

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN UBI TALAS (*COLOCASIA ESCULENTA*) MENJADI KERIPIK TALAS BALADO “*TAROWEHH*”

*Dwi Pangestu**, *Diarsi Eka Yani*

Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka

**Email Korespondensi: dwipangestu705@gmail.com*

ABSTRAK

Ubi talas (*Colocasia esculenta*) merupakan salah satu tanaman yang masuk kedalam *family* talas atau tanaman *araseae* yang banyak sekali ditemukan disekitar perkarangan rumah atau perladangan. Ubi talas di sebagian wilayah yang ada di Indonesia masih menjadi salah satu makanan pokok substitusi pengganti nasi. Harga ubi talas pada saat ini selalu mengalami fluktuasi, kurangnya segmentasi pasar ubi talas sehingga membuat tanaman ubi talas yang ada disekitar perkarangan rumah menjadi kurang termanfaatkan. Pengolahan ubi talas yang sedang ngetrend dikalangan anak muda adalah keripik talas balado *tarowehh*. Istilah keripik tidak asing lagi bagi para pecinta camilan kering. Pengolahan ubi talas menjadi keripik talas *tarowehh* memiliki peluang yang cukup menjanjikan karena dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi talas, sehingga dapat memberikan peningkatan nilai tambah pada pengolahan ubi talas. Tujuan penulisan artikel ini adalah memberikan tambahan wawasan tentang nilai tambah pengolahan dan tingkat keuntungan pengolahan ubi talas menjadi keripik talas balado *tarowehh*. Metode analisis data yang digunakan yakni menggunakan metode hayami yang merupakan suatu metode analisis yang digunakan untuk menghitung nilai tambah suatu produk, dari proses pengolahan bahan mentah menjadi produk akhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah pengolahan ubi talas menjadi keripik talas *tarowehh* sebesar 76,0% mencapai Rp. 30.400 per kg bahan baku. sedangkan untuk tingkat keuntungannya sebesar 66% mencapai Rp. 26.400/kg bahan baku.

Kata Kunci: Ubi talas, Analisis nilai tambah, Keripik *tarowehh*

1 PENDAHULUAN

Ubi Talas *Colocasia esculenta* merupakan salah satu tanaman yang masuk kedalam *family* talas atau tanaman *araseae* yang banyak sekali ditemukan disekitar perkarangan rumah atau perladangan. Ubi talas di sebagian wilayah yang ada di Indonesia masih menjadi salah satu makanan pokok substitusi pengganti nasi. Ubi talas dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan misalnya talas goreng, getuk talas, bolu talas, bubur talas, dan keripik talas. Pada era saat ini pembangunan pertanian tidak hanya berorientasi untuk meningkatkan jumlah produksi dan produktivitas tetapi juga bergerak pada fokus pengembangan pengolahan dan peningkatan nilai tambah pada komoditas hasil pertanian.

Harga ubi talas pada saat ini selalu mengalami fluktuasi, kurangnya segmentasi pasar ubi talas sehingga membuat tanaman ubi talas yang ada disekitar perkarangan rumah menjadi kurang termanfaatkan. Salah satu pengolahan ubi talas yang sedang ngetrend dikalangan anak muda keripik talas balado *tarowehh*. Istilah keripik tidak asing lagi bagi para pecinta camilan kering. Produk keripik balado *tarowehh* merupakan merupakan olahan ubi talas yang diberi tambahan rasa pedas balado, serta dipeacking dengan bagus dan menarik. Pengolahan talas menjadi keripik *tarowehh* memiliki peluang yang cukup menjanjikan karena dapat meningkatkan minat

masyarakat dalam mengkonsumsi talas, sehingga dapat memberikan peningkatan nilai tambah pada pengolahan ubi talas. Berdasarkan latar belakang diatas tujuan penulisan artikel ini adalah:

1. Memberikan wawasan tentang analisis nilai tambah pengolahan ubi talas (*Colocasia esculenta*) menjadi keripik balado *tarowehh*.
2. Memberikan wawasan tentang analisis tingkat keuntungan pengolahan ubi talas (*Colocasia esculenta*) menjadi keripik balado *tarowehh*.

2 METODE

Pengambilan data dilakukan pada Bulan Oktober 2024 pada UMKM *Tarowehh* yang berlokasi di Gang Senin Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif (deskriptif) dan kuantitatif (statistik). Metode pengumpulan data menggunakan data primer yang didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik usaha, yang meliputi data kegiatan usaha dan biaya serta bahan yang dikeluarkan selama pengolahan keripik talas balado “taro wehh”. Analisis nilai tambah keripik talas *tarowehh* menggunakan metode yang dikemukakan oleh Hayami *et al*, (1987) untuk menghitung nilai output, input, harga, kemudian pendapatan dan keuntungan serta besarnya balas jasa faktor produksi.

Tabel 1. Variabel dan Nilai

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, harga	
1	Output yang dihasilkan (pack/hari)	A
2	Bahan baku yang digunakan (kg/hari)	B
3	Tenaga Kerja (HOK/hari)	C
4	Faktor Konversi (1/2)	$D=A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$E=C/B$
6	Harga Output (Pack/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/HOK)	G
	Pendapatan dan Keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/kg Bahan baku)	H
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Pack Output)	I
10	Nilai Output (4x6) (Rp)	$J=D \times F$
11	Nilai Tambah (Rp/kg)	$K=J-H-I$
	Rasio nilai tambah(%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M= E \times G$
	Bagian tenaga kerja(%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan (Rp/kg)	$O=K - M$
	Bagian Keuntungan (%)	$P\% = O/J \times 100\%$
14	Marjin (Rp/kg)	$Q= J - H$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
	c. Keuntungan Perusahaan	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami *et al*, 1987

Kriteria nilai tambah menurut Hayami *et al*, (1987). antara lain:

1. Jika nilai tambah > 0, maka nilai tambah positif, berarti produk yang dibuat menghasilkan nilai tambah.

2. Jika nilai tambah < 0 , maka nilai tambah negatif, berarti produk yang dibuat tidak menghasilkan nilai tambah.

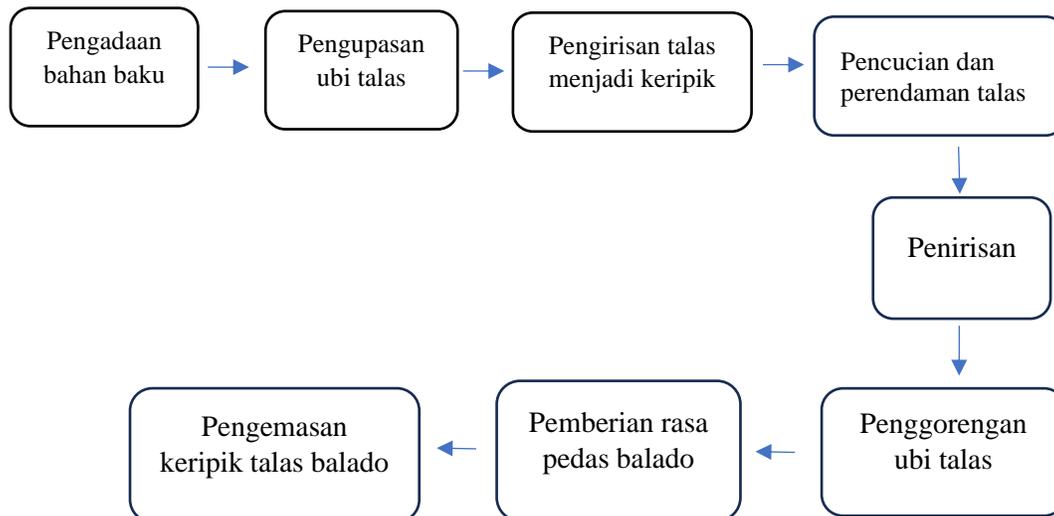
Menurut Reyne *dalam* Hubeis (1998). Terdapat tiga kriteria indikator rasio nilai tambah antara lain:

- a. Jika rasio nilai tambah $< 15\%$, berarti nilai tambah usaha tergolong rendah.
- b. Jika rasio nilai tambah $15-40\%$, berarti nilai tambah usaha tergolong sedang.
- c. Jika rasio nilai tambah $> 40\%$, berarti nilai tambah usaha tergolong tinggi.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Proses Produksi Keripik Ubi Talas Balado *Tarowehh*

Proses produksi merupakan serangkaian langkah-langkah yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah. Peningkatan nilai tambah dapat dilakukan dengan proses produksi yang baik, didalam proses produksi terdapat sumber daya yang digunakan misalnya tenaga kerja, peralatan, bahan baku dan teknologi yang digunakan untuk menciptakan nilai tambah produk tersebut. Secara umum proses pembuatan (produksi) keripik talas tarowehh terdapat pada **Gambar 1**.



Gambar 1. Alur Proses Produksi Keripik Talas Balado *Tarowehh*

Berdasarkan gambar 1 alur proses produksi keripik talas balado *tarowehh* melibatkan beberapa tahap yang penting diantaranya:

1. Pengadaan bahan baku

Ubi talas yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik talas didapatkan dari para petani langsung atau pedagang yang ada dipasar. Kriteria ubi talas yang digunakan sebagai bahan baku tentunya memiliki kualitas yang baik yakni memiliki tekstur ubi yang padat serta tidak berlubang. Hal ini sesuai dengan pernyataan Herlina (2018), ubi talas

dipilih berdasarkan kualitas yang baik, yaitu bertekstur padat dan tidak berlubang. Pengadaan bahan baku ubi talas dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Pengadaan bahan baku (Ubi Talas)

2. Pengupasan ubi talas

Proses pengupasan ubi talas dilakukan perlahan menggunakan pisau secara manual agar tidak ada kulit talas yang tersisa menempel pada ubi talas tersebut, setelah ubi talas dikupas hingga bersih kemudian dilakukan pencucian agar tidak ada kotoran dan getah yang menempel pada ubi talas jika getah ubi talas tidak dicuci bersih akan menyebabkan rasa pahit setelah nanti diproses menjadi keripik talas. Hal ini sejalan dengan pendapat Herlina (2018), yang menyatakan bahwa talas kemudian dikupas dan dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan getah yang dapat menyebabkan rasa pahit. Hasil ubi talas yang sudah dikupas dapat dilihat pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Pengupasan ubi Talas

3. Pengirisan talas menjadi keripik

Ubi talas yang sudah melewati proses pencucian kemudian akan masuk ketahap pengirisan. Ubi talas diiris menggunakan alat pengiris keripik manual yang terbuat dari kayu dengan satu mata pisau yang biasa disebut *pasha* sehingga ketebalan hasil dari pengirisannya dapat

seragam serta memiliki bentuk oval, ketebalan hasil irisan talas merupakan suatu yang sangat penting untuk membentuk tekstur renyah pada keripik talas yang dihasilkan, jika hasil irisannya tebal maka keripik yang dihasilkan teksturnya keras. Suryadi (2019) menyatakan, bahwa talas diiris tipis menggunakan alat pemotong manual atau mesin pemotong untuk memastikan ketebalan yang seragam. Ketebalan irisan sangat penting untuk menghasilkan tekstur yang renyah pada keripik.

4. Pencucian dan perendaman talas

Hasil dari pengirisan talas kemudian dicuci kembali agar bersih dari kotoran serta untuk memastikan agar tidak ada lagi getah yang tertinggal pada hasil irisan talas tersebut. Setelah bersih kemudian masuk ketahap perendaman menggunakan air garam, perendaman dilakukan selama 30-40 menit. Perendaman ini bertujuan untuk mengurangi kadar getah yang masih tersisa pada hasil irisan talas tersebut. Hal ini sejalan dengan Yuliani (2021), bahwa irisan talas direndam dalam air garam atau larutan kapur selama 15–30 menit untuk mengurangi kadar getah, meningkatkan tekstur, dan mencegah keripik menjadi terlalu berminyak saat digoreng.

5. Penirisan

Ubi talas yang sudah direndam selama 30-40 menit kemudian diangkat dan ditiriskan menggunakan saringan atau tampah, penirisan yang dilakukan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada didalam talas tersebut agar keripik talas yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

6. Penggorengan ubi talas

Penggorengan merupakan salah satu langkah yang sangat penting didalam proses pembuatan keripik talas, ubi talas yang sudah ditiriskan kemudian digoreng kedalam minyak panas yang suhu nya mencapai 170°C hingga penampakan talas berubah warna menjadi kuning keemasan.

Proses penggorengan dilakukan secara bertahap agar keripik talas yang dihasilkan dapat matang dengan sempurna dan tidak gosong. Wulandari (2020), menyatakan bahwa talas digoreng dalam minyak panas ($160\text{-}180^{\circ}\text{C}$) hingga berwarna kuning keemasan. Proses ini dilakukan secara bertahap untuk memastikan keripik matang secara merata dan tidak gosong. Proses penggorengan talas dapat dilihat pada **Gambar 4**.



Gambar 4. Penggorengan Talas

7. Pemberian rasa pedas balado

Bumbu rasa pedas balado yang digunakan berasal dari bahan-bahan misalnya, cabai merah, bawang putih, gula dan garam dicampur menjadi satu dan kemudian dihaluskan, tentu saja bumbu balado tidak menggunakan tambahan bahan kimia sehingga tidak akan menimbulkan efek samping jika dikonsumsi. Bumbu balado dibuat dari campuran cabai merah, bawang putih, gula, dan garam. Semua bahan dihaluskan dan dimasak hingga membentuk pasta yang kental (Putri, 2022). Setelah bumbu balado sudah disiapkan maka akan masuk kelangkah pencampuran keripik talas dan bumbu pedas balado, proses pencampuran dilakukan secara bertahap sedikit demi sedikit keripik talas dicampurkan dengan bumbu balado dengan cara manual yakni memasukan keripik kedalam wadah kemudian dicampurkan dengan bumbu balado. Setelah itu wadah ditutup rapat dan dikocok berulang-ulang kali hingga keripik talas dan bubu balado tercampur dengan merata. Hal ini sesuai dengan pendapat Nurhayati (2023), yang menyatakan bahwa keripik yang sudah dingin dicampur dengan bumbu balado hingga merata. Proses ini dilakukan saat bumbu masih hangat agar dapat menempel dengan baik pada keripik.

8. Pengemasan keripik talas balado

Keripik talas yang sudah tercampur merata dengan bumbu pedas balado kemudian masuk ketahap yang terakhir dalam proses produksi keripik talas yakni pengemasan. Keripik talas dikemas dengan kemasan *aluminium foil* didalam satu kemasan yang berisi 250 gr keripik talas balado. Setelah itu bagian ujung kemasan dilakukan pensealeran yang bertujuan agar udara tidak masuk kedalam kemasan sehingga membuat kualitas keripik talasnya tetap baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Santoso (2020), yang menyatakan bahwa keripik yang telah dibumbui dibiarkan hingga suhu ruang, lalu dikemas menggunakan plastik kedap udara untuk menjaga kesegarannya. Proses pengemasan keripik talas balado dapat dilihat pada **Gambar 5**.



Gambar 5. Pengemasan keripik talas balado

3.2 Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Talas Balado

Nilai tambah (value added) adalah konsep yang secara luas digunakan dalam dunia bisnis dan ekonomi untuk menggambarkan peningkatan kualitas atau manfaat yang diberikan kepada produk atau jasa. Nilai tambah mencerminkan perbedaan antara nilai produk atau jasa akhir dan nilai bahan mentah atau input yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan nilai lebih adalah selisih antara nilai barang yang diolah pada suatu tahap dengan pengorbanan yang digunakan

dalam proses tersebut. Perhitungan nilai tambah produksi keripik talas *tarowehh* dapat dilihat pada **Tabel 1**.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Keripik Talas *Tarowehh*

No	Variabel Output, Input, harga	Nilai	Keripik Talas	
			Per Proses	Per Bulan
1	Output yang dihasilkan (pack/bulan)	A	100	400
2	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	B	50	200
3	Tenaga Kerja (HOK/bulanan)	C	4	16
4	Faktor Konversi (1/2)	$D=A/B$	2	2
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$E=C/B$	0.08	0.08
6	Harga Output (Pack/kg)	F	20000	20000
7	Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/HOK)	G	50000	50000
Pendapatan dan Keuntungan				
8	Harga bahan baku (Rp/kg Bahan baku)	H	8000	8000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Pack Output)	I	1600	1600
10	Nilai Output (4x6) (Rp)	$J=D \times F$	40000	40000
11	Nilai Tambah (Rp/kg)	$K=J-H-I$	30400	30400
	Rasio nilai tambah(%)	$L\% = K/J \times 100\%$	76.0%	76.0 %
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M= E \times G$	4000	4000
	Bagian tenaga kerja(%)	$N\% = M/K \times 100\%$	13.16%	13.16%
13	Keuntungan (Rp/kg)	$O=K - M$	26400	26400
	Bagian Keuntungan (%)	$P\% = O/J \times 100\%$	66%	66%
14	Marjin (Rp/kg)	$Q= J - H$	32000	32000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$	12.5%	12,5%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$	5%	5%
	c. Keuntungan Perusahaan	$T\% = O/Q \times 100\%$	82.5%	82.5%

Sumber: Olah Data 2024.

Tabel 1 diatas menunjukkan hasil perhitungan nilai tambah pada proses produksi keripik talas “*tarowehh*” menggunakan metode Hayami. Hasil produksi keripik talas berdasarkan tabel diatas dalam waktu satu bulan menghasilkan 400 pack dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 200 kg. Pembuatan keripik talas dilakukan satu kali dalam seminggu dengan menggunakan 50 kg bahan baku, dapat menghasilkan 100 pack keripik talas. Bahan baku keripik talas “*tarowehh*” adalah talas, dengan sumbangan imput lain berupa garam, air, gas, minyak, prisa balado, serta plastik kemasan. Nilai tambah dari keripik talas diakibatkan oleh pengurangan antara nilai output dengan kontribusi input dan bahan baku lainnya. Saat mengolah keripik talas “*tarowehh*” nilai tambahnya 76,0% mencapai Rp 30.400 per kg bahan baku. Artinya nilai tersebut dicapai dengan menggunakan 1 kg bahan baku talas yang digunakan dalam proses produksinya. Dapat memberikan nilai tambah 76,0%. Nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Hal ini sesuai dengan penelitian Maulidiah & Feny (2011), yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15%, sedang apabila memiliki persentase 15% – 40%, dan tinggi apabila memiliki persentase > 40%. Nilai tambah agroindustri berkontribusi tidak hanya memberikan tingkat keuntungan yang lebih tinggi bagi pelaku industri, juga memberikan bagian tingkat

pendapatan bagi terlibat di dalamnya (Sutarni dkk, 2021). Tingkat keuntungan keripik talas *tarowehh* adalah sebesar 66%. Tingkat keuntungan ini diperoleh dengan membagikan keuntungan Rp 26.400/kg dengan nilai output Rp 40.000 selanjutnya dikali dengan 100%. Artinya setiap 1 kg bahan baku talas yang digunakan dapat memberikan keuntungan sebesar Rp 26.400/kg dan memperoleh keuntungan sebesar 66%. Hal ini seperti yang dikemukakan (Wulandari *et al.*, (2021) bahwa keuntungan yang diterima oleh pelaku usaha dipengaruhi oleh perbedaan jumlah produksi yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan.

4 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan analisis nilai tambah pengolahan singkong menjadi produk keripik talas *tarowehh* dapat disimpulkan sebagai berikut. Nilai tambah mendapatkan nilai tambah yang tinggi karena nilai tambah yang diperoleh > 40%, pada pengolahan keripik talas *tarowehh*. Nilai tambah yang dicapai sebesar Rp 30.400/kg bahan baku, tingkat nilai tambah sejumlah 76.0%, dengan menggunakan bahan baku talas sebanyak 1 kg dalam proses produksinya. 76.0%. Tingkat keuntungan keripik talas *tarowehh* adalah sebesar 66%. Tingkat keuntungan didapatkan dari membagi keuntungan Rp 26.400/kg dengan nilai output Rp 40.000 kemudian dikali dengan 100%. Interpretasinya adalah setiap 1 kg bahan baku talas yang digunakan dapat memberikan keuntungan sejumlah Rp 26.400/kg dan memperoleh keuntungan sebesar 66%.

DAFTAR PUSTAKA

- Hayami, Y.; Kawagoe, T.; Morooka, Y. & Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective from Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.75 hal.
- Herlina, R. (2018). *Pengolahan talas menjadi produk pangan olahan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hubeis, M. (1998). *Analisis nilai tambah produk pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor (IPB Press).
- Maulidiah, & Feny. (2011). *Pengembangan agribisnis berbasis komoditas lokal*. Jakarta: Pustaka Agribisnis.
- Nurhayati, D. (2023). "Proses Pembuatan Keripik Berbumbu Balado: Studi Kasus UMKM". *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(3), 125-132.
- Putri, A. (2022). "Resep Tradisional Bumbu Balado Khas Sumatera Barat". *Jurnal Kuliner Nusantara*, 8(2), 85-90.
- Santoso, B. (2020). *Peningkatan nilai tambah umbi-umbian lokal*. Bandung: Alfabeta.
- Sutarni, Fitriani, & Bina Unteawati. (2021). *Pola distribusi rantai pasok dan nilai tambah agribisnis nanas skala rakyat di Kecamatan Punggur Supply*.
- Suryadi, T. (2019). "Pengaruh Ketebalan Irisan Pada Tekstur Keripik Talas". *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 45-53.
- Wulandari, A., Santoso, B., & Nugroho, T. (2021). *Manajemen agribisnis berkelanjutan*. Yogyakarta: Penerbit Sejahtera.
- Wulandari, E. (2020). "Pengolahan Minyak Goreng untuk Industri Keripik". *Jurnal Teknologi Industri*, 15(4), 205-210.
- Yuliani, S. (2021). "Teknik Perendaman untuk Mengurangi Getah Umbi". *Jurnal Pertanian Lokal*, 9(3), 90-98.