

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TALAS KELOMPOK WANITA TANI (KWT) SAWARGI DI KELURAHAN SITU GUNUNG KOTA BOGOR

Veralianta Br Sebayang¹, Adinda Siti Sarah², Hasna Salsabila Farras Efendi³, Nadya Ramdhaniyah⁴, Nisa Naillah Rahmawati⁵, Yugi Sa'ban Firdaus⁶

Sekolah Vokasi IPB University

e-mail: vera_bayang@apps.ipb.ac.id¹, adindasarah@apps.ipb.ac.id², hasnafarras@apps.ipb.ac.id³, nadyaramdhaniyah@apps.ipb.ac.id⁴, nisa_naillah@apps.ipb.ac.id⁵, yugisabanfirdaus@apps.ipb.ac.id⁶

Abstrak – Talas merupakan komoditas unggulan yang dikenal sebagai ciri khas Kota Bogor. Kelompok Wanita Tani (KWT) SAWARGI merupakan salah satu kelompok tani yang melakukan pengembangan komoditas talas melalui pengolahan pangan seperti dodol, keripik, hingga es krim talas di Bogor, Jawa Barat. Maka dari itu sebagai kelompok tani yang mengolah umbi talas menjadi produk turunan perlu untuk diteliti. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh KWT SAWARGI di Kelurahan Situ Gunung Kota Bogor dalam pengolahan talas menjadi dodol talas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik wawancara dan observasi kepada KWT SAWARGI dan diolah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pembuatan dodol talas oleh KWT SAWARGI adalah sebesar Rp 46,665/kg, tingkat keuntungan 46,42% dengan nilai keuntungan sebesar Rp 21,665. **Kata Kunci:** Nilai Tambah, Talas, Hayami, Dodol Talas.

Abstract – Taro is a superior commodity which is known as a characteristic of the city of Bogor. The SAWARGI Women's Farmers Group (KWT) is one of the farmer groups that develops taro commodities through food processing such as dodol, chips, and taro ice cream in Bogor, West Java. Therefore, as a group of farmers who process taro tubers into derivative products, it is necessary to research this. The aim of this research is to analyze the amount of added value obtained by KWT SAWARGI in Situ Gunung Village, Bogor City in processing taro into taro dodol. This research uses a qualitative approach with interview and observation techniques with KWT SAWARGI and is processed using the Hayami method. The research results show the amount of added value obtained from making taro dodol by KWT SAWARGI is IDR 46,665/kg, the profit level is 46.42% with a profit value of IDR 21,665. **Keywords:** Added Value, Taro, Hayami, Dodol Taro.

PENDAHULUAN

Talas merupakan bahan baku pertanian yang mempunyai potensi pemasaran yang besar. Salah satu manfaat talas adalah dapat tumbuh di berbagai kondisi iklim. Selain itu, talas tumbuh diberbagai jenis tanah. Dari segi kesehatan, talas memiliki banyak manfaat, antara lain 112 kalori dan 4,1 gram serat pangan per 100 gram. Hal ini menjadikan talas sebagai bahan pangan yang mengandung energi dan serat pangan Rahmadewi (2019). Talas juga mengandung mineral seperti seng, tembaga, magnesium, besi, mangan, dan kalium yang penting untuk sel-sel dan cairan tubuh, berperan dalam mengatur detak jantung serta menstabilkan tekanan darah (2013). Pernyataan di atas juga didukung oleh pernyataan Guru Besar IPB Eddie Santosa yang mengatakan bahwa talas mengandung berbagai nutrisi yang sangat lengkap dibandingkan umbi-umbian lainnya. Diversifikasi umbi-umbian tersebut berpotensi meningkatkan pengembangan dan nilai tambah bahan baku talas Rizka (2022).

Bogor merupakan salah satu kota penghasil talas terbesar di Jawa Barat. Menurut data Dinas Pertanian Kota Bogor tahun 2011, total produksi talas tahun 2007 sebanyak 1.231 ton, luas panen 181 hektar, dan total produksi 6,80 ton/ha. Pada tahun 2008, total produksi luas panen meningkat menjadi 1.482 ton, luas panen meningkat menjadi 220 hektar, dan produktivitas meningkat menjadi 6,73 ton/ha. Namun pada tahun 2009, total produksi turun menjadi 1.094 ton, luas panen 164 hektar, dan produksi turun menjadi 6,67 ton/ha. Menurun

pada tahun 2010, dengan total produksi 957 ton pada luas panen 165 hektar, dan total produksi 5,80 ton/ha.

Tabel 1. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Talas per Kecamatan di Kota Bogor Tahun 2010

Kecamatan	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/ha)
Bogor Barat	47	310	6,59
Bogor Timur	32	185	5,78
Bogor Utara	19	106	5,58
Bogor Selatan	41	220	5,37
Tanah Sereal	26	136	5,23
Bogor Tengah	-	-	-

Sumber : Dinas Pertanian Kota Bogor, 2011

Berdasarkan Tabel 1, produktivitas tertinggi terdapat di wilayah Bogor tengah sebesar 6,59 ton dengan total produksi 310 ton dan luas panen 47 hektar. Menurut Dinas Pertanian Kota Bogor, meskipun luas panen, hasil, dan produktivitas talas di Kabupaten Bogor Kota lebih tinggi dibandingkan kabupaten lain, namun terjadi fluktuasi di Kabupaten Bogor Barat pada tahun 2011. Meskipun luas panen dan produksi meningkat pada tahun 2006 ke tahun 2011 dan tahun 2010, namun peningkatan produktivitas tersebut tidak diimbangi dengan hal tersebut sehingga produktivitas talas di wilayah Bogor Barat kurang optimal selama lima tahun terakhir.

Pengolahan bahan baku merupakan upaya mengatasi mudah rusaknya bahan baku pertanian dalam rangka kegiatan agroindustri. Soekartawi (2014). Dapat menciptakan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan petani. Dia bisa menyerap banyak pekerjaan dan bisnis. Mata uang asing dapat dihasilkan dengan meningkatkan ekspor. Suwardi (2012) menambahkan nilai tambah dalam proses pengolahan merupakan perbedaan antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, kecuali biaya tenaga kerja. Industri oleh-oleh makanan di Provinsi Jawa Barat khususnya di Kota Bogor berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir.

Kelompok Wanita Tani (KWT) SAWARGI adalah kelompok tani di Bogor, Jawa Barat yang menanam sayuran dan mengolah makanan talas seperti dodol, keripik kentang, dan es krim talas. Didirikan pada tahun 2001 dan masih ada sampai sekarang. KWT SAWARGI terletak di Kelurahan Situ Gunung, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor. Anggotanya berjumlah 21 orang dan dipimpin oleh Oti Winarsih. Pendirian KWT didasarkan pada pemanfaatan lahan dan sumber daya yang ada, yang diolah menjadi berbagai jenis produk dan mencapai nilai ekonomi yang tinggi. Sebagai kelompok petani yang mengolah umbi talas menjadi produk olahan, KWT SAWARGI perlu meneliti nilai tambah dari pengolahan talas menjadi talas dol di Kota Bogor. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka pertanyaan penelitiannya adalah: Apa nilai tambah yang diberikan oleh pengolahan talas menjadi dodol talas di KWT SAWARGI Kota Bogor.

METODE PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Menurut Singarimbun dan Sopian (2009) menyatakan bahwa metode pengumpulan data yang digunakan mencakup:

1. Metode Wawancara: Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dan ekstensif dengan responden.
2. Metode Pencatatan: Pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan informasi penting

dari berbagai sumber yang relevan dengan penelitian.

Penelitian ini memanfaatkan beberapa jenis data, yaitu data primer dan data sekunder:

- a. Data Primer: Data yang diperoleh langsung dari produsen dodol talas KWT Sawargi. Informasi yang diperoleh melalui wawancara dengan anggota KWT Sawargi mencakup profil usaha, persediaan bahan baku, modal, biaya produksi, proses pengolahan, pemasaran, dan pendapatan.
- b. Data Sekunder: Data yang diperoleh dari lembaga atau instansi terkait, seperti Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat dan Dinas Pertanian Kota Bogor. Data tambahan yang mendukung penelitian ini juga diambil dari internet, jurnal, buku, dan literatur lain yang relevan.

Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dan analisis deskriptif. Data dalam metode kuantitatif meliputi penghitungan pendapatan hingga analisis keuntungan. Nilai tambah dihitung secara kuantitatif menggunakan Tabel Hayami. Selain itu, alat seperti microsoft excel digunakan untuk melakukan analisis.

Analisis Nilai Tambah

Menurut Sulistiowati, et al (2017), nilai tambah didapat dari selisih antara biaya output dan biaya bahan baku serta biaya input lainnya. Dalam perhitungan nilai tambah ini, biaya tenaga kerja tidak diperhitungkan. Rumus nilai tambah adalah sebagai berikut:

$$VA = PV - IC$$

Keterangan:

VA = Value Added (Nilai Tambah) (Rp)

PV = Product Value (harga jual dari olahan per satuan bahan baku) (Rp)

IC = Intermediate Cost (Biaya yang menunjang produksi selain biaya tenaga kerja) (Rp)

Nilai tambah biasanya dihitung menggunakan metode Hayami. Metode ini meliputi berbagai komponen seperti output produk, input bahan baku, tenaga kerja, faktor konversi, koefisien tenaga kerja, harga output, upah tenaga kerja, harga input bahan baku, kontribusi input lainnya, nilai output, nilai tambah, tingkat nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, tenaga kerja bagi hasil, keuntungan, dan margin keuntungan. Nilai tambah mengacu pada peningkatan nilai produk melalui proses pengolahan. Semakin banyak tahapan pengolahan yang dilakukan, maka semakin tinggi nilai tambah yang diperoleh.

Berikut merupakan tabel perhitungan nilai tambah menggunakan Hayami pengolahan ubi talas menjadi dodol talas oleh KWT Sawargi di Kelurahan Situgede Kecamatan Bogor Barat dapat ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami

No.	Variabel	Satuan	Cara Perhitungan
I.	Output, Input, dan Harga		
1	Output/Produk Hasil	(kg/periode produksi)	A
2	Input Bahan Baku	(kg/periode produksi)	B
3	Tenaga Kerja	(HOK/periode produksi)	C
4	Faktor Konversi	(kg/periode produksi)	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja	(HOK/kg)	E = C/B
6	Harga Output	(Rp/kg)	F

7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja	(Rp/HOK)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga <i>Input</i> Bahan Baku	(Rp/kg)	H
9	Kontribusi <i>Input</i> Lain	(Rp/kg)	I
10	Nilai <i>Output</i>	(Rp/kg)	$J = D \times F$
11	a. Nilai Tambah	(Rp/kg)	$K = J - H - I$
	b. Rasio Nilai Tambah	(%)	$L = (K/J) \times 100$
12	Pendapatan Tenaga Kerja	(Rp/kg)	$M = E \times G$
13	a. Keuntungan	(Rp/kg)	$N = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan	(%)	$O = (N/K) \times 100$

Sumber : Hayami et al. (1987)

Keterangan :

1. Nilai tambah menunjukkan selisih antara nilai output dengan bahan baku utama dan sumbangan input lain, tidak termasuk tenaga kerja.
2. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output (nilai produk).
3. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima industri pengolahan.
4. Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan dari nilai tambah.
5. HOK : Hari Orang Kerja

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keragaan Kelompok Wanita Tani SAWARGI

Kelompok Wanita Tani (KWT) SAWARGI yang terletak di Situgede Kecamatan Bogor Barat merupakan kelompok penghasil dodol talas dari talas. Proses pengolahan yang dilakukan memberikan nilai tambah pada talas dibandingkan dengan penjualannya dalam bentuk mentah. Kelompok Wanita Tani (KWT) SAWARGI yang berada dibawah naungan Ikatan Wanita Pengusaha Indonesia (IWAPI). Dodol talas adalah salah satu produk unggulan yang mereka ciptakan dan pernah masuk rekor MURI karena membuat replika tugu kujang dari dodol talas.

Analisis Nilai Tambah Dodol Talas

Analisis nilai tambah ini dapat membantu mengetahui dan menguraikan proses produksi dengan kontribusi dari faktor-faktor produksinya serta untuk mengetahui bagaimana tenaga kerja dan perusahaan dapat menghasilkan nilai tambah terhadap produk dari pengolahan talas menjadi dodol talas serta dihitung berdasarkan metode hayami pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Metode Hayami pengolahan talas menjadi dodol talas

No.	Variabel	Satuan	Cara Perhitungan
I. Output, Input, dan Harga			
1	<i>Output</i> /Dodol Talas	(kg/periode produksi)	6
2	<i>Input</i> /Ubi Talas	(kg/periode produksi)	4
3	Tenaga Kerja	(HOK/periode produksi)	20

4	Faktor Konversi (1/2)	(kg/periode produksi)	1,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (3//2)	(HOK/kg)	5
6	Harga <i>Output</i>	(Rp/kg)	45.000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja	(Rp/HOK)	5.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga <i>Input</i> Ubi Talas	(Rp/kg)	6.500
9	Kontribusi <i>Input</i> Lain	(Rp/kg)	14.335
10	Nilai <i>Output</i> (4x6)	(Rp/kg)	67.500
11	a. Nilai Tambah (10-9-8)	(Rp/kg)	46.655
	b. Rasio Nilai Tambah (11a/10)x100%	(%)	69,13
12	Pendapatan Tenaga Kerja (5x7)	(Rp/kg)	25.000
13	a. Keuntungan (11a-12a)	(Rp/kg)	21,665
	b. Tingkat Keuntungan (13a/11a x 100)	(%)	46,42

Sumber: Data Primer (diolah) 2024

Berdasarkan pada Tabel 3 dapat diketahui dari hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan bahwa dalam satu kali proses produksi menggunakan input sebanyak 4 kg dan menghasilkan output sebanyak 6 kg. Input yang digunakan yaitu talas dan outputnya yaitu dodol talas. Tenaga kerja pada Kelompok Wanita Tani SAWARGI berjumlah 20 orang. Faktor konversi yang diperoleh adalah 1,5 yang artinya setiap kilogram bahan baku dapat dihasilkan 1,5 dodol talas. Faktor konversi ini didapatkan dari membagi jumlah output dengan jumlah input. Koefisien tenaga kerja pada Kelompok Wanita Tani SAWARGI sebesar 5 artinya untuk mengolah input sebanyak 4 kg membutuhkan tenaga kerja sejumlah 20 orang. Koefisien tenaga kerja ini didapatkan dengan membagi total tenaga kerja dengan penggunaan input pada saat proses produksi. Keuntungan Kelompok Wanita Tani SAWARGI memiliki tingkat keuntungan 46,42% dengan nilai keuntungan sebesar Rp 21,665. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat keuntungan ini didapat dari total bahan baku, tenaga kerja, dan nilai tambah dari produk tersebut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis nilai tambah pada Kelompok Wanita Tani SAWARGI di Kecamatan Bogor Barat Kota Bogor dapat disimpulkan bahwa pengolahan talas menjadi dodol talas terbukti menambah nilai produk talas secara signifikan. Besarnya Nilai tambah dari pembuatan dodol talas oleh KWT SAWARGI mencapai Rp 46.665 per kilogram, ini mencerminkan optimalisasi sumber daya lokal dan peningkatan ekonomi komunitas. Nilai tambah ini diperoleh dari selisih antara nilai output dengan biaya input dan bahan pendukung lainnya. Rasio tingkat keuntungan atau rasio nilai tambahnya sebesar 69,13%, menunjukkan bahwa 69,13% dari nilai output dodol talas merupakan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan talas oleh KWT SAWARGI. Hal tersebut menggambarkan bahwa KWT SAWARGI tidak hanya berhasil meningkatkan nilai ekonomi talas melalui

inovasi produk, tetapi juga menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan anggotanya. Kesuksesan ini mencerminkan pentingnya pengembangan agribisnis berbasis komunitas dalam meningkatkan kesejahteraan petani dan mendukung perekonomian lokal. Nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan KWT SAWARGI pada saat pengolahan talas tergantung pada biaya produksi yang digunakan. Untuk meningkatkan nilai tambah dan keuntungan dalam pengolahan talas, diperlukan optimalisasi biaya produksi. Maka dari itu, dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memberikan alternatif pengurangan biaya agar pengolahan talas menjadi lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Berkebun, B. (2024). Kelompok Wanita Tani. <https://Bogorberkebun.Kotabogor.Go.Id/Index.Php>.
<https://bogorberkebun.kotabogor.go.id/welcome/profile/kwt/132>
- Hanani, A. (2023). “Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Ketela Rasa Gadung Top AE di Kabupaten Ponorogo”. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Mahyudi, F. ., Husinsyah, & Ramadani. (2023). Peningkatan Nilai Tambah dan Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L) Merk “Talas Ulun” di Desa Pematang Panjang Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Inspirasi*, 1(1), 1–7.
- Nurilmala, F., Ariesta, N., Nurlala, N., Widhyastini, I. M., & Azizah, M. (2022). Tepung Talas Varietas Baru Sebagai Bahan Baku Cookies Kwt Sawargi Kelurahan Situ Gede Kecamatan Bogor Barat. *Jurnal Abdi Inovatif (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.31938/jai.v1i2.419>
- Raffi, M. F. A. (2020). Analisis Evaluasi Ekonomi Sumberdaya Ekosistem Mangrove di Taman Nasional Sembilang Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan.
- Rahmadewi, Y. M., & Wahyuningsih, I. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dusun Padangan, Nglegi, Patuk, Gunung Kidul dalam Meningkatkan Potensi Umbi Talas. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 19(2), 105-112.
- Rizka, R. A., Nugroho, F. H., Tambunan, F. M. J., Marpaung, S. H., Syasita, N. N., Putri, A. R., ... & Putri, T. A. (2022). Potensi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Talas Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Situgede Kota Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 4(1), 116-127.
- Sari, I. P. et al. (2013) “Indek Glikemik Uwi, Gadung, dan Talas yang Diberikan pada Tikus”, *Trad. Med. J.*, 18(3), 127–131.
- Sari, W. S. Analisis pendapatan dan nilai tambah talas di Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor.
- Sholeh, M., Wahyurini, E., & Nasir, N. (2022). Value Added Umbi Talas mejadi Keripik Talas Pada Home Industri di Kecamatan Pegantenan, Pamekasan. *Manajemen Agribisnis: _Jurnal Agribisnis_*, 22(1), 54-59.
- Silalahi, H. B. (2009). Analisis pendapatan usahatani dan pemasaran talas di Kelurahan Situgede, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor.
- Widiastuti, T., Nurdjanah, S., Utomo, T. P., (2020). Analisis Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 14 No. 01.