

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Singkong

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan berbagai jenis sumber daya alam. Singkong memiliki nama ilmiah *Manihot esculenta crantz* yang termasuk ke dalam jenis umbi umbian dari keluarga *Euphorbiaceae*. Tanaman singkong berasal dari benua Amerika, tepatnya dari Brasil. Tanaman singkong memiliki akar tunggang dengan cabang yang menjadi umbi, dikenal sebagai makanan pokok sumber karbohidrat (Wahyurini *et al.*, 2021). Ubi singkong berukuran rata-rata dengan lebar sekitar 2-3 cm dan panjang mencapai 50-80 cm. Ciri khas umbi singkong yaitu bagian luar berwarna coklat dengan tekstur kulit kasar, sementara bagian dalamnya berwarna putih hingga kekuningan, yang menandakan kandungan pati tinggi di dalamnya. Singkong menjadi salah satu komoditas yang banyak ditemui di Indonesia sebagai bahan pangan, pakan ternak, sumber energi, bahkan sektor industri. Kegiatan industri yang mengolah hasil pertanian sebagai bahan baku produk mempunyai nilai tambah dari komoditi pertanian sebelumnya (Henakin dan Taena, 2018).

Singkong termasuk komoditas penting dalam sektor pangan Indonesia yang menempati posisi ketiga setelah padi dan jagung sebagai pangan sumber karbohidrat (Mustafa, 2015). Kemudahan dalam teknik budidaya serta biaya yang relatif murah menjadikan singkong pilihan utama bagi petani, terutama di wilayah pedesaan. Kandungan utama singkong meliputi karbohidrat yang tinggi sebagai

sumber kalori, yaitu sekitar 161 kalori per 100 gram, 60% air, 25-35% pati, serta mengandung protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat (Hasan dan Taufiq, 2022). Di sisi lain, singkong mentah juga mengandung senyawa glikosida sianogenik, seperti linamarin dan lotaustralin yang dapat menghasilkan sianida jika tidak diolah dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengolahnya dengan cara merendam, merebus, atau mengeringkannya sebelum dikonsumsi untuk menghilangkan racun tersebut.

2.2. Tepung Mocaf

Modified Cassava Flour (tepung mocaf) merupakan tepung yang dihasilkan dari singkong melalui proses fermentasi dengan bantuan mikroorganisme (Anindita *et al.*, 2020). Proses fermentasi ini bertujuan untuk memodifikasi sifat pati singkong sehingga menghasilkan tepung dengan tekstur lebih halus, warna lebih putih, serta aroma yang lebih netral dibandingkan dengan tepung singkong biasa. Proses pembuatan tepung mocaf melibatkan beberapa tahapan utama, yaitu pengupasan, pencucian, perajangan, fermentasi, pengeringan, dan penggilingan. Mocaf memiliki nilai fungsional pangan yang tinggi, antara lain meningkatkan daya cerna, menurunkan kadar HCN, memperbaiki aroma, tinggi serat, bebas gluten, dan mengandung skopoletin (Gunawan *et al.*, 2015)

Tepung mocaf dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai produk pangan, seperti roti, kue, mi, dan makanan ringan. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam produk olahan dapat meningkatkan nilai gizi serta mengurangi ketergantungan pada impor gandum (Emilda *et al.*, 2024). Selain itu, mocaf juga

digunakan dalam pembuatan produk pangan fungsional yang memiliki manfaat kesehatan tambahan. Potensi pengembangan tepung mocaf di Indonesia sangat besar mengingat ketersediaan singkong yang melimpah dan permintaan pasar terhadap produk *gluten-free* yang meningkat. Di sisi lain terdapat pula tantangan yang dihadapi mencakup kurangnya sosialisasi tentang manfaat mocaf, keterbatasan teknologi produksi bagi UMKM, serta persaingan dengan tepung terigu impor yang lebih populer di pasar domestik (Salim, 2024).

2.3. Biaya Produksi

Suatu kegiatan perubahan bahan baku menjadi barang jadi untuk menciptakan nilai tambah disebut proses produksi (Wijayanti dan Mulyasari, 2018). Kegiatan produksi tentu membutuhkan biaya untuk menjalankan proses tersebut. Biaya yang digunakan dalam rangkaian kegiatan produksi disebut biaya produksi. Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi (Mulyadi, 2009). Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang secara total tidak berubah ketika aktivitas produksi meningkat atau menurun, contoh biaya tetap yaitu gaji pegawai, penyusutan peralatan, sewa tanah dan lain-lain. Biaya variabel merupakan jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap. Besaran biaya variabel tergantung pada jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan produksinya. Biaya variabel dikeluarkan sesuai dengan kegiatan operasional perusahaan dalam rangka kemajuan perusahaan. Biaya variabel terdiri dari bahan baku, bahan penunjang, listrik dan air, dan lain-lain.

2.4. Penerimaan

Penerimaan merupakan salah satu komponen penting dalam akuntansi dan sebuah bisnis. Penerimaan merupakan total penerimaan dari kegiatan yang diterima pada akhir proses produksi (Soekartawi, 2010). Penerimaan dipengaruhi oleh produksi fisik yang dihasilkan, dimana produksi fisik adalah hasil fisik yang diperoleh dalam suatu proses produksi dalam kegiatan selama periode tertentu. Penerimaan akan meningkat jika produksi yang dihasilkan bertambah dan sebaliknya akan menurun bila produksi yang dihasilkan berkurang. Bertambah atau berkurangnya produksi juga dipengaruhi oleh tingkat penggunaan input produksi yang digunakan.

2.5. Pendapatan

Pendapatan merupakan komponen penting dalam menghitung laba perusahaan yang mencerminkan hasil finansial dari aktivitas bisnis. Pendapatan adalah hasil dari pendapatan dikurangi dengan total biaya produksi yang dikeluarkan (Sukirno, 2000). Tujuan utama melakukan perhitungan yaitu untuk menggambarkan keadaan sekarang suatu perusahaan dan menggambarkan keadaan yang akan datang dari perencanaan perusahaan. Besar kecilnya pendapatan dipengaruhi oleh efisiensi biaya produksi serta efisiensi pengadaan bahan baku dan faktor-faktor produksi (Muliyah, 2023). Pengelolaan yang efektif dapat meningkatkan pendapatan secara berkelanjutan, yang berkontribusi pada pertumbuhan bisnis dan profitabilitas jangka panjang.

2.6. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi pada suatu produk karena telah mengalami pengolahan lebih lanjut pada proses produksi. Nilai tambah dalam pengolahan suatu produk dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produk akhir dengan seluruh biaya yang telah dikeluarkan (Suprianto, 2021). Tingginya nilai tambah yang dihasilkan, artinya semakin besar pula keuntungan yang diperoleh perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan telah berhasil mengolah bahan baku menjadi produk yang bernilai lebih tinggi bagi konsumen. Pertambahan nilai suatu komoditas terjadi karena adanya input fungsional berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), dan proses penyimpanan (*time utility*) (Hayami, 1987). Kombinasi dari ketiga input fungsional ini dapat meningkatkan nilai komoditas secara signifikan.

Analisis nilai tambah metode Hayami adalah suatu metode yang digunakan untuk mengetahui sejauh mana suatu produk mengalami perubahan nilai setelah mendapatkan perlakuan (Yosifani *et al.*, 2021). Metode ini bermanfaat untuk mengetahui kondisi perolehan kekayaan perusahaan sebagai hasil dari proses produksi dan juga menunjukkan distribusi nilai tambah yang dihasilkan terhadap faktor produksi yang digunakan. Metode Hayami juga digunakan untuk mengetahui besarnya nilai output, produktivitas produksi, dan juga besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti modal, sumbangan input lain, keuntungan perusahaan, dan tenaga kerja (Febriyanti *et al.*, 2017). Besarnya nilai tambah dapat menunjukkan apakah usaha tersebut memberikan nilai tambah atau tidak.

2.7. Profitabilitas

Profitabilitas adalah kemampuan suatu perusahaan dalam menghasilkan laba dari kegiatan operasionalnya selama periode tertentu yang terkait penjualan, total asset, maupun modal sendiri (Santoso dan Priatinah, 2016). Profitabilitas menjadi indikator penting dalam menilai kinerja keuangan perusahaan serta efisiensi dalam mengelola sumber daya yang dimiliki. Kemampuan untuk mengukur perusahaan dalam memperoleh laba dapat dinilai menggunakan rasio profitabilitas (Hery, 2016). Rasio profitabilitas dapat menentukan seberapa baik aktivitas bisnis yang dijalankan untuk mencapai tujuan strategis, meminimalisir pemborosan, dan menyajikan informasi untuk melaksanakan penyempurnaan secara berkelanjutan.

2.8. Penelitian terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan dan dijadikan rujukan pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

Penulis	Judul	Hasil
Rosmiati <i>et al.</i> (2018)	Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Singkong Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Meda Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang	Nilai tambah produk mocaf sebesar Rp1.250,00/kg bahan baku atau 49% terhadap nilai produk. Keuntungan pengelola sebesar Rp1.137.500/kg bahan baku atau Rp227.500/proses produksi.

Lanjutan

Penulis	Judul	Hasil
Elisabeth dan Prasetiaswati (2018)	Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Singkong di Barito Koala, Kalimantan Selatan	Rasio nilai tambah komoditas singkong setelah diolah menjadi kerupuk termasuk sedang (35,8%) dan menjadi tinggi jika diolah menjadi keripik (63,1%) dan tepung mocaf (42,8%). Industri rumah tangga pengolahan singkong prospektif dikembangkan di Kabupaten Barito Koala karena memiliki nilai R/C rasio lebih dari 1,0.
Hamidah dan Arumsari (2016)	Analisis Nilai Tambah, Keuntungan Dan Efisiensi Pengolahan Tepung Umbi Garut, Ubi Ungu Dan Singkong Kelompok Wanita Tani (Kwt) “Melati” Di Kabupaten Kulon Progo	Pengolahan tepung Ubi Ungu memberikan nilai tambah terbesar yaitu Rp19.514,21 /kg, sedangkan Umbi Garut, dan singkong masing-masing sebesar Rp14.556,42/kg dan Rp14.558,67/kg. Keuntungan terbesar pada singkong sebesar Rp6.558,67/kg, sedangkan keuntungan umbi garut dan ubi ungu masing-masing sebesar Rp.4.356,42/kg; Rp.6.014,21/kg. Pengolahan singkong paling efisien dengan nilai R/C sebesar 1,5026,
Zukryandry, <i>et al.</i> (2021)	Nilai Tambah dan Sikap Konsumen Produk Brownies Berbahan Baku Tepung Singkong Tinggi Protein.	Nilai tambah yang diperoleh dari pembuatan brownies menggunakan tepung singkong tinggi protein sebesar Rp 29.356/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 49.92 kategori tinggi. Nilai sikap konsumen secara keseluruhan untuk brownies tepung singkong tinggi protein sebesar 86.19 poin dengan kategori sikap positif. Atribut yang paling diminati konsumen dari produk brownies singkong tinggi protein adalah rasa dan harga.