

Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Agroindustri Cabai Jamu Racikan

Fatmawati¹, Bambang Hermanto², Moh. Kurdi^{3*}

Universitas Wiraraja Madura

Email: fatmawati@wiraraja.ac.id, bambang@wiraraja.ac.id, mkurdi@wiraraja.ac.id

Diterima: 14 September 2021 | Disetujui: 10 Desember 2021 | Dipublikasikan: 29 Desember 2021

Abstrak

Cabai jamu sudah dikenal sejak nenek moyang, dahulu cabai jamu ini digunakan sebagai bahan campuran atau bubuk masak. Selain digunakan sebagai bubuk masak cabai jamu ini digunakan nenek moyang sebagai jamu yang mereka racik sendiri dan dipercaya dapat menyembuhkan berbagai penyakit. Hingga pada tahun 1998 permintaan pasar akan cabai jamu ini semakin meningkat sehingga KH. Nur. Moh. Taqib berinisiatif untuk mengembangkan usaha cabai jamu ini menjadi cabai jamu yang siap saji, hal ini dilakukan karena menyikapi perilaku konsumen yang ingin menikmati cabai jamu ini dengan cara yang mudah. Dan agroindustri cabai jamu ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga pengolah cabai jamu itu sendiri dan juga masyarakat sekitar yang terlihat langsung dalam proses produksi cabai jamu ini. Berdasarkan hasil penelitian, hasil penelitian menunjukkan bahwa :1) agroindustri cabai jamu racikan, masih menggunakan alat-alat tradisional untuk mengolah atau memproduksi cabai jamu ini, agroindustri cabai jamu racikan ini mempunyai nilai tambah, hal ini di ketahui dari besarnya nilai tambah yaitu sebesar Rp. 57.153 per kg cabai jamu racik, agroindustri cabai jamu racik ini menguntungkan. Hal ini dapat diketahui dari besarnya keuntungan yang diterima produsen cabai jamu ini yaitu rata-rata sebesar Rp. 776.380 per proses produksi, dan penerimaan rata-rata sebesar Rp. 1.787.000, 2) agroindustri cabai jamu ini efisien dan menguntungkan, sehingga usaha ini potensial untuk dikembangkan menjadi agroindustri yang lebih besar, hal ini dapat dilihat dari perhitungan nilai R/C ratio > 1, yaitu sebesar 1,7.

Kata kunci: Efisiensi, Nilai Tambah, Cabe Jamu

Abstract

Jamu chili has been known since our ancestors, in the past this herbal chili was used as a mixture or cooking powder. Besides being used as chili powder, this herbal medicine was used by the ancestors as herbal medicine which they made themselves and was believed to be able to cure various diseases. Until 1998, the market demand for this herbal chili was increasing so that KH. Nur. Moh. Taqib took the initiative to develop this herbal chili business into ready-to-serve chili herbs, this was done because it addressed the behavior of consumers who wanted to enjoy this herbal chili in an easy way. And this herbal chili agroindustry is expected to be able to increase the household income of the herbal chili processing itself and also the surrounding community which is seen directly in the production process of this herbal chili. Based on the results of the study, the results showed that: 1) the herbal chili agroindustry still uses traditional tools to process or produce this herbal chili, this herbal chili agro-industry has added value, this is known from the amount of added value that is Rp . 57,153 per kg of mixed herbal chili, the agro-industry of mixed herbal chili is profitable. This can be seen from the amount of profit received by this herbal chili producer, which is an average of Rp. 776,380 per production process, and the average revenue is Rp. 1,787,000, 2) this herbal chili

agroindustry is efficient and profitable, so this business has the potential to be developed into a larger agroindustry, this can be seen from the calculation of the R/C ratio > 1, which is 1.7.

Keywords: *Efficiency, Added Value, Chili Jamu*

PENDAHULUAN

Perhatian pemerintah kini mulai beralih pada pengembangan komoditas hortikultura yaitu sayur-sayuran, tanaman hias, dan tanaman obat-obatan dalam rangka memanfaatkan peluang dan keunggulan komparatif yang berupa iklim yang bervariasi, tanah yang subur, tenaga kerja yang banyak serta lahan yang tersedia, guna meningkatkan nilai tambah melalui kegiatan produksi, pengolahan hasil dan pemasaran (Saragih, 2018). Salah satu komoditas obat-obatan yang diharapkan mampu menjadi komoditas unggulan yaitu cabai jamu. Cabai jamu termasuk kedalam kategori komoditi yang dikembangkan, mengingat manfaatnya sebagai salah satu bahan baku berbagai industri jamu dan obat-obatan, kosmetika dan sebagai pengganti lada, sehingga komoditas ini mempunyai peluang yang cukup besar untuk memasuki pasar ekspor yang lebih luas. Meskipun potensi permintaan, baik dari dalam negeri maupun negeri, terhadap cabai jamu cukup baik, namun luas areal pengusahaan dan peningkatan produksi dari komoditas ini masih terbatas (Dinas Perkebunan, 2018). Di Jawa Timur hanya berada di lima kabupaten dan daerah sentra produksi yang paling potensial adalah Kabupaten Sumenep. Luas areal tanaman cabai jamu di Kabupaten Sumenep pada tahun 2017 seluas 2.356,93 ha dengan produksi 8.335,67 ton/ha/th, pada tahun 2009 seluas 2.370,20 ha dengan tingkat produksi 8.336,19 ton/ha/th, dan pada tahun 2010 seluas 2.373,40 ha dengan tingkat produksi 8.337,75 ton/ha/th (Badan Pusat Statistik, 2020).

Cabai jamu sebagai salah satu komoditi perkebunan, diharapkan mampu menjadi komoditas yang dapat meningkatkan pendapatan petani sekaligus meningkatkan kesempatan berusaha dan meningkatkan ekspor dalam proses industrialisasi. Oleh karena itu cabai jamu telah menjadi salah satu bahan baku diberbagai industri jamu dan obat-obatan serta mempunyai peluang yang besar untuk memasuki pasaran ekspor yang lebih luas (Anisah & Hayati, 2017).

Prospek cabai jamu relatif besar sebagai sumber pertumbuhan baru dalam pembangunan pertanian yang sesuai dengan konsep pembangunan pertanian yang berwawasan agribisnis, yaitu mampu meningkatkan pendapatan petani, meningkatkan devisa mampu mengembangkan dan menumbuhkan industri hulu, sehingga akan mampu menyerap tenaga kerja. Tetapi pengembangan agribisnis cabai jamu masih belum diikuti dengan penanganan yang lebih baik, akibatnya adalah rendahnya produktifitas usaha tani cabai jamu ini disebabkan karena teknis budidayanya yang masih sederhana dan di jadikannya cabai jamu sebagai tanaman sampingan atau pekarangan yang tidak dipelihara dengan baik oleh petani-petani yang relatif masih berada pada kategori petani kecil dengan tingkat teknologi yang rendah sehingga menghasilkan produksi dengan kuantitas dan kualitas yang mempunyai keragaman tinggi .

Selain penanganan pasca panen cabai jamu (meliputi kegiatan sebelum dan sesudah panen) yang masih bersifat tradisional menyebabkan banyak produksi cabai jamu yang tidak terserap oleh pasar (khususnya pasar ekspor) karena rusak atau cacat (Kurdi & Fatmawati, 2020). Sebagai komoditas yang berpola agribisnis, maka cabai jamu tidak cukup dipasarkan sebagai buah segar atau kering, tetapi tanaman cabai jamu ini dapat

diolah lebih lanjut dengan cara yang sederhana dalam kegiatan industri rumah tangga. Di Kabupaten Sumenep terutama di lokasi penelitian terdapat industri rumah tangga pengolahan cabai jamu racik, yaitu sejenis minuman penyegar badan yang dicampur dengan kopi bubuk.

Salah satu syarat penting yang sangat diperlukan oleh para petani cabai jamu ini adalah modal, untuk kelangsungan suatu usahanya permodalan menjadi masalah tersendiri bagi para pengusaha cabai tani tersebut, sebagian besar para petani cabai jamu ini menggunakan modal sendiri. Disamping modal, terdapat faktor-faktor yang lain yang juga mempengaruhi eksistensi dan perkembangan suatu usaha diantaranya adalah teknologi produksi .

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di *home industry* cabai jamu racikan (kuda terbang) / Koperasi Nurul Jannah di Desa Pekandangan Sangra Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. Pertimbangan pemilihan lokasi karena desa tersebut merupakan sentra cabai jamu. Desa penghasil cabai jamu di Kabupaten Sumenep sebanyak 27 kecamatan, namun yang menjadi sentra produksi cabai jamu adalah di Desa Pekandangan Sangra Kecamatan Bluto. Sampel penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) di *Home Industry* “Kuda Terbang” yang diamati secara berulang dalam interval (rentan) waktu tertentu sesuai dengan produksinya. Penelitian ini menggunakan metode analisis nilai tambah, analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, analisis efisiensi dan analisis deskriptif kuantitatif (Kurniawan et al., 2019).

HASIL

Kegiatan pengolahan cabai jamu racik ini awal mulanya didirikan pada tahun 1998 oleh bapak KH. Nur. Muh Taqib, di Desa Pekandangan Sangra, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep. Industri pengolahan ini di latar belakang oleh banyaknya hasil panen pada tahun 1989 sangat tinggi yaitu 2,76 ton/ha/th, jumlah ini lebih tinggi apabila di bandingkan tahun-tahun sebelumnya yaitu sebanyak 2,58 ton/ha/th, berkat adanya industri ini para petani banyak yang beralih untuk bercocok tanam cabai jamu ini, hal ini dapat dilihat dari data yang di peroleh dari Dinas Perkebunan setempat yang mencatat jumlah cabai jamu pada tahun 2000 yaitu 4,752 ton/ha/th.

Untuk awalnya *home industry* cabai jamu racikan “kuda terbang” hanya menjual bibit cabai jamu dan cabai jamunya sendiri. Untuk masalah lahan mereka juga hanya menggunakan pekarangan rumah mereka, masih jarang di temui petani cabai jamu yang intensif menanam cabai jamu ini.

1. Faktor Produksi

Bahan baku (bahan utama) yang digunakan dalam produksi cabai jamu racikan ini adalah buah cabai jamu kering yang di campur dengan kapulaga kering, kunci kering dan jahe kering, untuk mendapat bahan baku berupa cabai jamu ini koperasi mendapatkan bahan baku dari petani binaan, petani binaan disini merupakan pemilik lahan, sedangkan koperasi memberikan bantuan berupa bibit dan pupuk kepada petani, petani membayar pinjaman tersebut dengan sebagian hasil panennya, sedangkan untuk mendapatkan bahan baku lainnya yang berupa kapulaga dan kunci koperasi ini membeli dari pasar tradisional.

Teknologi yang digunakan dalam proses produksi cabai jamu ini masih tergolong sederhana atau tradisional, yaitu murni menggunakan tenaga kerja manusia dengan sedikit bantuan mesin-mesin pada saat pengolahan, peralatan yang digunakan juga relatif

mudah untuk mendapatkannya. Dalam proses pengeringan bahan baku cabai jamu ini masih mengandalkan intensitas cahaya matahari.

2. Proses Pengolahan

Cabai jamu yang akan diolah harus melalui proses sortasi terlebih dahulu, cabai jamu yang jelek tidak diikutsertakan dalam proses produksi, hal ini dilakukan dengan harapan hasil produksi yang maksimal, proses pengolahan cabai jamu racik adalah sebagai berikut:

- a. Sortasi cabai jamu yang baru dipanen, proses ini dilakukan untuk mendapatkan hasil yang maksimal setelah produksi.
- b. Pencucian cabai jamu, proses pencucian cabai jamu ini dilakukan agar cabai jamu yang akan diolah terbebas dari racun-racun insektisida yang mungkin terjadi pada saat budidaya.
- c. Pengeringan cabai jamu dengan cara dijemur, proses ini dilakukan agar cabai jamu olahan dapat lebih awet dan tahan lama. Pengeringan cabai jamu ini dilakukan kurang lebih 2 hari, pengeringan ini masih mengandalkan intensitas cahaya matahari. Proses pengeringan ini membutuhkan waktu yang cukup lama guna mendapatkan hasil yang maksimal.
- d. Selama proses pengeringan cabai jamu ini juga di ikut sertakan bahan-bahan lainnya seperti kapulaga, jahe dan kunci.
- e. Setelah bahan baku siap untuk diolah, maka hal pertama yang dilakukan adalah bahan-bahan tersebut di giling atau dihaluskan dengan menggunakan mesin penggiling, dalam proses ini digunakan 2 mesin penggiling yang berbeda, mesin khusus untuk cabai jamu dan 1 mesin untuk bahan yang lain, hal ini dilakukan agar supaya cabai jamu yang dihasilkan benar-benar halus.
- f. Setelah dihaluskan bahan-bahan tersebut di sangrai di wajan yang berbeda, dalam proses ini diperlukan 4 wajan yang berbeda, hal ini dilakukan agar supaya perbandingan campuran bahan-bahan tersebut benar-benar pas.
- g. Setelah bahan-bahan tersebut garing dan siap untuk dicampur maka dilakukan pencampuran bahan-bahan tersebut dengan perbandingan 3 kg cabai jamu kering : 1/4 kapulaga kering : 2 kg jahe kering : 2 kg kunci kering
- h. Setelah proses pencampuran selesai, proses pengemasan atau *packing* dilakukan, hasil produksi dimasukkan kedalam plastik yang sudah berlabel perusahaan tersebut. Setiap plastik mempunyai kapasitas 1 ons per plastik kemasan.

PEMBAHASAN

Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, pemilik modal, dan manajemen.

Tabel 1. Analisa Nilai Tambah Produksi Cabai Jamu Per Hari

No.	Variabel	Notasi
1	Hasil Produksi (ons/Produksi)	179
2	Bahan Baku (Kg/Produksi)	7,5
3	Tenaga Kerja (Hok/Produksi)	3
4	Faktor konversi (1:2)	23,9
5	Koefisien Tenaga Kerja (3:2)	0,4
6	Harga Produk Rata-rata (Rp/ons)	10.000
7	Upah Rata-rata (Rp/HOK)	30.000

Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	75.000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	106.847
10	Nilai produk (4x6) (Rp/Kg)	239.000
11	a. Nilai tambah (10-8-9) (Rp/kg)	57.153
	b. Rasio nilai tambah (1 la/I 0) (%)	0,23 %
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp/ons)	12.000
	b. Bagian tenaga kerja (1 la/I la) (%)	0.20 %
13	a. Keuntungan (11 a-12a) (Rp/K-g)	45.153
	b. Tingkat keuntungan (13a/1 la) (%)	0,79 %

Sumber : Data primer yang diolah

Dari hasil perhitungan nilai tambah yang tertera diatas diketahui bahwa rata-rata hasil produksi untuk setiap satu kali proses produksi adalah sebesar 179 ons, untuk menghasilkan cabai jamu racik tersebut dibutuhkan bahan baku berupa cabai jamu kering, kapulaga kering, jahe kering dan kunci kering rata-rata sebanyak 7,5 Kg per proses produksi. Sehingga diperoleh faktor konversi produk terhadap bahan baku sebesar 23,9, angka ini menunjukkan bahwa 1 Kg bahan baku dalam satu kali proses produksi menghasilkan 2,3 ons cabai jamu racik.

Tenaga kerja dihitung dengan satuan hari orang kerja, dengan demikian dalam satu kali proses produksi dengan sejumlah bahan baku yang digunakan, akan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,4 atau dengan kata lain, untuk mengolah 1 Kg bahan baku dibutuhkan 0,4 HOK dengan upah rata-rata untuk 1 HOK adalah sebesar Rp. 30.000. Harga produk cabai jamu racik rata-rata relatif sama, hal ini disebabkan karena kualitas dari bahan baku ini relatif sama, karena sebelum diproses atau diolah bahan baku tersebut telah melalui proses sortasi, harga rata-rata produk cabai jamu racik ini sebesar Rp. 10.000/ons. Sedangkan harga untuk sumbangan input lain relatif kecil yaitu Rp. 106.847 per proses produksi. Angka ini diperoleh dari jumlah biaya rata-rata bahan tambahan dalam pengolahan cabai jamu racikan.

Sedangkan untuk bahan baku berupa cabai jamu kering, kapulaga kering, jahe kering dan kunci kering pada saat penelitian berlangsung harganya relatif sama, hal ini dikarenakan adanya kesepakatan antara penjual, harga rata-rata bahan baku pada saat penelitian ini berlangsung adalah sebesar Rp. 75.000 per Kg bahan baku. Setelah diketahui harga produk cabai jamu racik, maka dapat diketahui nilai dari produk itu dengan cara mengurangkan harga produk rata-rata dengan faktor konversinya. Dari hasil penelitian ini diperoleh nilai produk sebesar Rp. 239.000. Jika hasil dari nilai produk tersebut dikurangi dengan harga dari sumbangan input lain dan harga dari bahan baku maka diperoleh besarnya nilai tambah. Besarnya nilai tambah pada penelitian ini yaitu sebesar Rp. 57.153 per Kg bahan baku. Persentase nilai tambah terhadap nilai produk adalah sebesar 0.23 %.

Pendapatan tenaga kerja dalam analisis ini dipengaruhi koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Koefisien tenaga kerja ini menyatakan perbandingan antara input tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan. Dalam penelitian ini, imbalan tenaga kerja langsung yang diterima sebesar Rp. 12.000 dengan demikian diperoleh bagian dari tenaga kerja sebesar 0.20 %. Sedangkan persentase keuntungan yang diperoleh pengusaha cabai jamu racik terhadap nilai tambah adalah sebesar 0.79 %, dimana keuntungan yang didapat adalah sebesar Rp. 45.153 per Kg.

Dalam pengolahan cabai jamu, kapasitas produksi yang dihasilkan oleh pengusaha cabai jamu ini beragam, hal ini sangat tergantung kepada jumlah bahan baku

yaitu cabai jamu setiap proses produksi, hal ini juga dipengaruhi cuaca pada saat pengeringan bahan baku. Karena proses pengeringan bahan baku disini masih mengandalkan intensitas cahaya, otomatis apabila cuaca mendung ataupun hujan maka bahan baku yang dihasilkan akan sedikit. Hal inilah yang menyebabkan hasil pengolahan setiap kali proses produksi berbeda-beda jumlah produksinya. Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi perlu diketahui penyusunannya. Alat-alat tersebut antara lain wajan, kompor, timbangan, siller, mesin penggiling dan ember .

Dapat diketahui bahwa besarnya pengeluaran untuk penyusutan alat yaitu Rp. 109.750 per proses produksi, sedangkan untuk biaya variabel yaitu berupa pengadaan bahan baku yang berupa cabai jamu kering, jahe kering, kapulaga kering dan kunci kering sebesar Rp. 900.870 per proses produksi. Jadi rata-rata total biaya yang dikeluarkan produsen cabai jamu racik ini dalam setiap proses produksi sebesar Rp. 1.010.620

Dari penelitian rata-rata penerimaan produsen cabai jamu racik sebesar Rp. 1.787.000 per proses produksi, angka ini diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual, dengan total biaya rata-rata Rp. 1.010.620 per proses produksi, biaya total ini diperoleh dari hasil penjumlahan antara jumlah rata-rata biaya bahan baku, biaya tambahan dan biaya penyusutan alat-alat, sehingga diperoleh keuntungan rata-rata sebesar Rp. 776.380 per proses produksi, keuntungan dapat dihitung dengan cara mengurangi penerimaan dengan total biaya. Besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh tergantung kepada besarnya total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan tingkat penerimaan yang diperoleh setelah produksi.

Dari hasil analisis dapat diperoleh R/C Rasio > 1 yaitu sebesar 1,7 yang berarti setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 100,- pada awal usaha maka pengusaha atau produsen akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 170,- pada akhir usahanya. Hal ini menunjukkan bahwa agroindustri cabai jamu racik ini efisien dan layak untuk diusahakan, karena dapat mendatangkan keuntungan dibandingkan dengan penjualan dalam bentuk cabai jamu.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian, yang telah peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa, pengolahan cabai jamu menjadi cabai jamu racikan mempunyai nilai tambah sebesar Rp. 57.153/kg, dengan keuntungan sebesar Rp. 776.380/proses produksi, dan pengolahan cabai jamu bubuk racikan layak/berpotensi untuk di kembangkan karena efisien (R/C = 1,7).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada lokasi penelitian yang sudah membeirkan ijin dan sudah direpotkan dengan pertanyaan-pertanyaan dari kami, serta kami juga ucapkan terika kasih kepada semua pihak dan terutama kepada Universitas Wiraraja yang sudah mensupport kegiatan penelitian kami.

DAFTAR PUSTAKA

Anisah, A., & Hayati, M. (2017). Pengambilan Keputusan Petani untuk Tetap Berusahatani Cabe Jamu di Kecamatan Bluto, Sumenep. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 3(2). <https://doi.org/10.18196/agr.3251>

- Badan Pusat Statistik. (2020). Kabupaten Sumenep dalam Angka 2020. In *BPS Kabupaten Sumenep*.
- Dinas Perkebunan. (2010). Sedikit Uraian Cabe Jamu Dinas Perkebunan Tingkat II Sumenep. Sumenep
- Kurdi, M., & Fatmawati, F. (2020). Analysis of efficiency and added value of gayam chips in ud. Harapan jaya sumenep regency. *KAMPUNG JURNAL ILMIAH UMPO 2020*, 31–39. <http://seminar.umpo.ac.id/index.php/KJI2020/article/view/523>
- Kurniawan, A., Rochdiani, D., & Hakim, D. L. (2019). Analisis Biaya, Penerimaan dan R/C Agroindustri Tepung Tapioka (Studi Kasus pada Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Bojongasih Kecamatan Bojongasih Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(2). <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i2.2493>
- Saragih, J. R. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Hortikultura di Wilayah Pedesaan. *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)*, 1(1). <https://doi.org/10.32734/lwsa.v1i1.143>