

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kemiri

Pohon kemiri memiliki nama lokal di beberapa daerah yang berbeda. Masyarakat daerah Sumatera menyebut kemiri dengan nama kereh, kemili, kembiri, tanoan, kemiling atau buwa kare. Nama lain kemiri di Pulau Jawa yaitu midi, pidekan, miri, atau muncang, sedangkan di daerah Sulawesi dikenal dengan nama wiau, lana, boyau, atau saketa (Rahmi, 2020). Tanaman kemiri adalah tanaman berpohon besar yang dapat tumbuh mencapai tinggi sekitar 25 – 40 meter dan tumbuh di pegunungan pada ketinggian 1.200 meter dari permukaan laut. Produk utama dari pohon kemiri adalah kemiri isi, tetapi bagian-bagian lainnya juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan lain. Seluruh bagian tanaman kemiri dapat dimanfaatkan dan bernilai ekonomi mulai dari daun, buah, kulit, kayu, akar, getah, dan juga bunga (Muthmainnah *et al.*, 2021). Cangkang buah kemiri yang merupakan limbah dari hasil pengolahan kemiri dapat dimanfaatkan kembali menjadi arang aktif yang mempunyai nilai ekonomis.

2.2. Proses Produksi Kemiri

Pada proses produksi kemiri, ada beberapa tahapan yang harus dilakukan untuk mengolah buah kemiri menjadi kemiri kupas yang siap untuk dijual, yaitu sebagai berikut:

a. Persiapan bahan baku

Bahan baku buah kemiri yang sudah dibeli dari pengepul luar daerah dipindahkan tempat produksi yang telah disiapkan. Jumlah buah kemiri untuk bahan baku disesuaikan dengan kapasitas perusahaan setiap kali produksi.

b. Pengeringan

Buah kemiri dikeringkan dibawah sinar matahari secara langsung selama tiga hari atau sampai cangkang kemiri mulai retak dengan sendirinya. Kemiri memiliki proses produksi yang sangat bergantung dengan cuaca, jika musim hujan maka waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan buah kemiri akan semakin lama (Puspita *et al.*, 2023).

c. Pendinginan

Kemiri yang telah dijemur kemudian didinginkan didalam *freezer* untuk proses pemuain pada bagian luar kulit kemiri. Biji kemiri yang telah dikeringkan akan didinginkan dengan cara memasukkan kemiri yang ke dalam *freezer* pada suhu 0°C selama 8 jam (Angraeni *et al.*, 2019).

d. Pemecahan

Apabila proses pendinginan telah selesai, selanjutnya buah kemiri dipisahkan dari cangkangnya dengan cara mnauual atau menggunakan mesin. Teknik pengupasan kulit buah dapat dilakukan dengan cara manual ataupun menggunakan alat (Awaludin *et al.*, 2024). Tingkat tekanan biji kemiri berbeda-beda tergantung dari tebal cangkang yang menyelimuti bagian daging buah dan kadar air biji kemiri, sehingga perlu alat bantu yang sesuai dengan karakteristik buah kemiri untuk prose pemecahannya (Lestari *et al.*, 2017).

e. Penyortiran

Buah kemiri yang sudah terlepas dari cangkangnya kemudian dibiarkan di ruangan terbuka selama satu hari dan kemudian dilakukan penyortiran sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

f. Pengemasan

Kemiri yang sudah disortir sesuai dengan standar dapat langsung dikemas dalam plastik atau semacamnya untuk menjaga produk agar tetap aman dari kontaminasi luar dan mempermudah kegiatan distribusi.

2.3. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan sebagai pengorbanan dalam mendapatkan *output* yang diinginkan pada suatu kegiatan usaha. Biaya produksi yaitu terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap (biaya variabel). Biaya memiliki keterkaitan dengan kapasitas produksi usaha, dimana besaran produksi yang dihasilkan bergantung pada biaya yang dimiliki. Semakin tinggi jumlah produk yang dihasilkan, maka akan semakin tinggi pula biaya produksi yang diperlukan (Widyantara, 2018).

2.3.1. Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Biaya tetap disebut juga biaya operasional yang dikeluarkan suatu unit usaha untuk melaksanakan proses produksi baik barang maupun jasa (Assegaf, 2019). Biaya tetap adalah pengeluaran yang jumlahnya akan

tetap sama dengan ada atau tidaknya kegiatan produksi suatu usaha dalam meningkatkan pendapatan yang akan diperoleh di masa mendatang (Imran dan Indriani, 2022). Biaya tetap meliputi biaya asuransi, biaya pajak, biaya penyusutan (kendaraan, bangunan, mesin, dan aktiva tetap lainnya), biaya sewa, serta biaya lainnya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan volume penjualan (Putri *et al.*, 2021).

2.3.2. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang harus dikeluarkan sesuai dengan jumlah produksi. Biaya variabel akan mengalami perubahan jika volume produksi berubah seperti bertambah atau berkurangnya jumlah produksi (Santosa, 2017). Biaya variabel dapat meliputi biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, sebagian biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya peralatan kecil, biaya pengerjaan unit rusak, dan biaya pengerjaan ulang (Putri *et al.*, 2021). Adapun biaya sumbangan *input* lain yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan tambahan dalam melakukan kegiatan pengolahan kemiri. Biaya sumbangan *input* lain diperoleh dari seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi selain biaya bahan baku dan upah tenaga kerja (Waknate *et al.*, 2022).

2.4. Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari hasil penjualan suatu produk. Pendapatan adalah jumlah keuntungan yang didapatkan dari hasil penjualan produk dan telah dikurangi dengan total biaya Amili *et al.* (2020).

Penerimaan diperoleh dari total pemasukan yang diterima oleh produsen dari kegiatan produksi yang sudah dilakukan dan telah menghasilkan uang yang belum dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi. Penerimaan adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk.

Pendapatan merupakan salah satu indikator untuk mengukur kesejahteraan seseorang atau masyarakat, sehingga pendapatan masyarakat ini mencerminkan kemajuan ekonomi suatu masyarakat. Pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan maupun tahunan. Pendapatan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya-biaya yang digunakan selama periode produksi (Bakari, 2019). Besarnya jumlah pendapatan yang diterima oleh produsen merupakan besarnya penerimaan dan pengeluaran selama proses produksi. Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi besar kecilnya pendapatan yang diterima antara lain skala usaha, tersedianya modal, tingkat harga *output*, tenaga kerja, sarana transportasi, dan sistem pemasaran (Novitaningsih *et al.*, 2018).

2.5. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu komoditas karena adanya perlakuan yang diberikan. Nilai tambah suatu produk dipengaruhi oleh nilai produk, harga bahan baku, dan biaya sumbangan *input* lain. Faktor yang termasuk dalam biaya sumbangan *input* lain adalah biaya selain biaya pengadaan bahan baku dan tenaga kerja (Elisabeth dan Prasetiaswati, 2018). Analisis nilai tambah merupakan

analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah sebuah produk yang dihasilkan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan sumbangan *input* lainnya (Arwati dan Syarif, 2016). Ada dua jenis kegiatan dalam menciptakan nilai tambah yaitu inovasi dan koordinasi. Kegiatan inovasi merupakan aktivitas yang memperbaiki proses yang sudah ada, prosedur, produk, dan menciptakan sesuatu yang baru. Koordinasi adalah harmonisasi fungsi dalam keseluruhan bagian sistem yang menjadi peluang dalam meningkatkan koordinasi produk, pelayanan informasi dalam produksi pertanian untuk meningkatkan nilai produk dalam setiap tahap proses produksi pertanian (Elisabeth dan Prasetiaswati, 2018).

2.6. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Nama dan Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Aisiyah, <i>et al.</i> 2018. Analisis nilai tambah produk kemiri di HKM tangga Desa Selengen Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. Tesis Universitas Mataram.	Penelitian ini menggunakan metode wawancara dengan alat bantu kuesioner terhadap 36 petani responden yang diambil menggunakan metode sensus dan 6 responden mewakili kelompok wanita tani.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan kemiri gelondongan menjadi kemiri kupas mempunyai nilai tambah Rp2.876/kg dengan rasio 30%, nilai tambah kemiri gelondongan menjadi minyak kemiri sebesar Rp25.498/kg dengan rasio 67%, dan kemiri kupas menjadi minyak kemiri mempunyai nilai tambah sebesar Rp69.636 per kg dengan rasio 58%.

Tabel 1. (Lanjutan)

No.	Nama dan Judul Penelitian Terdahulu	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
2.	Mare, <i>et al.</i> 2023. Analisis nilai tambah produk pala manis hasil usaha Wisma Bunaken Kelurahan Tona I Kecamatan Tahuna Timur Kabupaten Kepulauan Sangihe. J. Agri-sosioekonomi. 19(1): 251 – 258.	Metode pengambilan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan pencatatan. Metode analisis data menggunakan Metode Hayami.	Berdasarkan hasil penelitian dalam satu kilogram daging buah pala yang diolah oleh Usaha Pala Manis Wisma Bunaken, Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe memberikan nilai tambah sebesar Rp54.955 dengan rasio nilai tambah sebesar 91,59%. Nilai tambah per kemasan sebesar Rp14,955 untuk kemasan 100 gram dan Rp34.955 untuk kemasan 200 gram dengan rasio yang diperoleh sebesar 0,74 dan 0,87 untuk kemasan 100 dan 200 gram.
3.	Saragih, J. R. 2019. Pendapatan dan nilai tambah pengolahan primer Kopi Arabika di Desa Sait Buttu Saribu, Kecamatan Pamatang Sidamanik, Kabupaten Simalungun. Jurnal Perencanaan Pembangunan Wilayah dan Perdesaan. 3(1): 1 – 10.	Metode analisis data dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah Metode Hayami.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendapatan tertinggi yang diperoleh petani dalam menjual kopi gabah yakni sebesar Rp30.082.154/ha/tahun. Nilai tambah yang diperoleh petani dalam pengolahan primer mengolah gelondong merah menjadi kopi gabah adalah Rp3.765/kg atau rasio nilai tambahnya yaitu 30% dari nilai produk kopi gabah.

Tabel 1. (Lanjutan)

No.	Nama dan judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
4.	Purnamasari, <i>et al</i> . 2024. Analisis nilai tambah usaha kacang mete pada UMKM di Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri. J. AGRISTA. 12(1): 14 – 28.	Metode penelitian yaitu metode analisis deskriptif. Metode penentuan lokasi dilakukan secara <i>purposive</i> . Penentuan sampel dengan metode <i>proportional random sampling</i> .	Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata biaya total pada UMKM kacang mete di Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri yaitu Rp24.856.591/bln, rata-rata penerimaan yaitu Rp30.722.500/bln, rata-rata keuntungan yaitu Rp5.865.908/bln. Sedangkan hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami yaitu Rp5.854/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 19,12%.
5.	Halid, <i>et al</i> . 2021. Analisis nilai tambah kelapa di Desa Rumbia Kecamatan Botumoito Kabupaten Boalemo. J. Ilmiah Agribisnis. 6(1): 49 – 57.	Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode <i>Simple Random Sampling</i> .	Pendapatan rata-rata petani kelapa basah dari penjualan kelapa basah adalah Rp1.342.926 per petani. Nilai tambah pengolahan kopra di Desa Rumbia yaitu sebesar 520,4/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 25,70%.