



Available online at <http://joseta.faperta.unand.ac.id>

Journal of Socio Economics on Tropical Agriculture (Jurnal Sosial
Ekonomi Pertanian Tropis) (JOSETA)

ISSN: 2686 – 0953 (online)



ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAUN GAMBIR (*UNCARIA GAMBIR ROXB*) MENJADI TEH GAMBIR PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA (KUBE) SAMBAL DI NAGARI TALANG MAUR KECAMATAN MUNGKA KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Value Added Analysis of Gambier (Uncaria Gambir Roxb) Leaves Processing Into Gambier Tea in Join Business Group (KUBE) Sambal in Nagari Talang Maur Sub-District Mungka, Lima Puluh Kota District

Febrisa Reflia Putri¹, Rahmat Syahni², Syahyana Raesi³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang, 25163, Indonesia

²Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang, 25163, Indonesia

³Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang, 25163, Indonesia

email koresponden: febrisarp@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan distribusi nilai tambah dari kegiatan pengolahan daun gambir menjadi teh gambir oleh Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di nagari Talang Maur. Kecamatan Mungka, Kabupaten Lima Puluh Kota, Provinsi Sumatera Barat Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan analisis data metode analisis nilai tambah Hayami. Hasil penelitian menunjukkan pengolahan daun gambir menjadi teh gambir pada KUBE Sambal memperoleh nilai tambah sebesar Rp 83.842/kg bahan baku daun gambir dengan rasio nilai tambah sebesar 55,89% yang termasuk dalam kategori besar. Marjin yang dihasilkan adalah sebesar Rp 145.000 yang kemudian didistribusikan untuk keuntungan pengusaha sebesar 55,70%, untuk sumbangan input lain sebesar 42,18% dan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 2,12%. Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa usaha KUBE Sambal memiliki potensi untuk dikembangkan karena memiliki nilai tambah yang tergolong tinggi dan mampu menghasilkan keuntungan. Untuk meningkatkan nilai tambah disarankan kepada pengelola KUBE agar menekan biaya bahan baku atau biaya input lain. Disarankan juga kepada pengusaha agar memperhatikan pendistribusian nilai tambah kepada tenaga kerja dengan menyesuaikan upah dan jumlah jam kerja.

Kata Kunci: nilai tambah, distribusi, teh gambir

Abstract

This study aims to describe the process of gambier leaves into gambier tea and to analyze the added value and distribution of added value from the gambier tea processing activities by the Sambal Joint Business Group (KUBE) in nagari Talang Maur Sub-District Mungka, Lima Puluh Kota District, West Sumatera Province. This study uses a case study method and data analysis using the Hayami added value method. The results showed that in the processing of gambier leaves into gambier tea, KUBE Sambal obtained an added value of Rp. 83,842 / kg of raw material for gambier leaves with a value added ratio of 55.89% categorized as large. The margin of distribution is Rp. 145,000 which was distributed to the profit of entrepreneurs 55.70%, other input contributions 42.18% and to labor income 2.12%. Based on this results, it can be seen that the KUBE Sambal business has the potential to be developed because it has relatively high added value and is able to generate profits. So, to increase the more added value, it is recommended to KUBE managers to reduce the cost of raw materials and other input costs. It is also recommended that businesses pay attention to the distribution of added value to workers by adjusting wages and the number of working hours.

Keywords: value added, distribution, gambier tea

PENDAHULUAN

Gambir (*Uncaria gambier Roxb*) merupakan ekstrak sari air kering yang berasal dari ranting dan daun muda tanaman gambir (*Uncaria gambier Roxb*), yang banyak tumbuh di Indonesia, terutama di Pulau Sumatera (Mutiara, 2017). Sumatera Barat merupakan daerah sentra produksi gambir di Indonesia. Gambir banyak diusahakan dalam skala usahatani perkebunan rakyat di Sumatera Barat. Ekspor gambir Indonesia lebih dari 80% berasal dari Sumatera Barat (Nazir, 2009). Selama ini tanaman gambir (*Uncaria gambier Roxb*) di Indonesia diproduksi dalam bentuk ekstrak getah gambir yang dikeringkan saja dan kualitas masih rendah (Hatika, 2019). Peluang pengembangan potensi agroindustri gambir terus dilakukan (Evalia, 2012). Jika harga yang didapatkan petani semakin membaik, maka peluang pengembangan agroindustri semakin besar (Silalahi & Marbun, 2015). Saat ini pemanfaatan dan pengolahan tanaman gambir telah berkembang. Salah satunya adalah pengolahan daun gambir menjadi teh gambir.

Teh gambir ini merupakan produk olahan baru dari tanaman gambir dan di Sumatera Barat sebagai daerah sentra produksi gambir Indonesia belum banyak usaha yang memproduksi teh gambir dan produk ini belum dikenal oleh masyarakat sekitar. Teh gambir jadi salah satu inovasi olahan dari tanaman gambir yang dapat dikonsumsi dan dipercaya mempunyai kaya manfaat (Hernani, 2014). Teh gambir berpotensi untuk dikembangkan karena tanaman gambir mengandung tanin lebih sedikit dibandingkan dari daun teh (*Camellia sinensis*). Kandungan tanin yang tinggi dapat mengakibatkan pengaruh yang tidak baik bagi kesehatan dan dapat menyebabkan penyakit seperti penyakit anemia karena mengabsorbsi mineral tubuh sebagai bentuk zat besi (Ariani, 2013). Usaha teh gambir ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari tanaman gambir, meningkatkan pendapatan petani gambir dan menciptakan lapangan kerja.

Nilai tambah berperan sangat penting dalam pengembangan usaha/industri kecil, yang bertujuan

untuk meningkatkan kesejahteraan melalui distribusi nilai tambah kepada kelompok-kelompok yang terlibat dalam aktivitas usaha. Nilai tambah (*added value*) adalah pertambahan nilai pada suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu proses produksi (Hayami, 1987). Dengan mengubah bentuk primer menjadi produk baru akan dihasilkan nilai ekonomi yang lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan serta memberikan nilai tambah karena output yang dihasilkan lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Zulkifli, 2012).

Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal merupakan KUBE pertama di Kabupaten Lima Puluh Kota yang mengolah daun gambir menjadi teh gambir. Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal yang berada di Jorong Talang Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan kelompok pemberdayaan dibidang usaha yang berdiri pada bulan Agustus 2016 dengan jumlah anggota 21 orang. Usaha teh gambir ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari tanaman gambir, meningkatkan pendapatan petani gambir dan menciptakan lapangan kerja. Namun pertambahan nilai dalam pengolahan daun gambir menjadi teh gambir yang dilakukan oleh KUBE Sambal sampai saat ini belum diketahui secara pasti sehingga diperlukan perhitungan nilai tambahnya.

Dari uraian di atas pertanyaan yang ingin dijawab melalui penelitian ini adalah: 1) Bagaimana proses pengolahan daun gambir menjadi teh gambir yang dilaksanakan KUBE Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota?, 2) Berapa besar nilai tambah dan distribusi nilai tambah dari pengolahan daun gambir menjadi teh gambir KUBE Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota?

Berdasarkan permasalahan dan pertanyaan penelitian di atas, penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui bagaimana proses pengolahan daun gambir menjadi teh gambir yang dilakukan KUBE Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota, 2) Mengetahui berapa besar nilai tambah

dan distribusi nilai tambah dari pengolahan daun gambir menjadi teh gambir KUBE Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha pengolahan daun gambir menjadi teh gambir Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal di Nagari Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa KUBE Sambal merupakan KUBE pertama di Kabupaten Lima Puluh Kota yang mengolah daun gambir menjadi teh gambir dan KUBE juga telah meraih prestasi peringkat I tingkat Sumatera Barat karena KUBE Sambal konsisten berinovasi dalam menghasilkan produk turunan gambir. Penelitian ini telah dilakukan selama satu bulan terhitung dari tanggal 17 Januari 2021 sampai 17 Februari 2021.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*Case Study*). Menurut Sugiyono (2016), studi kasus adalah salah satu penelitian kualitatif yang dilakukan dengan eksplorasi secara mendalam terhadap program, kejadian, proses, aktivitas individu atau lebih yang berkaitan dengan waktu dan kegiatan. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara langsung dengan Pak Asril sebagai anggota KUBE Sambal, sekaligus pengelola, dengan menggunakan panduan wawancara. Variabel yang digunakan meliputi profil usaha, faktor produksi, sumberdaya, pemasaran, aspek keuangan, biaya tetap, dan biaya variabel. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan literatur yang berhubungan dengan objek penelitian seperti Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Perkebunan Sumatera Barat, Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Perkebunan

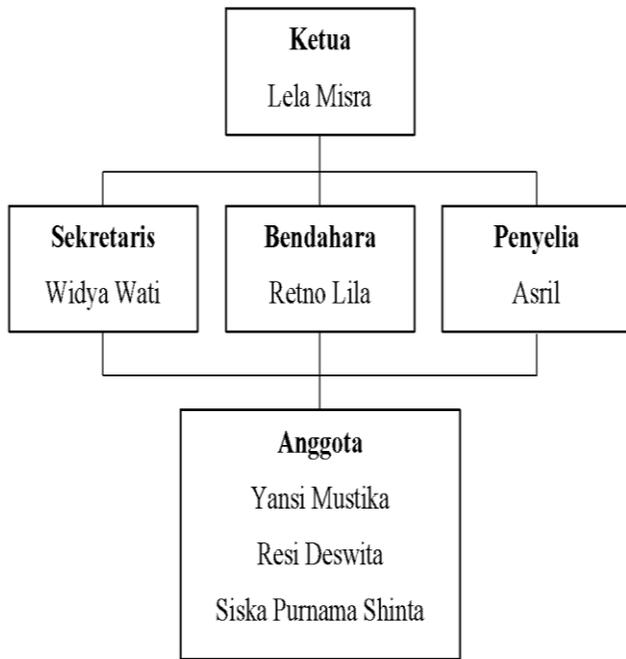
Kabupaten Lima Puluh Kota, Badan Pusat Statistik, dan instansi terkait lainnya.

Analisis data yang digunakan dalam menghitung besarnya nilai tambah pengolahan daun gambir menjadi teh gambir adalah metode analisis nilai tambah Hayami. Perhitungan dengan menggunakan metode Hayami ini menghasilkan perkiraan nilai tambah (dalam rupiah), rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (dalam persen), imbalan bagi tenaga kerja (dalam rupiah), bagian tenaga kerja (dalam persen), dan tingkat keuntungan agroindustri (dalam persen).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal

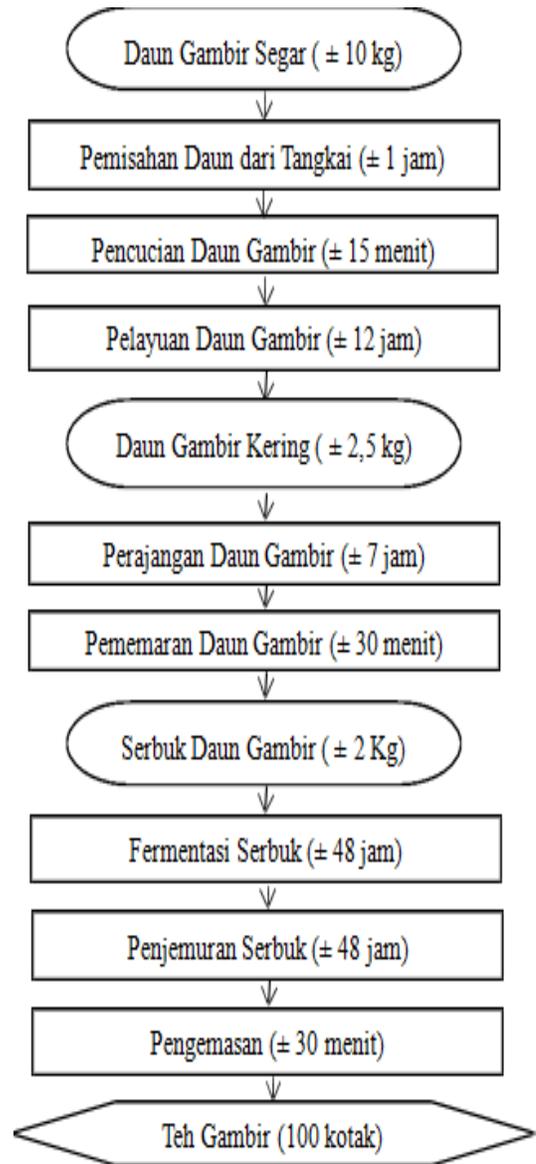
Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal merupakan kelompok petani gambir yang dibentuk dan dikembangkan untuk melakukan suatu kreativitas dalam melaksanakan usaha teh gambir untuk meningkatkan pendapatannya. Kelompok ini berasal dari Kelompok Wanita Tani (KWT) Sambal yang seluruh anggotanya berusaha tani gambir. Kelompok Wanita Tani (KWT) Sambal ini berada di bawah binaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Provinsi Sumatera Barat. Pada tahun 2015 BPTP Provinsi Sumatera Barat menyatakan bahwa produktivitas gambir di Kabupaten Lima Puluh Kota masih tergolong rendah, untuk meningkatkan pendapatan petani gambir BPTP Sumatera Barat mencetuskan ide untuk membuat pengolahan daun gambir menjadi teh celup daun gambir.



Gambar 1. Struktur Organisasi Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal

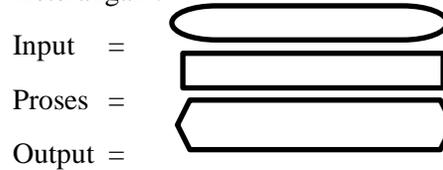
KUBE Sambal berdiri pada bulan Agustus tahun 2016 diketuai oleh Lela Misra. Nama “Sambal” berasal dari kata Sampia Balai yaitu nama daerah dimana KUBE Sambal tersebut berada. KUBE Sambal ini berlokasi di Jorong Talang, Nagari Talang Maur, Kecamatan Mungka, Kabupaten Lima Puluh Kota, Provinsi Sumatera Barat. Teh celup gambir yang dihasilkan KUBE Sambal diberi nama Teh Celup Daun Gambir “Afiyah”. Produk teh celup gambir ini telah mendapatkan izin Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) nomor PIRT.NO.3101308010129-21, Surat Tanda Daftar Perusahaan dan Surat Izin Gangguan (HO) dari Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Terpadu.

Visi KUBE Sambal adalah: Menjadi kelompok usaha bersama berbasis gotong royong dalam meningkatkan kesejahteraan. Sedangkan Misi KUBE Sambal adalah: 1) Meningkatkan kesejahteraan seluruh anggota, 2) Mempererat silaturahmi diantara anggota, 3) Meningkatkan kreatifitas semua anggota dalam memajukan usaha kelompok, 4) Membentuk budaya menabung anggota. Struktur organisasi yang



Gambar 2. Diagram Alir Proses Produksi Teh Gambir

Keterangan :



dijadikan sebagai acuan dan pedoman organisasi bagi KUBE Sambal dapat dilihat pada Gambar 1.

Aspek Operasional

Aspek operasional meliputi proses pengolahan baku menjadi bahan bahan jadi. Bahan baku adalah barang-barang yang dibeli dari pemasok (supplier) untuk diolah menjadi produk yang hendak dihasilkan oleh industri (Daud, 2017). Bahan baku yang digunakan oleh KUBE Sambal dalam mengolah daun gambir menjadi teh gambir adalah daun gambir segar, dan daun gambir muda. Daun yang dipetik adalah daun 4 tingkat dari bagian ter atas pohon, karena daun muda tersebut menghasilkan mutu teh yang tinggi.

Untuk periode pembelian bahan baku, jumlahnya tidak tetap setiap bulannya tergantung kepada ketersediaan stok yang masih ada. Pada pengamatan periode penelitian, rata-rata pembelian bahan baku sejumlah 10 kg daun gambir segar dalam satu kali produksi. Daun gambir segar ini diperoleh dari lahan gambir anggota KUBE Sambal yang dibeli dengan harga Rp. 5000/kg. Lahan gambir berjarak \pm 500 meter dari lokasi rumah produksi. Bahan baku tersebut dibayar kepada anggota yang memiliki lahan. Dalam pengolahan teh gambir terdapat juga bahan penolong seperti kotak kemasan, kantong teh celup dan *aluminium foil*.

Proses pengolahan daun gambir menjadi teh gambir memerlukan waktu \pm 7 hari kerja. Dalam proses produksi tersebut ada beberapa tahap yang membutuhkan waktu yang lama seperti tahap pelayuan yang memakan waktu \pm 12 jam tanpa diberikan perlakuan khusus. Pada tahap pengirisan juga membutuhkan waktu \pm 7 jam, tahap fermentasi membutuhkan waktu \pm 48 jam dan tahap penjemuran memerlukan waktu cukup lama yaitu \pm 3 hari. Proses pembuatan teh gambir disajikan dalam skema yang dapat dilihat pada Gambar 2.

Aspek Sumber Daya

Aspek sumberdaya meliputi tenaga kerja, rumah produksi, dan komponen lainnya. Tenaga kerja pada usaha pengolahan teh gambir KUBE Sambal berasal dari anggota KUBE Sambal sendiri. KUBE Sambal dalam menjalankan usahanya belum mempunyai aturan tertulis tentang wewenang, tugas, hak, kewajiban dan tanggung jawab tenaga kerjanya. Selama periode penelitian jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam pengolahan daun gambir menjadi teh gambir berjumlah 4 orang. Jumlah tenaga kerja setiap bulannya berbeda, karena tidak semua anggota dapat

Tabel 1. Mesin dan Peralatan yang Digunakan Pada Pengolahan Daun Gambir Menjadi Teh Gambir Di KUBE Sambal

No	Mesin dan Peralatan	Fungsi Mesin dan Peralatan
1	Pisau Stanless	Alat perajangan/ pengirisan daun gambir
2	Papan Iris	Alat pengirisan daun gambir
3	Baki	Wadah/tempat daun gambir telah diiris tipis dan juga sebagai tempat pelayuan dau gambir
4	Box Fermentasi	Wadah fermentasi the gambir
5	Lesung batu	Wadah sekaligus alat untuk menumbuk daun gambir hingga menjadi serbuk teh gambi
6	Tempat pengeringan	Tempat untuk pengeringan serbuk teh gambir
7	Mesin press sealer	Alat untuk merekatkan kantong teh celup
8	Etalase	Tempat penyimpanan produk teh yang telah dikemas
9	Timbangan	Mengukur berat serbuk teh gambir

hadir. Pada setiap proses pengolahan daun gambir

menjadi teh gambir tenaga kerja melakukan pekerjaan secara bersama-sama sehingga tidak ada tugas khusus untuk setiap tenaga kerja di KUBE Sambal.

Tenaga kerja KUBE Sambal mayoritas berasal dari wanita tani anggota KUBE Sambal yang berada di sekitar lokasi usaha. Hal ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada wanita tani sekitar untuk dapat menambah pendapatan keluarga mereka. Selain itu menurut ketua KUBE Sambal, tenaga kerja perempuan lebih telaten, sabar dan cekatan dalam bekerja, karena pekerjaan yang dilakukan butuh kesabaran dan waktu yang lama.

Tenaga kerja bekerja selama ± 5 jam sehari, dengan pekerjaan untuk satu kali proses produksi menghabiskan waktu ± 7 hari. Dalam pemberian upah tenaga kerja, bendahara memberikan upah ke anggota tenaga kerja dengan metode setiap tenaga kerja diberi upah Rp 15.000/kg dalam satu kali produksi dan upah diberikan pada akhir produksi. Pada periode penelitian ini bahan baku yang digunakan 10 kg dalam satu kali produksi maka tenaga kerja mendapatkan upah sebesar Rp.150.000 per orang. Upah setiap tenaga kerja sama karena seluruh pekerjaan dilakukan secara gotong royong.

Bangunan atau rumah produksi yang digunakan untuk mengolah daun gambir menjadi teh gambir ini adalah bantuan dari Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota dalam bentuk bangunan rumah semi permanen berukuran 7,5 m x 6 m. Pembuatan rumah produksi ini berasal dari dana bantuan Dinas Tanaman Pangan Hortikultura Dan Perkebunan Kabupaten Lima Puluh Kota dengan dana sebesar Rp 33.500.000 sehingga tidak mengeluarkan biaya untuk pembangunan rumah produksi. Akan tetapi dalam perhitungan keuntungan dan nilai tambah, biaya untuk pembangunan rumah produksi tetap dihitung dengan biaya sewa rumah produksi sebesar Rp 277.777,78/produksi.

Komponen lain yang dibutuhkan dalam melakukan produksi adalah peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan daun gambir. Peralatan dan mesin yang dimiliki oleh KUBE Sambal masih

menggunakan peralatan-peralatan yang sederhana untuk memudahkan pekerja membuat teh gambir, sehingga teh gambir yang dihasilkan berkualitas tinggi. Usaha ini masih memproduksi produk dalam jumlah yang kecil dikarenakan peralatan yang masih manual dan tenaga kerja yang tidak tetap. Beberapa peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan daun gambir menjadi teh gambir dan juga kegunaannya terdapat pada Tabel 1.

Penyusutan mesin dan peralatan merupakan salah satu biaya tetap, sehingga untuk keberlangsungan usaha penetapan biaya tetap ditujukan sebagai cadangan investasi baik untuk kegiatan investasi pembelian maupun untuk keperluan penggantian alat yang digunakan. Biaya penyusutan peralatan untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 9.143,056. Biaya penyusutan adalah biaya penyusutan peralatan untuk mengolah 10 kg bahan baku daun gambir, sehingga biaya penyusutan/kg bahan baku sebesar Rp. 914,306.

Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan kegiatan pemindahan sebuah produk dari produsen ke konsumen. Pada KUBE Sambal, saluran pemasaran yang digunakan adalah saluran langsung dimana konsumen langsung membeli produk ke produsen melalui media online seperti Facebook, WhatsApp, membeli langsung ke tempat produksi, dan juga produsen menjual melalui *door to door* ke rumah konsumen langsung. Pada pemasaran produk teh gambir, KUBE Sambal terkendala karena belum adanya label halal produk. Pada saat ini pengurusan label halal sedang berlangsung agar produk dapat di jual di apotek, minimarket, dan toko Oleh-Oleh.

Aspek Keuangan

Sumber modal pengolahan daun gambir menjadi teh gambir KUBE Sambal berasal dari modal kelompok

atau sama dengan modal sendiri sebesar Rp 3.000.000. Dengan modal yang terbilang sedikit tersebut, KUBE Sambal mengembangkan usaha teh

Tabel 2. Total Biaya pada usaha pengolahan teh gambir KUBE Sambal per satu kali produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Produksi)
Biaya Tetap		
1	Penyusutan Peralatan	9.143.056
2	Sewa Bangunan	277.777.78
Total Biaya Tetap		286.920.836
Biaya Variabel		
1	Biaya Bahan Baku	50.000
2	Biaya Pengemasan	305.000
3	Biaya Listrik Mesin Press Sealer	608,4
4	Air	11.250
5	Tenaga Kerja	600.000
6	Bahan Bakar	7.800
Total Biaya Variabel		974.658,4
Total Biaya		1.261.579,24

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Daun Gambir Menjadi Teh Gambir

No	Variabel	Nilai
<i>Output, input dan harga</i>		
1	Output atau total produksi (kg/produksi)	2
2	Input bahan baku (kg/produksi)	2
3	Input tenaga kerja (HOK/produksi)	2,05
4	Faktor konversi (1) / (2)	0,20
5	Koefisien tenaga kerja (3) / (2)	0,205
6	Harga output (Rp/kg)	750.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK/produksi)	15.000
<i>Pendapatan dan keuntungan</i>		
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	5.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	61.157,924
10	Nilai output (4) x (6) (Rp/kg)	150.000
11	a. Nilai tambah (10) – (8) – (9) (Rp/kg)	83.842,076
	b. Rasio nilai tambah [(11a)/(10)]x100%	55,84
12	a. Imbalan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/kg)	3.075
	b. Bagian tenaga kerja [(12a)/(11a)] x 100 %	3,67
13	a. Keuntungan [(11a)-(12a)] (Rp/kg)	80.767.076
	b. Tingkat keuntungan [(13a) / (10)] x100%	53,84
<i>Balas jasa untuk factor produksi</i>		
14	Marjin (10)-(8)	145.000
	a. Pendapatan tenaga kerja [(12a)/(14)]x100%	2,12
	b. Sumbangan input lain [(9)/(14)]x100%	42,18
	c. Keuntungan perusahaan [(13a)/(14)]x 100%	55,70

gambir. Modal yang digunakan untuk membuat teh gambir pada awal usaha merupakan perputaran dana keuntungan dari usaha.

Pencatatan keuangan Teh Gambir KUBE Sambal melakukan pencatatan keuangan yang sederhana. Untuk pencatatan keuangan, KUBE sambal melakukan pencatatan transaksi untuk penjualannya

dikeluarkan oleh KUBE Sambal terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan biaya sewa bangunan. Untuk biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh KUBE Sambal per satu kali proses produksinya adalah Rp 9.143,056. Untuk biaya sewa bangunan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 277.777,78/satu siklus produksi (Tabel 2).

Tabel 4. Penggunaan Tenaga Kerja Pada Pengolahan Daun Gambir Menjadi Teh Gambir KUBE Sambal untuk Satu Kali Produksi Bulan Januari 2021

No	Jenis kegiatan	Jenis tenaga kerja	Jumlah waktu (jam)
1	Pemisahan daun dari tangkai	TKP dan KW	1
2	Pencucian daun gabir	TKW	0,25
3	Pelayuan daun gambir	-	1
4	Perajangan daun gambir	TKP dan TKW	7
5	Pememaran daun gambir	TKP dan TKW	0,50
6	Fermentasi serbuk	-	48
7	Penjemuran serbuk	-	48
8	Pengemasan	TKP dan TKW	0,5
TOTAL			106,25

TKP = Tenaga Kerja Pria

TKW = Tenaga Kerja Wanita

namun belum menyesuaikan pencatatan yang ada dengan standar akuntansi keuangan pada umumnya. Semua transaksi kegiatan produksi dan penjualan dicatat dalam buku folio dan hanya sebatas mencatat biaya yang dikeluarkan untuk melakukan produksi, jumlah produksi dan jumlah penjualan.

Nilai Tambah Pengolahan Teh Gambir KUBE

Table 5. sumbangan input lain KUBE Sambal Untuk Satu Kali Produksi

No	Uraian biaya	Jumlah (Rp/produksi)
1	Biaya penolong	305.000
2	Biaya penyusutan alat dan mesin	9.143.056
3	Biaya listrik	608,4
4	Biaya air	11,250

Sambal

Biaya Tetap

Menurut Carter (Carter, 2009), biaya tetap adalah biaya yang keseluruhan tidak berubah saat kegiatan perusahaan bertambah dan menurun. Biaya tetap yang

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya dipengaruhi oleh jumlah produksi dan habis dalam satu kali proses produksi (Saaudin, dkk, 2017:2). Biaya variabel yang dikeluarkan oleh KUBE Sambal terdiri dari biaya bahan baku utama, biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya pemakaian air, biaya tenaga kerja dan

biaya bahan bakar transportasi yang tergolong ke dalam biaya yang diperhitungkan. Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk sekali produksi adalah sebesar Rp 50.000 atau sebesar Rp 5.000/kg bahan baku. Dalam pengolahan teh gambir dibutuhkan juga bahan penolong dengan biaya yang dikeluarkan untuk

sekali proses produksi sebesar Rp 305.000. Selanjutnya biaya yang dikeluarkan adalah biaya listrik yang digunakan untuk mesin pres sebesar Rp 608,4 dalam sekali produksi dan juga biaya pemakaian air sebesar Rp11.250/satu kali produksi. Biaya bahan bakar transportasi merupakan biaya mengangkut bahan baku dari kebun gambir ke rumah produksi seharga Rp.7800/liter, harga tersebut berdasarkan harga bensin pertalite. Untuk tenaga kerja, biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 600.000 dalam sekali proses produksi, dimana tenaga kerja terdiri dari 4 orang dengan upah untuk masing-masing tenaga kerja adalah Rp 150.000/orang /satu kali proses produksi. Besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan teh gambir KUBE Sambal dapat dilihat pada Tabel 2.

Output

Output adalah suatu produk/barang yang dihasilkan melewati proses produksi (Lely, 2014). Output yang dihasilkan oleh KUBE Sambal berupa teh celup gambir dengan ukuran kemasan 20 gram. Dalam satu kali proses produksi daun gambir menjadi teh gambir dengan bahan baku 10 kg daun gambir dapat menghasilkan volume output sebanyak 2 kg teh gambir atau 100 kotak teh gambir dengan kemasan 20 gram. Dilihat dari sisi harga, harga teh gambir yang

dihasilkan/ kemasan dengan ukuran 20 gram adalah Rp15.000, karena perhitungan nilai tambah yang dilakukan per kg bahan baku, sehingga harga teh gambir 1 kg nya adalah Rp 750.000.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Teh Gambir KUBE Sambal

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai komoditas akibat terdapatnya input fungsional yang digunakan pada komoditi yang bersangkutan (Hayami, 1987). Hasil analisis nilai tambah teh gambir KUBE Sambal yang dilakukan untuk satu kali produksi dengan Metoda Hayami dapat dilihat pada Tabel 3.

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa dalam satu kali proses produksi usaha KUBE Sambal membutuhkan bahan baku sebanyak 10 kg. Dari pengolahan 10 kg bahan baku tersebut diperoleh output yang dikonversikan ke satuan berat sebanyak 2 kg serbuk teh gambir yang siap dikonsumsi. Berdasarkan hasil pembagian besaran total output per input bahan baku utama didapatkan nilai faktor konversi sebesar 0,20. Nilai ini menunjukkan bahwa setiap satu kilogram daun gambir yang diolah akan menghasilkan teh gambir sebanyak 0,2 kg.

Tenaga kerja yang dihitung dalam analisis nilai tambah ini merupakan tenaga kerja yang berperan

Table 6. Pendistribusian Margin pada Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Teh Gambir

No	Pendistribusian	Nilai (Rp/kg)	Margin (Rp/kg)	Bagia yang diterima (%)
1	Pendapatan tenaga kerja	3.075	145.000	2,12
2	Sumbangan input lain			
	Bahan penolong	30.500	145.000	21,03
	Penyusutan	914.306	145.000	0,63
	Listrik	60,84	145.000	0,04
	Air	1.125	145.000	0,78
	Sewa bangunan	27.777.778	145.000	19,16
	Bahan bakar transportasi	780	145.000	0,54
3	Keuntungan perusahaan	80.767.076	145.000	55,70

langsung dalam proses produksi teh gambir. Pada pengolahan teh gambir KUBE Sambal tenaga kerja yang digunakan pada bagian produksi sebanyak 4 orang yang terdiri dari 1 orang tenaga kerja pria dan 3 orang tenaga kerja wanita. Setiap tenaga kerja melakukan kegiatan pengolahan secara bersama-sama atau gotong royong dalam pengerjaannya. Untuk satu kali proses produksi dibutuhkan waktu 7 hari. Dalam satu kali produksi, tenaga kerja dalam keluarga bekerja kurang lebih selama 9,25 jam dari total waktu produksi 106,25 jam. Selama 97 jam proses produksi yaitu 1 jam untuk proses pelayuan, 48 jam untuk proses fermentasi dan 48 jam untuk proses penjemuran tidak membutuhkan tenaga kerja. Penggunaan tenaga kerja pada pengolahan daun gambir menjadi teh gambir pada KUBE Sambal untuk satu kali produksi pada bulan Januari 2021 dapat dilihat pada Tabel 4.

Penggunaan tenaga kerja dalam satu kali produksi adalah tenaga kerja pria 1,125 HOK dan tenaga kerja wanita 0,925 HOK. Total HOK/ produksi teh gambir adalah 2,05 HOK/produksi. Koefisien tenaga kerja pada pengolahan teh gambir adalah 0,205, artinya untuk mengolah satu kilogram daun gambir diperlukan 0,205 HOK. Upah rata-rata yang diperoleh untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp 15.000/kg bahan baku daun gambir yang diolah/ satu kali produksi. Hal ini dikarenakan upah yang diterima oleh tenaga kerja untuk satu kali produksinya yakni Rp 150.000/orang tenaga kerja. Total biaya untuk sumbangan input lain yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 61.157,924/kg bahan baku. Dalam satu kali proses produksi rata-rata bahan baku yang digunakan sebesar 10 kg. Besarnya sumbangan input lain dapat dilihat pada Tabel 5.

Besarnya nilai output yang diperoleh adalah sebesar Rp 150.000 per kilogram. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg daun gambir akan menghasilkan 0,2 kg teh gambir dengan nilai teh gambir sebesar Rp 150.000. Jika nilai output yang telah didapat dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain, maka akan diperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp 83.842,076. Rasio nilai tambah pengolahan teh gambir sebesar 55,89 %.

Artinya, rasio nilai tambah pada teh gambir dapat dikatakan tinggi. Imbalan bagi tenaga kerja pada proses produksi teh gambir adalah sebesar Rp 3.075. Dengan demikian bagian tenaga kerja terhadap nilai tambah pada pengolahan teh gambir KUBE Sambal adalah 3,67%. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan teh gambir KUBE Sambal adalah sebesar Rp 80.767,076/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan 53,84%.

Bila dibandingkan dengan pengolahan gambir kering asalan hasil penelitian Manalu dan Armyanti (Manalu & Armyanti, 2019), yaitu sebesar 23,11%, maka nilai tambah yang hasil pengolahan daun gambir menjadi teh gambir jauh lebih besar dari pada nilai tambah pengolahan gambir kering asalan. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa lebih menguntungkan mengolah daun gambir menjadi teh gambir dibandingkan mengolah gambir asalan karena mengolah daun gambir menjadi teh gambir memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan pengolahan gambir asalan.

Distribusi Nilai Tambah Pengolahan Teh Gambir KUBE Sambal

Distribusi nilai tambah berhubungan dengan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan, bahan baku dan kualitas tenaga kerja. Bila teknologi padat karya yang dipilih, maka proporsi untuk bagian tenaga kerja yang lebih besar dari pada keuntungan perusahaan. Sedangkan bila dipilih padat modal, maka proporsi untuk bagian tenaga kerja lebih kecil dibandingkan keuntungan perusahaan (Sudiyono, 2004) dalam Nofitasari 2016:51).

Berdasarkan Tabel 6. dapat dilihat bahwa margin yang diperoleh dari pengolahan daun gambir menjadi teh gambir pada KUBE Sambal adalah Rp145.000. Margin tersebut kemudian distribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 2,12%, untuk sumbangan input lain yaitu sebesar 42,18% dan untuk keuntungan perusahaan adalah sebesar 55,70%. Berdasarkan hasil tersebut, margin yang distribusikan untuk keuntungan perusahaan lebih besar daripada untuk pendapatan tenaga kerja dan sumbangan input

lain. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha daun gambir menjadi teh gambir pada KUBE Sambal adalah padat modal, artinya dalam melakukan kegiatan daun gambir menjadi teh gambir dibutuhkan lebih banyak faktor produksi modal dari pada tenaga kerja.

KESIMPULAN

Proses pengolahan daun gambir menjadi teh gambir yang dilakukan pengrajin melalui beberapa tahapan proses produksi, yaitu persiapan bahan baku, pemisahan daun dari tangkai, pencucian daun gambir, pelayuan daun gambir, perajangan daun gambir, pememaran daun gambir, fermentasi serbuk, penjemuran serbuk, dan pengemasan.

Pengolahan daun gambir menjadi teh gambir pada KUBE Sambal, untuk 1 kali proses produksi digunakan bahan baku daun gambir sebanyak 10 kg, menghasilkan 2 kg teh gambir dengan harga Rp 750.000/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan daun gambir menjadi teh gambir adalah sebesar Rp 83.842,076/kg bahan baku daun gambir dengan rasio nilai tambah sebesar 55,89%. Berdasarkan hasil tersebut, rasio nilai tambah tergolong tinggi karena lebih besar dari 40%. Distribusi nilai tambah dapat dilihat melalui nilai margin yang di distribusikan kepada setiap faktor produksi. Margin yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 145.000 kemudian didistribusikan untuk keuntungan pengusaha sebesar 55,70%, untuk sumbangan input lain sebesar 42,18% dan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 2,12%.

Berdasarkan hasil penelitian, teh gambir KUBE Sambal memiliki potensi untuk dikembangkan karena nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi dan usaha mampu menghasilkan keuntungan. Untuk meningkatkan nilai tambah disarankan kepada pengelola KUBE Sambal agar menekan biaya bahan baku atau biaya input lain. Disarankan kepada

pengusaha agar lebih memperhatikan distribusi nilai tambah untuk tenaga kerja dengan menyesuaikan upah dan jumlah jam kerja sesuai dengan standar yang ditetapkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dekan Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Bapak Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, serta Ketua dan anggota Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Sambal yang telah memberikan izin dan memfasilitas penulis dalam melaksanakan penelitian. Teristimewa terima kasih kepada kedua orang tua dan teman-teman seperjuangan yang selalu memberikan semangat, motivasi dan bantuan kepada penulis. Penulis berharap semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, A, Pentadini, F, Dewi, EMK, Martono, Y. 2013. Isolasi Katekin dari Gambir (*Uncaria gambir*. Roxb) Sebagai Functional Food pada Mie. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII UKSW, Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga. 138 hal.
- Carter. K. 2009. Akuntansi Biaya. Buku 1. Edisi Keempat Belas, Jakarta: Salemba Empat. 69 hal.
- Daud, M. 2017. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kuala Lumpur. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, Vol.8, No.2.
- Evalia, N. A., Sa'id, G., & Suryana, R. N. 2012. Strategi Pengembangan Agroindustri Dan Peningkatan Nilai Tambah Gambir Di Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 9(3), 173–182.
- Silalahi, F. R. L., & Marbun, A. 2015. Motivasi Petani dalam Usahatani Tanaman Gambir. *Agrica Ekstensi*, 9(1), 58–64.
- Hatika, dkk. 2019. Analisis Nilai Tambah Pada Pengolahan Gambir di Nagari Lubuk Alai Kecamatan Kapur IX Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Pertanian UM Sumatera Barat*. Vol. 3, No 1.
- Hayami, Y. *et all*. 1987. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java. A perspective from a Sunda Village. Bogor. CGPRT Centre.

- Hernani. 2014. Teh Daun Gambir Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 36(5) : 10-11.
- Lely, dkk. 2014. Peningkatan Produktivitas dan Kinerja Lingkungan Menggunakan Pendekatan Green productivity Pada Proses Produksi Pupuk Organik. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri* Vol.3 No.2. Universitas Brawijaya. 363 hal.
- Manalu, D. S. dan Armyanti. T. 2019. Analisis Nilai Tambah Gambir di Indonesia (Sebuah Tinjauan Literatur). *Jurnal Mahatani*, 2(1):64.
- Mutiara. 2017. Analisis Kelayakan Finansial Pengolahan Gambir dengan Menggunakan Sistem Dongkrak di Nagari Siguntur Tua, Kecamatan Koto XI Tarusan, Kabupaten Pesisir Selatan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 82 hal.
- Nazir, Moh. 2009. *Metode Penelitian*. Jakarta Selatan: Ghalia Indonesia. 57 hal.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press Malang. Malang. 39 hal.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Cetakan ke-24. Bandung: Alfabeta.
- Zulkifli. 2012. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara. [Skripsi]. Aceh Utara. Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh. 16 hal.