

## V HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Identitas Informan

Informan merupakan narasumber yang dapat membantu mencari dan mengumpulkan data-data. Sehingga peneliti mendapatkan jawaban-jawaban atas pertanyaan-pertanyaan melalui narasumber.

#### 5.1.1 Sumber daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan elemen utama perusahaan dibandingkan dengan elemen lainnya seperti modal, teknologi dan uang sebab manusia itu sendiri yang mengendalikan yang lain. Manusia yang memilih teknologi, manusia yang memilih modal, serta manusia yang menggunakan dan memeliharanya. Disamping itu, manusia dapat menjadi salah satu sumber keunggulan bersaing yang langgeng. Oleh karena itu, Sumber daya manusia dalam perusahaan menjadi suatu hal yang sangat penting. Adapun Sumber daya manusia pada usaha Coklat X dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

**Tabel 3. Identitas Sumber Daya Manusia produksi coklat bubuk pada Usaha Coklat X tahun 2022.**

Nama	Umur	Pendidikan	Tanggungjawab Keluarga	Jabatan	Gaji	Hari kerja (HOK)
ruddin, S.Ag.	55	SMA	5	Pemilik	2.880.000	24
a	50	SMA	4	Sekretaris	2.400.000	24
	31	SMA	3	Bendahara	2.400.000	24
	48	SMA	3	Bagian Bahan Baku	720.000	12
	58	SMP	5	Produksi	1.440.000	24
n	29	SMA	2	Pemasaran	1.440.000	24

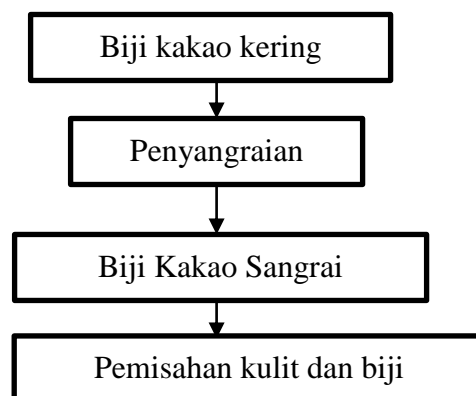
*Sumber: Data Lampiran 1 dan 2*

Identitas Sumber Daya Manusia produksi coklat bubuk pada Usaha Coklat X tahun 2023 memiliki 6 sumber daya manusia, 1 orang pemilik usaha yang memiliki jabatan sebagai pendiri

dengan pendidikan terakhir SMA bekerja selama 24 HOK/bulan dengan upah Rp. 2.880.000 dengan jumlah tanggungan keluarga sebanyak 5 orang, 1 orang yang memiliki jabatan sebagai sekretaris dengan pendidikan terakhir SMA yang bekerja selama 24 HOK/bulan dengan upah Rp. 2.400.000 dengan tanggungan keluarga sebanyak 4 orang, 1 orang yang memiliki jabatan sebagai bendahara dengan pendidikan terakhir SMA yang bekerja selama 24 HOK/bulan, dengan upah bendahara Rp.2.400.000 dengan tanggungan keluarga sebanyak 3 orang. 1 orang diantaranya sebagai karyawan bahan baku dengan pendidikan terakhir SMA yang bekerja selama 12 HOK/bulan dengan upah Rp. 720.000/orang dengan tanggungan keluarga sebanyak 3 orang. 1 orang diantaranya yang bekerja sebagai karyawan dibagian produksi dengan pendidikan terakhir SMP yang bekerja selama 24 HOK/bulan dengan upah masing-masing Rp. 1.440.000/orang dengan tanggungan keluarga sebanyak 5 orang. 1 orang yang bekerja sebagai karyawan dibagian pemasaran/admin dengan pendidikan terakhir SMA yang bekerja selama 24 HOK/bulan dengan upah masing-masing Rp. 1.200.000/orang dengan tanggungan keluarga 2 orang.

## **5.2 Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi coklat Bubuk**

Adapun flowchart proses pengolahan Biji kakao Menjadi coklat Bubuk pada usaha Coklat X meliputi tahap berikut:





Gambar 3. Flowchart Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Coklat Bubuk Pada Usaha Coklat X.

Berdasarkan Gambar 3 memperlihatkan bahwa proses pengolahan pembuatan Biji Kakao Menjadi Coklat Bubuk Pada Usaha Coklat X adalah sebagai berikut :

Biji kakao yang telah dikeringkan difermentasi terlebih dahulu lalu disangrai atau dipanggang untuk mengeluarkan citarasa-nya. Tujuan dari proses ini adalah untuk men-sterilkan biji cokelat dan memudahkan untuk pemisahan kulit dengan daging biji cokelat, dari biji cokelat ini yang dibutuhkan adalah bijinya dengan membuang kulitnya. Untuk merubah biji cokelat yang padat ini menjadi cair atau berbentuk pasta diperlukan proses penggilingan. Lemak kakao berwarna putih kekuning-kuningan. Pengolahan selanjutnya menjadi 2 arah yang berbeda. Lemak cokelat akan digunakan dalam pembuatan cokelat sementara kakao yang dengan massa padat (cocoa presscake) akan dihaluskan menjadi cokelat dalam bentuk bubuk. Lalu cokelat akan dikemas dan siap dipasarkan.

### 5.3 Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan suatu metode yang memperkirakan sejauh mana bahan baku mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai. Kegiatan mengolah biji kakao menjadi coklat bubuk merupakan salah satu aktivitas yang dapat meningkatkan nilai pada biji kakao.

### 5.3.1 Analisis Nilai Tambah coklat Bubuk

Mengukur nilai tambah produk bertujuan untuk mengukur tambahan balas jasa yang diterima pelaku usaha terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini ingin diketahui bahwa pengolahan jahe menjadi sarabba instan memberikan nilai tambah.

Nilai tambah biji kakao menjadi coklat bubuk dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Nilai Tambah Coklat Bubuk pada Usaha Coklat X**

Komponen Dasar		Rumus	Nilai
<b>A. Output, Input dan Harga</b>			
1	Output produk coklat bubuk (kg)	1	96
2	Input biji koko (kg)	2	120
3	Tenaga kerja (HOK)	3	24
4	Faktor konversi	$(4)=(1)/(2)$	0,8
5	Koefisien tenaga kerja(HOK/kg)	$(5)=(3)/(2)$	0,2
6	Harga output/ kg “Coklat Bubuk” (Rp)	6	225.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	7	60.000
<b>B. Nilai Tambah &amp; Pendapatan</b>			
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	8	45.000

9	Sumbangan input lainnya (Rp/kg)	9	11.638
10	Nilai output “Coklat Bubuk”(Rp)	(10)=(4)x(6)	180.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)	123.362
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b)=(11a/10)x100%	68,53
12	a. Pendapatan tenaga kerja	(12a)=(5) x (7)	12.000
	b. Bagian tenaga kerja (%)	(12b)= (12a/11a) x 100%	9,72
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a)=11a-12a	111.362
	b. Tingkat keuntungan	(13b)=(13a/11a) x 100%	90,27
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/kg)	(14)=(10)-(8)	135.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a)=(12a/14) x 100%	8,88
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b)=(9/14) x 100%	8,62
	c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c)=(13a/14) x 100%	82,49

*Sumber: Data Lampiran 4 dan 7*

Berdasarkan tabel 4, nilai tambah produk cokelat X diketahui bahwa hasil produk/output adalah sebesar 96 kg/bulan dengan penggunaan bahan baku/input sebesar 120 kg/bulan. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah alokasi waktu kerja (HOK/Bulan) yaitu 24 hari. Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara output produk dan input biji kakao mentah dari hasil penelitian terhadap pengolahan biji kakao diperoleh nilai konversi sebesar 0,8. Artinya dalam 1 kg biji kakao mentah dapat diolah menjadi 0,8 kg produk “Cokelat X”. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,2 yang diartikan bahwa nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja dalam mengolah 1 kg kakao biji menjadi cokelat X.

Harga biji kakao Rp. 45.000 per kg, jumlah produksi 360 bungkus dengan masing masing kemasan yaitu 250 bungkus kemasan 200 gr dengan harga Rp. 45.000 dan 110 bungkus kemasan 400 gr dengan harga Rp.85.000. Upah tenaga kerja yaitu Rp. 60.000/HOK dalam 1 orang pekerja bagian produksi.

Harga input bahan baku Rp. 45.000/kg. Nilai sumbangan input lainnya adalah Rp. 11.638, yaitu dengan penjumlahan semua biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja di bagi jumlah bahan baku jika di persentasekan sebesar 8,62%. Nilai produksi (output) cokelat bubuk adalah Rp. 180.000/bulan. Nilai tambah produk cokelat bubuk dari pengolahan kopi biji menjadi cokelat bubuk yaitu sebesar Rp. 123.362/kg, dengan rasio nilai tambah 68,53% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output biji kakao. Sedangkan pendapatan tenaga kerja Rp. 12.000 jika dipersentasekan adalah sebesar 8,88% dan bagian tenaga kerja 9,72% adalah persentase sumbangan tenaga kerja terhadap nilai tambah.

Keuntungan pengolahan biji kakao menjadi cokelat bubuk merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang diperoleh usaha Cokelat X dari produksi cokelat bubuk untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp. 111.362 dengan tingkat keuntungan yang didapatkan pengusaha sebesar 82,49%.

Nilai tambah pengolahan cokelat bubuk yaitu sebesar Rp. 123.362/kg, dengan rasio nilai tambah 68,53% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output kopi biji mentah. Nilai rasio nilai tambah yang diperoleh yaitu 68,53%, termasuk kategori tinggi karena lebih besar dari 40%, dengan demikian hipotesis 1 diterima.

#### **5.4 Biaya Produksi**

Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam melakukan proses yang bertujuan untuk menghasilkan suatu barang atau produk yang selanjutnya akan dipasarkan.

#### 5.4.1 Biaya Variabel

Biaya variable merupakan biaya yang selalu berubah selama proses produksi tersebut berlangsung. Ketika proses produksi berhenti artinya biaya variable yang dikeluarkan perusahaan tersebut adalah nol. Biaya variabel adalah komponen dalam biaya produksi untuk menentukan harga barang saat pemasaran dalam hitungan per unit. Berikut ini adalah biaya variabel yang dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 5. Biaya Variabel Pembuatan Biji Kakao Menjadi Coklat Bubuk Selama Satu Bulan.**

Biaya Variabel	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Nilai
Biji kakao (kg)	120	45.000	5.400.000
Listrik + Air	1	285.714	285.714
kemasan 200 gram	250	600	150.000
kemasan 400 gram	115	900	103.500
Total Biaya Variabel			5.939.214

*Sumber : Data lampiran 5*

Berdasarkan tabel 5, menunjukkan biaya variabel pada pembuatan biji kakao menjadi cokelat bubuk selama satu bulan pada tahun 2023 yaitu biji kakao yang diperlukan sebanyak 120 kg dengan harga Rp. 45.000/kg dengan total Rp. 5.400.000. Biaya listrik dan air sebesar Rp. 285.714 setiap bulannya. Adapun kemasan aluminium foil ukuran 200 gram yang diperlukan sebanyak 250 pcs/bulan dengan harga Rp. 600/pcs dengan total harga Rp. 150.000. Selain itu ada juga kemasan aluminium foil ukuran 400 gram yang diperlukan sebanyak 115 pcs/bulan dengan harga Rp. 900/pcs dengan total harga Rp. 103.500. Total biaya variabel sebesar Rp. 5.939.214

### 5.4.2 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dalam periode tertentu jumlahnya tetap dan tidak bergantung pada jumlah produksi. Biaya tetap pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk yang dikeluarkan merupakan biaya selama satu bulan produksi yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi. Beberapa komponen biaya yang digolongkan ke dalam biaya tetap pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk bisa dilihat pada tabel 6 berikut.

Tabel 6. Biaya Tetap Pembuatan Biji Kakao Menjadi Coklat Bubuk Selama Satu Bulan.

Biaya Tetap	Nilai (Rp)
Wifi	250.000
Pajak	215.831
Penyusutan Alat	391.630
Gaji Tenaga Kerja	11.040.000
Total Biaya Tetap	11.897.461

Sumber : Data Lampiran 6

Berdasarkan tabel 6, menunjukkan biaya tetap pada pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk selama satu bulan pada tahun 2023 yaitu penggunaan wifi sebesar Rp. 250.000 setiap bulannya. Adapun pajak yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 215.831 setiap bulan. Penyusutan dari 11 alat yang digunakan yaitu sebesar Rp. 391.630. Adapun gaji tenaga kerja yang dikeluarkan pada pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk selama satu bulan sebesar Rp. 11.040.000. Total biaya tetap dalam sebulan yaitu sebesar Rp. 11.897.461.

### 5.4.3 Total Biaya

Total biaya produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan proses produksi. Total biaya diperoleh dengan menjumlahkan total biaya variabel dan total biaya tetap. Total biaya produksi pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk bisa dilihat pada tabel 7 berikut.

Tabel 7. Total Biaya Produksi Pembuatan Biji Kakao Menjadi Coklat Bubuk Selama Satu Bulan



No.	Rincian Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Variabel	5.939.214
2.	Biaya Tetap	11.897.461
	Total	17.836.675

*Sumber : Lampiran 7 dan 8*

Berdasarkan tabel 7, dapat dilihat bahwa total biaya produksi pembuatan biji kakao menjadi coklat bubuk selama satu bulan sebesar Rp. 17.836.675. Biaya Variabel yang dikeluarkan selama satu bulan terdiri dari biji kakao, listrik dan air, kemasan 200 gram, dan kemasan 400 gram sebesar Rp. 5.939.214 per bulan. Biaya tetap yang dikeluarkan terdiri dari wifi, pajak, penyusutan alat, dan gaji tenaga kerja sebesar Rp. 11.897.461 per bulan.

## 5.5 Produksi Pendapatan

### 5.5.1 Produksi Dan Pendapatan coklat bubuk

Tabel 8. Produksi dan Pendapatan Coklat Bubuk pada Usaha Coklat X

No.	Uraian	Nilai
1.	Jumlah Produksi	
	a. 200 gram	250 pcs (50 kg)
	b. 400 gram	115 pcs (46 kg)
2.	Harga (Rp/box)	
	a. 200 gram	45.000
	b. 400 gram	85.000
3.	Penerimaan (Rp)	
	a. 200 gram	11.250.000
	b. 400 gram	9.775.000
	Total penerimaan	21.025.000
4.	Biaya Tetap (Rp)	11.897.461
5.	Biaya Variabel (Rp)	5.939.214
6.	Total Biaya Produksi (FC+VC) (Rp)	17.836.675
7.	Pendapatan (3-6)(Rp)	3.188.325

*Sumber: Data Lampiran 8 dan 9*

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan produk coklat bubuk yang diperoleh Usaha Coklat X selama sebulan sebanyak 365 bungkus, dimana jumlah produksi kemasan 200 gram sebanyak 250 bungkus menghasilkan coklat bubuk sebanyak 50 kg dengan harga Rp. 45.000 dengan

penerimaan sebesar Rp. 11.250.000 dan jumlah produksi kemasan 400 gram sebanyak 115 bungkus menghasilkan sebanyak 46 kg dengan harga Rp. 85.000 dengan penerimaan Rp.9.775.000 setiap bulannya. Sehingga total penerimaan yang didapatkan usaha Coklat X sebesar Rp. 21.025.000 dan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 3.188.325.

Pendapatan yang diperoleh usaha Coklat X dari pengolahan biji kakao menjadi coklat bubuk sebesar Rp. 3.188.325/bulan. Nilai tersebut memberikan keuntungan bagi perusahaan. Dengan demikian hipotesis 1 yaitu pengolahan biji kakao menjadi coklat bubuk dan coklat batang memberikan keuntungan, diterima.