59,70	59,40	74,38
	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	49.995	49.995	79.995
	a. Imbalan tenaga kerja (%)	1,56	1,56	1,22
	b. Sumbangan Input Lain (%)	0,12	0,12	0,09
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	59	59	74

Lampiran 11. Hasil nilai tambah ketiga produk olahan nanas per satu kali produksi

No	Nama produk	Harga bahan baku (Rp)	Biaya bahan Penolong (Rp)	Pendapatan (Rp/produksi)	Nilai Tambah (Rp)
1	Asinan nanas	25.000	300.00	500.000	49.695
2	Sirup nanas	25.000	1000.00	500.000	48.995
3	Permen nanas	40.000	1000.00	240.000	78.995
	Total	90.000	2.300.00	1.240.000	177.685

Sumber: Data Yang diolah (2025)