

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK
ABON AYAM CV. HJ. MBOK SRI
DI KOTA PALU**

TUGAS AKHIR

ABD. KADIR JAEANI



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TADULAKO
PALU
2025**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK
ABON AYAM CV. HJ. MBOK SRI
DI KOTA PALU**

Disusun sebagai Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Agribisnis
pada Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

**ABD. KADIR JAEANI
E 321 18 087**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TADULAKO
PALU
2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Pada Produk Abon Ayam Di CV. HJ. Mbok Sri Di Kota Palu
Nama : Abd. Kadir Jaelani
Stambuk : E321 18 087
Program Studi : Agribisnis
Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas : Pertanian
Tanggal Yudisium : 03 Juli 2025

Palu, Oktober 2025

Menyetujui:

Pembimbing Utama

Dr.rer.pol. Dewi Nur Asih, SP, M.Si.
NIP. 197808112003122003

Pembimbing Anggota

Dian Safitri, S. Agr., M.P
NIDN.

Disahkan oleh:

An. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tadulako
Wakil Dekan Bidang Akademik



Prof.Dr Ir. Moh. Hibban Toana, M.Si
NIP. 19630810 198903 1 007

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya ilmiah (Skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar sarjana akademik (sarjana, magister, dan/atau doktor), baik di Universitas Tadulako maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya ilmiah ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan tim pembimbing.
3. Dalam karya ilmiah ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas tercantum sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Palu, Juli 205

Yang membuat pernyataan

Abd. Kadir Jaelani
E 321 18 087

RINGKASAN

Abd. Kadir Jaelani (E32118087) Analisis Nilai Tambah Pada Produk Abon Ayam di CV. HJ. Mbok Sri di Kota Palu. (dalam penelitian ini dibimbing oleh Dewi Nur Asih dan Dian Safitri) 2025.

Daging ayam merupakan daging yang paling diminati bagi seluruh lapisan masyarakat untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan daging ayam, populasi ayam pedaging di Kota Palu mengalami fluktuasi yang mencerminkan dinamika sektor peternakan dan dampak faktor-faktor eksternal yang memengaruhi produksi dan distribusi daging ayam di Kota Palu. Daging ayam dapat diolah dalam berbagai jenis produk, salah satu hasil olahan daging ayam tersebut adalah abon. kapasitas produksi sebesar 1.700kg/tahun dengan rata-rata/bulan 141,6 kg. Berdasarkan produksi saat ini maka CV. Hj. Mbok Sri, perlu mengembangkan kembali produksinya guna untuk menjaga kualitas pada produk abon ayam dikarenakan berpengaruh dalam jangka panjang. Analisis nilai tambah produk abon ayam menjadi relevan untuk dikaji guna membantu pelaku CV. Hj. Mbok Sri dalam memahami proses produksi dan mengidentifikasi potensi peningkatan keuntungan berdasarkan nilai tambah yang dihasilkan melalui pengolahan daging ayam menjadi abon ayam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan daging ayam menjadi abon menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu kali produksi menggunakan 150 kg daging ayam, dihasilkan 75 kg abon ayam dengan nilai tambah sebesar Rp 59.441,67 per kg bahan baku dan rasio nilai tambah 39%. Keuntungan usaha mencapai 94% dari nilai tambah, dengan kontribusi tenaga kerja sebesar 5,3%. Penelitian ini menegaskan bahwa pengolahan ayam menjadi abon di CV. Hj. Mbok Sri memberikan nilai ekonomi yang tinggi, sehingga dapat dijadikan model pengembangan agroindustri lokal yang menguntungkan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah Subhanahu Wa Ta’ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Pada Produk Abon Ayam di CV. HJ. Mbok Sri di Kota Palu”** dengan baik.

Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak, terutama kepada orang tua tersayang **Bapak Jalaluddin** dan **Ibu Erniati**, dan adik saya **Zulkarnain** dan **Imam Samudra Adam** yang selalu memberikan doa, semangat, dorongan serta kasih sayang kepada penulis hingga dapat menyelesaikan pendidikan dengan baik. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini tak akan terwujud tanpa bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak **Prof. Dr. Ir. Amar ST.,MT.,IPU.,ASEAN Eng.** selaku Rektor Universitas Tadulako.
2. Bapak **Prof. Dr. Ir. Muhardi, M.Si.,IPM.,ASEAN Eng.** selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
3. Bapak **Dr. Alimudin Laapo, SP, M.Si** selaku Koordinator Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
4. Ibu **Dr. Wildani Pingkan Hamzens, MT.** Selaku ketua Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian.
5. Bapak **Ir. Dance Tangkesalu, MP.** Selaku dosen wali penulis
6. Ibu **Dr. rer. pol. Dewi Nur Asih, SP, M.Si** Selaku pembimbing utama yang selalu memberikan bimbingan, arahan dan motivasi serta waktunya kepada

penulis dalam penyelesaian penelitian dan tugas akhir ini.

7. Ibu **Dian Safitri, S.Agr., M.P** Selaku pembimbing anggota yang senantiasa dengan sabar membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir.
8. Bapak **Dr. Ali Akrab, SP, MM.** Selaku dosen pembahas penulis dalam penyelesaian tugas akhir.
9. Ibu **Dr. Erny, S.P., M.Sc** Selaku dosen penguji utama dalam penyelesaian tugas akhir penulis.
10. Bapak **Wahyu Prianto, S. Agr., M.P.** Selaku dosen penguji anggota dalam penyelesaian tugas akhir penulis
11. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian dan Dosen Program Studi Agribisnis serta Staf Fakultas Pertanian yang telah banyak membantu dalam penyelesaian penelitian.
12. Teman-temanku tersayang terutama Try Handayani yang selalu mendampingi penulis. Adi Wahyu Prasetya, Moh. Tahir Bajidde yang selalu memberikan doa, dukungan dan membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir.
13. Saudara-saudara di Unit Kegiatan Olahraga Mahasiswa (UKOM) Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako yang selalu mendukung penulis.
14. Teman-teman magang 2021 di CV. Hj. Mbok Sri yang selalu bersama dan mendukung penulis saat penyusunan tugas akhir dan pengurusan berkas.
15. Teman-teman angkatan 2018 yang yang selalu memberikan semangat dan solusi pada penulis.

16. Kak Masita dan Kak Ulfa yang selalu memberikan dukungan semangat, doa dan bantuan kepada penulis saat perkuliahan maupun penyelesaian studi akhir penulis.

Dalam penulisan tugas akhir ini ini, Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan serta kekeliruan. Maka dengan penuh kerendahan hati penulis menerima segala saran dan kritik yang membangun guna penyempurnaan skripsi ini, semoga bermanfaat bagi para pembacanya. Aamiin.

Palu, Juni 2025

Abd. Kadir Jaelani

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penelitian Terdahulu.....	6
2.2 Landasan Teori	8
2.2.1 Sekilas Tentang Ayam Broiler.....	8
2.2.2 Abon Ayam.....	9
2.2.3 Definisi CV	9
2.2.4 Konsep Agribisnis	10
2.2.5 Konsep Agroindustri.....	11
2.2.6 Konsep Produksi.....	12
2.2.7 Konsep Biaya.....	14
2.2.8 Konsep Penerimaan	16
2.2.9 Konsep Pendapatan.....	17
2.2.10 Konsep Nilai Tambah.....	17
2.3 Bagan Air Penelitian	19
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	20
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2 Penentuan Responden.....	20
3.3 Metode Pengumpulan Data	21
3.4 Analisis Nilai Tambah.....	21
3.5 Konsep Operasional	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Gambaran Umum Perusahaan Penelitian	25

4.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan.....	25
4.1.2 Struktur Organisasi.....	28
4.2 Proses Produksi	30
4.3 Sistem Upah	36
4.4 Biaya, Penerimaan, dan Keuntungan	37
4.4.1 Biaya.....	37
4.4.2 Penerimaan	40
4.4.3 Keuntungan	41
4.5 Perhitungan Nilai Tambah Pada Olahan Produk abon Ayam di CV. Hj. Mbok Sri	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran	47

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN
BIODATA PENYUSUN

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Produksi Ayam Pedaging di Kota Palu Provinsi Sulawesi tengah Tahun 2020-2024.....	1
2.	Daftar Perusahaan, Alamat dan Total Produksi, Rata-rata Produksi Perusahaan Abon Ayam di Kota Palu Tahun 2024.....	2
3.	Produksi Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Kota Palu di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2020 - 2024.....	3
4.	Rumus Analisis Hayami.....	18
5.	Rumus Analisis Hayami.....	22
6.	Jenis Peralatan Pembuatan Abon Ayam	32
7.	Bahan Baku dan Harga Bahan Baku.....	33
8.	Bahan – Bahan Tambahan dalam Produksi Abon ayam.....	34
9.	Bahan Penolong dalam Pembuatan abon Ayam.....	35
10.	HOK dan Upah Pekerja Abon ayam.....	36
11.	Perhitungan Biaya Tetap Abon Ayam.....	38
12.	Perhitungan Biaya Variabel Abon Ayam.....	39
13.	Total Penerimaan Abon Ayam.....	40
14.	Keuntungan Abon Ayam.....	41
15.	Perhitungan dengan Metode Hayami.....	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Bagan Alir Penelitian	19
2.	Lokasi Peta Maps CV. Hj. Mbok Sri	25
3.	Struktur Organisasi.....	29
4.	Bagan Alir Pengolahan Abon Ayam.....	31

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan daging yang paling diminati bagi seluruh lapisan masyarakat untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Mulai anak-anak, remaja, hingga dewasa yang biasa diolah menjadi berbagai olahan makanan siap saji salah satunya adalah abon ayam (Abrianti, 2021). Daging ayam selain harga yang murah biasanya dijadikan alternatif sumber protein hewani, dikarenakan daging ini memiliki protein yang tinggi dibandingkan hewan ternak lain. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan daging ayam, produksi ayam pedaging di Kota Palu mengalami fluktuasi yang mencerminkan dinamika sektor peternakan dan dampak faktor-faktor eksternal. Data produksi ayam pedaging di Provinsi Sulawesi Tengah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Ayam Pedaging di Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2020 – 2024.

No	Tahun	Produksi Ayam Pedaging (Kg)
1	2020	427.888
2	2021	179.307
3	2022	470.626
4	2023	368.559
5	2024	357.764
Jumlah		1.804.138
Rata-Rata		360.828

Sumber : BPS Sulawesi Tengah, 2020 - 2024

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi ayam pedaging setiap tahun mengalami fluktuasi produksi dengan jumlah produksi 1.804.138 kg dengan rata-rata 360.828 kg. Pada tahun 2024 sebanyak 357.764 kg yang merupakan produksi tertinggi.

Daging ayam dapat diolah dalam berbagai jenis produk, salah satu hasil olahan daging ayam tersebut adalah abon. Abon adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres, umumnya dibuat dari daging sapi. Pembuatan abon tidak hanya menggunakan daging yang berasal dari ternak daging sapi, kambing, tetapi bisa menggunakan daging yang berasal dari ternak ayam, seperti daging ayam pedaging (broiler) yang dikenal masyarakat sebagai abon ayam (Umiarti, 2020).

Abon ayam merupakan salah satu produksi pangan kering dengan bahan baku utama daging ayam yang diolah melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu bumbuan. Untuk mendapatkan abon ayam yang berkualitas tinggi, diperlukan pengolahan yang baik. Lama pemasakan yang tepat dalam pengolahan daging ayam broiler akan menentukan kegurihan dan kelezatan abon (Kastalani *dkk.*, 2016). Beberapa tempat di Kota Palu yang memproduksi daging ayam menjadi abon ayam, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Perusahaan, Alamat, Total Produksi, Rata-Rata Produksi Perusahaan Abon Ayam di Kota Palu Tahun 2024

No	Nama Industri	Alamat	Produksi/Tahun (Kg)	Rata – Rata/Bulan (Kg)
1	Sofie Local Food	Jl. Zebra V, Lrg No. 5	600	50
2	CV. Sri Rejeki	Jl. Tg. Dako, Lrg 1	960	79,1
3	Salhan	Jl. Sis Aljufri No. 48	1.200	100
4	CV. Raja Bawang	Jl. Dr. Abd. Rahman Saleh No. 230	1.500	125
6	CV. Hj. Mbok Sri	Jl. Abd. Rahman Saleh, BTN Mutiara Indah Blok E No. 3	1.700	141,6

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Palu, 2024

Tabel 2 menunjukkan kapasitas produksi abon ayam paling besar di Kota Palu adalah industri CV. Hj. Mbok Sri, dengan kapasitas produksi sebesar 1.700kg/tahun dengan rata-rata/bulan 141,6 kg. Berdasarkan produksi saat ini maka CV. Hj. Mbok Sri, perlu mengembangkan kembali produksinya guna untuk menjaga kualitas pada produk abon ayam dikarenakan berpengaruh dalam jangka panjang. Banyak industri berlomba-lomba untuk menarik minat pelanggan dengan menjual produk yang berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau dan terpenuhi tepat pada waktunya. Apabila industri dapat beroperasi dengan efektif, maka aktivitas produksi dapat menekan biaya produksi yang pada akhirnya harga jual produk yang dihasilkan oleh industri mampu bersaing memenuhi permintaan pelanggan pada waktunya (Alicia, 2012).

CV. Hj. Mbok Sri yang berlokasi di Jl. Abd. Rahman Saleh, BTN Mutiara Indah Blok E No. 3 merupakan salah satu pusat industri oleh-oleh Kota Palu yang didirikan pada tahun 1980 dan telah berfokus pada produksi abon ayam sebagai salah satu produk unggulannya. Selama lima tahun terakhir, CV. Hj. Mbok Sri mengalami fluktuasi dalam produksi abon ayam, tercatat dalam data yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Produksi Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Kota Palu di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2020 - 2024

No	Tahun	Produksi (Kg)
1	2020	1.267
2	2021	1.101
3	2022	1.429
4	2023	1.589
5	2024	1.700
Jumlah		7.086
Rata-Rata		1.417

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kota Palu, 2024

Tabel 3 menunjukkan bahwa di CV. Hj. Mbok Sri mengalami fluktuasi. Pada tahun 2020-2021 produksi abon ayam menurun akan tetapi pada tahun 2022-2024 produksi abon ayam terus meningkat dari 1.429 Kg/Tahun hingga mencapai 1.700 Kg/Tahun.

Rata-rata harga ayam mentah di pasaran berkisar antara Rp. 25.000 hingga Rp. 30.000 per Kg. 1 Kg ayam mentah jika diolah menjadi abon ayam akan menghasilkan sekitar 200-300 gr . Harga per 100 gr abon ayam berkisar antara Rp. 50.000 hingga Rp. 55.000 yang berarti 1 Kg ayam mentah yang diolah menjadi abon ayam memiliki harga yang mencapai Rp.150.000. Olahan ayam mentah menjadi abon ayam merupakan suatu inovasi yang baik dalam mengolah ayam. Harga jual yang dihasilkan 1 Kg ayam mentah lebih kecil dibandingkan dengan harga jual yang dihasilkan 1 Kg abon ayam dan abon ayam dapat dipasarkan di berbagai tempat seperti pasar, swalayan, supermarket, toko oleh-oleh dan lain-lain.

Analisis nilai tambah produk abon ayam menjadi relevan untuk dikaji guna membantu pelaku CV. Hj. Mbok Sri dalam memahami proses produksi dan mengidentifikasi potensi peningkatan keuntungan berdasarkan nilai tambah yang dihasilkan melalui pengolahan daging ayam menjadi abon ayam tersebut. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti bertujuan untuk meneliti tentang “Analisis Nilai Tambah Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, dapat di rumuskan permasalahannya adalah “Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu ?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang di atas, maka tujuan penelitian adalah untuk mengetahui besar nilai tambah pada pengolahan daging ayam menjadi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian Analisis Nilai Tambah Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu yaitu sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat digunakan untuk menambah ilmu pengetahuan dan memberikan informasi terkait gambaran dan manfaat khususnya mengenai Analisis Nilai Tambah Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu.
2. Bagi Industri yang terkait, sebagai bahan informasi dalam pengambilan keputusan untuk pengembangan, perencanaan, peningkatan dan pengembangan kinerja industri tersebut.
3. Bagi mahasiswa, Sebagai rujukan untuk penelitian yang sejenis dan sebagai bahan pembelajaran kedepannya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu terkait dengan judul penelitian “Analisis Nilai Tambah Abon Ayam CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu” antara lain sebagai berikut :

Menurut penelitian Rafael (2024) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Ikan Tuna Marlin Menjadi Abon Ikan Tuna Pada CV. Raja Bawang di Kota Palu”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah (Metode Hayami) . Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan sebesar Rp. 46.215/kg, dengan keuntungan sebesar Rp. 44.438/kg atau sebesar 96,15% yang berarti tingkat keuntungan yang diperoleh CV. Raja Bawang dari produksi abon ikan tuna meningkatkan pertumbuhan ekonomi industri. Hal ini menunjukkan adanya nilai tambah yang bernilai positif dan rasio nilai tambah produksi abon sebesar 40,01% atau Rp. 18.490 dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input lain. Produksi abon ikan tuna pada CV. Raja Bawang selama Bulan Februari tahun 2022 menggunakan 360 kg daging ikan tuna dan menghasilkan 120 kg abon ikan. Besarnya pendapatan produksi abon ikan pada CV. Raja Bawang sebesar Rp. 16.088.064/bulan.

Menurut penelitian Kholikin (2023) yang berjudul “Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Abon Daging di Kabupaten Lombok Barat”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah metode deskriptif dengan survei untuk mengumpulkan data kualitatif dan kuantitatif dari sumber primer dan sekunder. Hasil penelitian menunjukkan biaya produksi agroindustri abon daging

sebesar Rp. 1.862.099,-/pp, dengan biaya variabel 98,8% dan biaya tetap 1,2%. Keuntungan mencapai Rp. 1.000.787,-/pp atau Rp. 10.153.302,-/bulan, dengan rasio B/C 0,54 yang melebihi suku bunga bank 0,0575, sehingga usaha ini layak dijalankan. Nilai tambah abon daging: Rp. 50.699,-/kg bahan baku, abon ayam Rp. 53.329,-/kg, abon ikan Rp 38.074,-/kg, dan abon sapi Rp. 60.693,-/kg. Kendala utama meliputi pemasaran, harga bahan baku, alat produksi, tenaga kerja, modal, waktu, bahan baku, dan cuaca buruk.

Menurut penelitian Zulkarnain (2013) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industrisal-Han Di Kota Palu”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input laindan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri Sal-Han sebesar Rp. 61.661,11per Kg, nilai output yang dihasilkan sebesar Rp 90.000,00, dan nilai sumbangan input lainsebesar Rp 8.338,89. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada industri Sal-Han sebesar 68,51%, hal ini menunjukanbahwa dari setiap Rp 100 nilai produk kopi jahe akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 68,51% .

Menurut penelitian Jakiyah (2023) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keipik Pisang”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah keripik Pisang yaitu sebesar Rp. 6.588,- / Kg dan keuntungan dari pengolahan buah pisang yaitu sebesar Rp. 3.045,-/Kg.

Menurut penelitian Nurmedika (2013) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Tepung Kanji pada CV. Wenten Proteina Sejahtera Desa Pelawa kecamatan Parigi Tengah Kabupaten Parigi Moutong”. Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi tepung kanji pada CV.Wenten Proteina Sejahtera selama Bulan Juli Tahun 2017, menggunakan 4.000 kg ubi kayu dan menghasilkan 310 bungkus tepung kanji dalam bentuk kemasan 2 kg dan kemasan 25 kg. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil olahan ubi kayu menjadi tepung kanji sebesar Rp. 89.000 dikurang dengan nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 500 dikurangi dengan harga bahan baku per kg sebesar Rp. 500 sehingga memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 88.000.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Sekilas Tentang Ayam broiler

Ayam broiler adalah jenis ayam dari ras pedaging. Ayam broiler merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging. Daging ayam merupakan salah satu penyumbang kebutuhan protein hewani yang cukup tinggi disamping ikan dan telur (Khaeruddin, 2009).

Ayam pedaging merupakan hasil rekayasa teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis dengan ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, masa panen pendek dan menghasilkan daging berserat lunak, timbunan daging baik, dada lebih besar, dan kulit licin (North dan Bell, 1990).

2.2.2 Abon Ayam

Produk olahan dari daging seperti abon yang saat ini digemari tentunya mengandung protein yang tinggi, harga jualnya cukup mahal. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (Sigit dkk, 2017).

Abon merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia (Ismayuni dkk 2022). Abon adalah sejenis makanan yang dikeringkan yang terbuat dari daging, direbus, diiris, dibumbui, digoreng dan diproses, serta memiliki rasa yang gurih (Masyitah dkk 2022). Abon sangat disukai dan bisa dikonsumsi oleh berbagai umur, dari anak-anak hingga orang tua, makanan olahan abon ini adalah makanan yang rendah kolesterol sebab abon diolah dengan cara memasaknya hingga kering, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama (Suriadi dkk 2020).

2.2.3 Definisi CV

Persekutuan komanditer termasuk di dalam badan usaha yang bukan badan hukum. Persekutuan komanditer merupakan terjemahan dari bahasa belanda Commanditaire Venootschap atau sering disingkat “CV”. Dalam bahasa Inggris disebut dengan “limited corporation”, dan dalam bahasa Indonesia disebut persekutuan komanditer. CV merupakan badan usaha yang paling banyak yang paling banyak diminati oleh masyarakat terutama untuk bisnis dengan skala menengah (Agus dkk, 2023).

Dalam pasal 19 kitab undang-undang hukum dagang (KUHD) disebutkan bahwa persekutuan komanditer adalah suatu perseroan untuk menjalankan suatu

perusahaan yang di bentuk antara satu orang atau beberapa orang persero yang secara tanggung menanggung dan bertanggungjawab untuk seluruhnya pada satu pihak, dan satu orang atau lebih sebagai pelepas uang pada pihak lain.

2.2.4 Konsep Agribisnis

Wulandari (2010), menyatakan bahwa agribisnis merupakan usaha pertanian dalam arti luas mencakup semua kegiatan mulai dari pengadaan dan penyaluran sarana produksi sampai pada kegiatan budidaya produksi usahatani, kegiatan pengolahan hasil dan kegiatan pemasarannya. Kegiatan agribisnis secara utuh mencakup :

- Subsistem agribisnis hulu (*upstream agribusiness*) yaitu kegiatan ekonomi yang menghasilkan dan menyalurkan sarana produksi.
- Subsistem usaha budidaya usaha tani (*on-farm agribusiness*) yaitu kegiatan ekonomi yang menggunakan saprodi untuk menghasilkan produk primer.
- Subsistem agribisnis hilir (*downstream agribusiness*) yaitu kegiatan ekonomi yang mengolah hasil pertanian primer menjadi produk olahan yang siap dikonsumsi.
- Subsistem pemasaran (*marketing agribusiness*) kegiatan memasarkan hasil pertanian primer dan produk olahannya.

Yanti (2019) menyatakan bahwa agribisnis ialah suatu sistem yang terdiri atas subsistem input, produksi dan output. Subsistem input menyediakan bahan baku untuk proses produksi usahatani. Subsistem produksi memproduksikan hasil hasil (komoditi-komoditi) pertanian. Subsistem output terdiri atas komponen agroindustri dan distribusi (komoditi yang belum diolah maupun hasil olahan).

Komponen pertama memproses hasil-hasil pertanian (sebagai komoditi olahan) dan komponen kedua mendistribusikan hasil, baik hasil yang belum diproses lanjut, maupun yang sudah diproses lanjut. Agribisnis meramba bukan saja sektor pertanian, tetapi juga sektor luar pertanian yaitu industri hulu dan industri hilir seperti industri sarana produksi, agroindustri, serta sektor perdagangan.

Konsep agribisnis adalah suatu konsep utuh mulai dari proses produksi, mengolah hasil, pemasaran dan kreativitas lain yang berkaitan dengan kegiatan pertanian. Agribisnis adalah suatu kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian, dalam arti luas adalah kegiatan usaha yang ditunjang oleh sektor pertanian (Soekartawi, 2003).

Agribisnis berasal dari bahasa Yunani dan bahasa Inggris, yakni agros yang berarti ladang dan business berarti kegiatan perniagaan atau perdagangan, meskipun agros berasal dari kata ladang, pengertian agribisnis mencakup pula kegiatan peternakan (sapi, kambing, ayam dan itik) dan kegiatan perikanan mencakup kegiatan budidaya air laut dan sebagainya. Dengan demikian, agribisnis dapat diartikan sebagai kegiatan disektor pertanian dalam arti luas, baik dilakukan oleh perorangan maupun badan hukum dengan tujuan memperoleh keuntungan finansial (Rahardi, 2005).

2.2.5 Konsep Agroindustri

Agroindustri adalah industri yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan baik produk akhir maupun produk antara (*intermediate product*). Agroindustri ada dua yaitu agroindustri hilir dan agroindustri hulu yang

menghasilkan produk-produk berupa alat dan mesin pertanian, sarana produksi pertanian dan bahan-bahan yang diperlukan oleh sektor pertanian (Hanani, 2003).

Agroindustri merupakan bagian dari kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan sampai penggunaanya oleh konsumen. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian. Para pakar sosial ekonomi mengemukakan pendapatnya bahwa agroindustri merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan. Agroindustri dengan demikian mencakup industri pengolahan hasil pertanian, industri peralatan dan industri jasa sektor pertanian (Soekartawi, 2000).

2.2.6 Konsep Produksi

Kata produksi berasal dari bahasa Inggris *to produce* yang artinya menghasilkan. Produksi berarti kegiatan menghasilkan atau menciptakan barang dan jasa. Individu atau kelompok yang melakukan proses produksi disebut produsen. Sedangkan, barang atau jasa yang dihasilkan dari produksi disebut produk. Produksi adalah kegiatan yang dilakukan oleh orang atau badan (produsen) untuk menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa. Produksi dapat juga didefinisikan sebagai kegiatan untuk menambah nilai guna barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan manusia. Sedangkan, pengertian produksi dalam ekonomi mengacu pada kegiatan yang berhubungan dengan usaha penciptaan dan penambahan kegunaan atau utilitas suatu barang dan jasa (Situmorang, 2008).

Produksi ialah bidang yang terus berkembang selaras dengan perkembangan teknologi. Produksi memiliki suatu jalinan hubungan timbal balik (dua arah) yang sangat erat dengan teknologi. Produksi dan teknologi saling membutuhkan. Kebutuhan produksi untuk beroprasi dengan biaya yang lebih rendah, meningkat kualitas dan produktivitas, dan menciptakan produk baru telah menjadi kekuatan dan penemuan baru. Produksi dalam sebuah organisasi pabrik merupakan inti yang paling dalam, spesifik serta berbeda dengan bidang fungsional lain seperti keuangan, personalia, dan lain-lain (Wibisono, 2011).

Kegiatan produksi dapat berlangsung jika tersedia faktor produksi. Faktor produksi terdiri atas alam (*natural resources*), tenaga kerja (*labor*), modal (*capital*) dan keahlian (*skill*) atau sumber daya pengusaha (*entrepreneurship*). Faktor produksi alam dan tenaga kerja disebut faktor produksi asli (utama), sedangkan modal dan tenaga kerja disebut faktor produksi turunan.

- Faktor Produksi Alam ialah semua kekayaan yang terdapat di alam semesta yang dapat digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi alam sering pula disebut faktor produksi asli. Faktor produksi alam terdiri atas tanah, air, sinar matahari, udara, dan barang tambang.
- Faktor Produksi Tenaga Kerja (*labor*) ialah faktor produksi insani secara langsung maupun tidak langsung menjalankan kegiatan produksi. Faktor produksi tenaga kerja dikategorikan sebagai faktor produksi asli.
- Faktor Produksi Modal adalah faktor penunjang dalam mempercepat atau menambah kemampuan memproduksi. Faktor produksi modal dapat berupa mesin-mesin, alat pengangkutan, sarana pengangkutan, atau bangunan.

- Faktor Produksi Keahlian adalah keahlian atau keterampilan yang digunakan seseorang dalam mengkoordinasikan dan mengelola faktor produksi untuk menghasilkan barang dan jasa.

Setiap manusia selalu menggunakan barang untuk memenuhi kebutuhannya dalam kehidupannya sehari-hari. Barang-barang tersebut tidak akan tersedia apabila tidak ada yang menghasilkannya. Menurut ilmu ekonomi, produksi tidak terbatas pada kegiatan menghasilkan barang atau jasa, tetapi juga kegiatan yang sifatnya menambah nilai atau kegunaan suatu barang yang sudah ada menjadi lebih tinggi nilainya.

2.2.7 Konsep Biaya

Krismiaji (2011), menyatakan biaya adalah kas atau ekuivalen yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang. Istilah biaya dalam akutansi, di definisikan sebagai pengorbanan yang dilakukan untuk mendapatkan barang atau jasa, pengorbanan mungkin di ukur dalam kas, aktiva yang ditransfer, jasa yang diberikan dan lain-lain.

Fitriona (2011), menyatakan bahwa biaya merupakan salah satu kunci keberhasilan perusahaan dalam menjalankan usahanya. Hal ini disebabkan biaya sangat menentukan keuntungan yang akan diperoleh perusahaan. Dalam artian ini biaya adalah semua pengeluaran yang dapat diukur dengan uang, baik yang telah, sedang maupun yang akan dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk.

Biaya bisa dijelaskan menjadi dua, yaitu biaya tetap yang didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi

yang diperoleh banyak atau sedikit. Besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar kecilnya produk yang dihasilkan. Contohnya pajak, sewa lahan, alat pertanian, dan iuran irigasi, sedangkan biaya tidak tetap atau biaya variabel ini merupakan biaya yang tergantung oleh produksi yang dihasilkan contohnya biaya sarana produksi. Keseluruhan biaya produksi yang mencakup biaya tetap dan biaya variabel disebut biaya total (Soekartawi, 2003).

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan biaya jangka panjang. Biaya jangka pendek berkaitan dengan penggunaan biaya dalam waktu atau situasi yang tidak lama, jumlah masukan (input) faktor produksi tidak sama, dapat berubah-ubah. Biaya merupakan kas atau nilai ekuivalen kas yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan guna untuk memberikan suatu manfaat yaitu peningkatan laba. Biaya dalam usaha atau perusahaan dibedakan menjadi :

- Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek, penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas output yang diproduksi. Biaya untuk membeli mesin dan peralatan dan pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja termasuk dalam biaya tetap jangka panjang.
- Biaya variabel (*variabel cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input dalam proses produksi jangka pendek. Penggunaan input

variabel tergantung pada kualitas output yang diproduksi pada umumnya semakin besar pula biaya variabel yang digunakan dalam jangka panjang yang termasuk biaya variabel adalah biaya upah tenaga kerja.

- Menurut Hamid (2016), biaya total adalah seluruh jumlah biaya produksi yang dikeluarkan yang merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel.

2.2.8 Konsep Penerimaan

Menurut Lahay (2011) penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dari produksi yang bersangkutan. Produksi fisik dihasilkan oleh bekerjanya beberapa faktor produksi sekaligus berupa tanah, modal, tenaga kerja yang terangkai dalam proses produksi.

Kabai (2015) penerimaan (revenue) adalah total pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi. Definisi penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima dari penjualan produknya kepada pedagang atau langsung kepada konsumen atau pendapatan yang diterima tanpa melihat dari mana sumbernya dengan besar tidak selalu sama untuk setiap kurun atau jangka waktu tertentu. Jadi, penerimaan adalah uang yang diterima melalui proses produksi dan nilai dengan uang sebagai hasil penjualan barang dan jasa.

Menurut Ambarsari (2014) penerimaan adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses dengan harga jual produk. Penerimaan ditentukan oleh besar kecilnya produksi yang dihasilkan dan harga dari produksi tersebut.

2.2.9 Konsep Pendapatan

Pendapatan merupakan total penerimaan berupa uang maupun bukan uang oleh seseorang atau rumah tangga selama periode tertentu. Dalam bentuk bukan uang yang diterima oleh seseorang misalnya berupa barang, tunjangan beras dan sebagainya. Penerimaan yang diterima tersebut berasal dari penjualan barang dan jasa yang dihasilkan dalam kegiatan usaha. Pendapatan terbagi menjadi dua yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan bersih adalah pendapatan yang telah mengalami pengurangan dari hasil produksi (Iskandar, 2017).

Pendapatan dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan usahatani dan pendapatan rumah tangga. Pendapatan ialah pengurangan dari penerimaan dengan biaya total. Pendapatan usahatani adalah selisih antara pendapatan kotor dan biaya produksi yang dihitung dalam perbulan, pertahun dan per musim tanam. Sedangkan pendapatan rumah tangga merupakan pendapatan yang diperoleh dari kegiatan usahatani ditambah dengan pendapatan yang berasal dari kegiatan di luar usahatani.

Pendapatan adalah perolehan yang berasal dari biaya-biaya faktor produksi atau jasa-jasa produktif. Pendapatan adalah seluruh perolehan baik yang berasal dari biaya faktor produksi maupun total output yang dihasilkan untuk seluruh produksi perekonomian dalam jangka waktu tertentu (Asis, 2023).

2.2.10 Konsep Nilai Tambah

Nilai tambah adalah nilai dari produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara (Taringan, 2004).

Menurut Wurgler (2000), nilai tambah adalah selisih antara nilai output produksi dengan input dikeluarkan yang dipengaruhi oleh permintaan konsumen yang berubah sesuai nilai produk, pendapatan, dan lingkungan, termasuk di sektor pertanian. Sumber nilai tambah meliputi tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen. Hayami et al. (1987) dan Maimun (2009) menambahkan bahwa nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditas yang diproses pada tahap tertentu dan pengorbanan selama proses tersebut. Adapun rumus analisis hayami dapat dilihat pada Tabel 4.

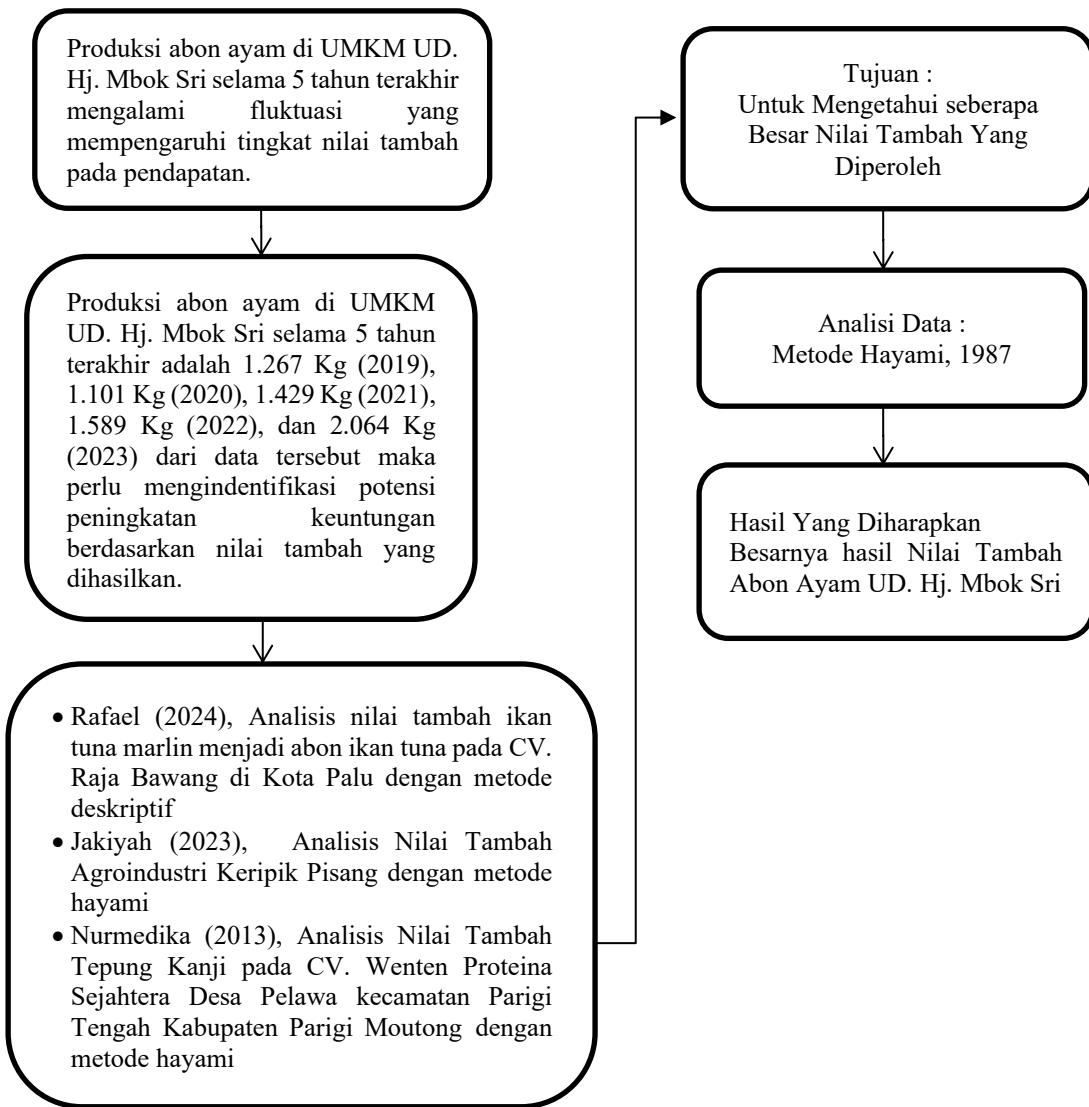
Tabel 4. Rumus Analisis Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (kg/bulan)	A
2	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja (jam/bulan)	C
4	Faktor konversi (1/2)	$d = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$e = c/b$
6	Harga output (Rp/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H
9	Sumbangan input lain(Rp/kg)	I
10	Nilai output (4x6) (Rp)	$j = d \times f$
11	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	$k = j - h - i$
	b. Rasio nilai tambah (11a/10) x 100n	$l (\%) = (k/j) \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp)	$m = e \times g$
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	$n (\%) = (m/k) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	$o = k - m$
	b. Tingkat keuntungan ((13a/11a) x 100%)	$p (\%) = (o/k) \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

2.3 Bagan Alir Penelitian

Secara singkat bagan aliran penelitian yang dilakukan pada CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu dapat digambarkan dalam sebuah bagan yaitu :



Gambar 1. Bagan Alir Penelitian

III. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara sistematis mengenai besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging ayam menjadi abon di CV. Hj. Mbok Sri. Metode yang digunakan adalah metode Hayami, yang menghitung nilai tambah berdasarkan perbedaan antara nilai output dan biaya input, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan input lainnya. Pendekatan kuantitatif digunakan karena penelitian ini melibatkan pengumpulan dan analisis data numerik seperti volume produksi, biaya, penerimaan, dan keuntungan. Sementara pendekatan deskriptif digunakan untuk menjelaskan secara rinci proses produksi serta struktur organisasi usaha pengolahan abon ayam.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di CV. Hj. Mbok Sri Di Kota Palu yang berlokasi di Jl. Dr. Abdurrahman Saleh No. 1, Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu. Penetuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa CV. Hj. Mbok Sri mempunyai jumlah produksi Abon Ayam terbesar di Kota Palu. Waktu penelitian ini akan dilakukan pada bulan April sampai bulan Mei 2025.

3.3 Penentuan Responden

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*) terhadap CV. Hj. Mbok Sri. Responden yang diambil berjumlah sebanyak 6 orang dan diwawancara secara langsung. Responden tersebut yaitu 1

orang pemilik atau pimpinan CV. Hj. Mbok Sri, 1 orang karyawan bagian produksi, 1 orang karyawan bagian pengemasan, 1 orang bagian pemasaran, dan 2 konsumen. Penentuan responden ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa pimpinan mengetahui seluk-beluk perusahaan seperti sejarah perusahaan, kapasitas produksi, kualitas produk, sistem pemasaran, kondisi keuangan dan lain-lain. Sedangkan karyawan terlibat langsung dalam proses produksi hingga pemasaran di CV. Hj. Mbok Sri serta konsumen yang terlibat langsung pada proses jual beli produk-produk yang dipasarkan.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode analisis Hayami (1987) dan jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari perusahaan/industri yang meliputi wawancara secara langsung dengan pimpinan perusahaan, karyawan dan konsumen dengan menggunakan daftar pertanyaan (*kuisioner*). Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi atau literatur yang ada.

3.5 Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas melalui penerapan input fungsional, seperti perubahan bentuk (*form utility*), perpindahan lokasi (*place utility*), atau penyimpanan (*time utility*). Sumber nilai tambah meliputi tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen. Untuk menghitung nilai tambah menggunakan rumus analisis hayami (Hayami, 1987). Adapun rumus analisis hayami dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rumus Analisis Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (kg/bulan)	A
2	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja (jam/bulan)	C
4	Faktor konversi (1/2)	$d = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$e = c/b$
6	Harga output (Rp/kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H
9	Sumbangan input lain(Rp/kg)	I
10	Nilai output (4x6) (Rp)	$j = d \times f$
11	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	$k = j - h - i$
	b. Rasio nilai tambah $(11a/10) \times 100n$	$1 (\%) = (k/j) \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp)	$m = e \times g$
	b. Bagian tenaga kerja $((12a/11a) \times 100\%)$	$n (\%) = (m/k) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	$o = k - m$
	b. Tingkat keuntungan $((13a/11a) \times 100\%)$	$p (\%) = (o/k) \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

Keterangan Tabel:

1. Output adalah jumlah hasil dari pengolahan bahan baku berupa daging ayam (dada fillet) menjadi abon ayam, yang dihasilkan dalam satu kali produksi (kg/bln)
2. Input adalah jumlah bahan baku utama yang akan diolah (kg/bln)
3. Tenaga kerja adalah banyaknya HOK yang melakukan proses produksi dalam satu kali produksi.

4. Faktor konversi merupakan pembagian dari output dengan input dalam satu kali proses produksi.
5. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan input (HOK).
6. Harga output adalah harga produk tahu yang telah diproduksi (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja langsung, merupakan seluruh biaya untuk tenaga kerja dibagi jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu hari proses produksi dalam satuan rupiah
8. Nilai tambah (Rp) adalah selisih output produk abon ayam dengan bahan baku utama daging ayam (dada fillet) dan sumbangan input lain.
9. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk berupa abon ayam
10. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku yaitu daging ayam (dada fillet)
11. Tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh
12. Keuntungan adalah hasil yang didapat dari nilai tambah dikurangi dengan harga bahan baku yang dikeluarkan (Rp/bln)
13. Tingkat keuntungan adalah perbandingan biaya berupa modal yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk, dengan satuan rupiah (Rp)

3.6 Konsep Operasional

Konsep operasional yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Responden adalah pimpinan dan karyawan pada CV. Hj. Mbok Sri yang diminta untuk memberikan penjelasan atau jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan secara langsung baik lisan maupun tulisan.
2. Harga adalah nilai jual ayam broiler yang diolah menjadi abon di CV. Hj. Mbok Sri (Rp) dan biaya pembelian bahan baku untuk usaha abon ayam (Rp).
3. Keuntungan merupakan total penerimaan dikurangi total biaya yang dihitung dalam jumlah rupiah pada usaha abon ayam CV. Hj. Mbok Sri (Rp).
4. Pendapatan ialah selisih antara penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh usaha abon ayam yang dihitung satu kali proses produksi pada usaha abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri (Rp).
5. Nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu produk di CV. Hj. Mbok Sri yang menerapkan input fungsional, seperti perubahan bentuk (*form utility*), perpindahan lokasi (*place utility*), atau penyimpanan (*time utility*).
6. Bahan baku yang dijadikan bahan untuk mendukung usaha abon ayam CV. Hj. Mbok Sri yaitu berupa ayam broiler.
7. CV. Hj. Mbok Sri merupakan tempat yang memproduksi abon ayam yang berbahan dasar ayam pedaging (broiler).
8. Ayam pedaging (broiler) adalah hasil rekayasa teknologi dengan ciri pertumbuhan cepat, panen singkat, daging berserat lunak, daging tebal, dada besar, dan kulit licin.
9. Data yang dianalisis adalah data produksi abon ayam.

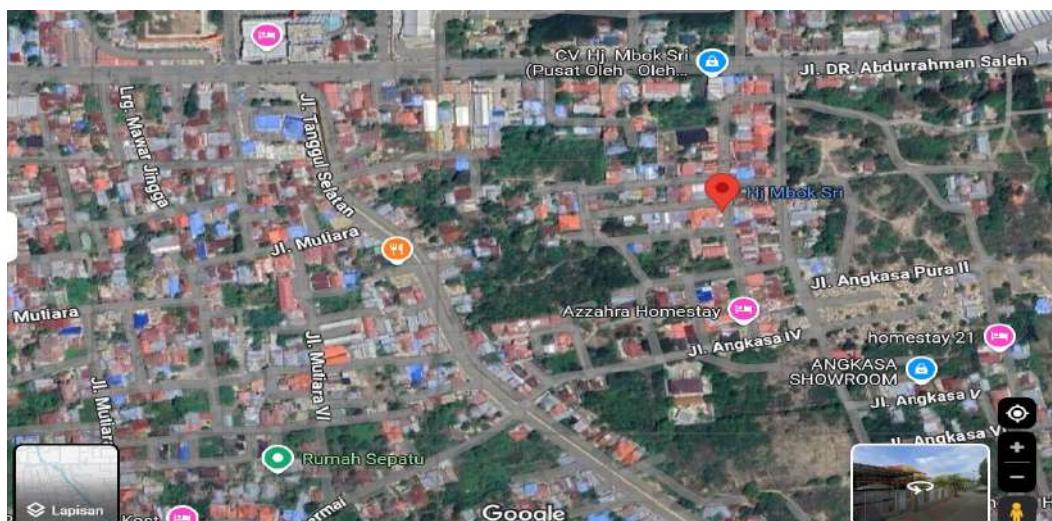
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan Penelitian

CV. Hj. Mbok Sri yang berada di jalan Jl. Abdul Rahman Saleh, BTN Mutiara Indah Blok E No.3 Palu Sulawesi Tengah lebih tepatnya di jalur menuju bandara Mutiara Sis Al-Jufri sehingga menjadikanya berada di lokasi yang strategis untuk penjualan dan pemasaran produk, dikarenakan menjadi tempat singgah untuk membeli produk khas kota palu yaitu bawang goreng dan beberapa produk lainnya salah satunya abon ayam.

CV. Hj. Mbok Sri terbagi menjadi 3 gedung/bangunan utama, yaitu pemasaran yang terletak di bagian depan tepatnya di depan jalan utama menuju bandara, produksi di bagian belakang, dan kantor yang terletak tidak jauh dari gedung produksi, dimana bertujuan untuk memudahkan dalam mengontrol dan mengevaluasi kembali setiap proses produksi yang berlangsung.

4.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan



Gambar 2. Lokasi Peta Maps CV. Hj Mbok Sri

Ny. Harjo Sriyono, wanita Jawa kelahiran Pakualaman, Yogyakarta, 10 Mei 1932 yang mengenalkan bisnis bawang goreng ini melalui usaha industri rumah tangga pada 1976. Saat itu, ibu empat anak ini sedang bekerja sebagai pembantu rumah tangga di rumah Bob Dunlop, seorang warga Inggris yang bekerja sebagai konsultan Proyek Irigasi Gumbasa, milik Kementerian Pekerjaan Umum. “Setiap hari, setelah tuan Dunlop berangkat kerja hingga menjelang pulang ke rumah pada sore hari, saya pergi membeli bawang di pasar dan menggorengnya,” ujar Mbok Sri, panggilan akrabnya sejak menjadi pembantu rumah tangga di lingkungan keluarga Raja Yogyakarta Sri Paku Alam IV saat berusia 12 sampai 16 tahun.

Sebagai pembantu rumah tangga yang memiliki kemahiran dalam masak-memasak saat tinggal di rumah keluarga Kanjeng Suryaningrat, paman Paku Alam IV, Mbok Sri langsung melihat adanya keistimewaan dari bawang merah berwarna pucat (*allium ascalonicum l.*) di lembah Palu ini. “Waktu itu, bawang Palu ini banyak sekali dijual di pasar-pasar tetapi orang-orang tampaknya tidak memperdulikan. Mungkin karena warnanya yang putih pucat sehingga orang tidak suka,

Bermodalkan gaji sebagai PRT di rumah Bob Dunlop Rp20.000/bulan, ia membeli bawang Palu ini 5 Kg tiap hari dan menghasilkan dua toples bawang goreng. Karena ia juga memiliki kemahiran membuat abon daging sapi saat tinggal di lingkungan keluarga Kraton Yogyakarta, Mbok Sri juga membeli 2 Kg daging sapi yang menghasilkan dua toples abon. “Saya kemudian berjalan kaki keluar-masuk kantor polisi, DPRD dan kantor pemerintah lainnya menawarkan bawang goreng dengan harga Rp3.000/toples dan abon daging sapi Rp5.000/toples.

Saat Bob Dunllop akan kembali ke Inggris pada 1980 karena selesai kontrak, ia meninggalkan uang Rp200.000 kepada Mbok Sri yang kemudian dimanfaatkan sebagai modal untuk mengembangkan usahanya secara mandiri. Dengan upaya keras dibantu puterinya dan keluarga H. Masruddin tempatnya menumpang sebagai pembantu rumah tangga setelah Bob Dunllop berangkat, Mbok Sri mulai berusaha secara mandiri. Lewat bantuan Kapolwil Sulteng Kolonel Polisi Oentoro Wirayawan saat itu, ia membeli sebuah rumah di BTN Mutiara Indah seharga Rp.7.500.000 secara mengangsur Rp5.000/bulan sebagai tempat usaha.

Dengan mempekerjakan 12 orang karyawan yang sebagian besar perempuan, usaha rumah tangga Mbok Sri yang kini dikendalikan menantunya Muhammar Suwarno itu bisa menghasilkan omzet penjualan antara Rp 350 sampai Rp400 juta perbulan. usaha mereka ini berpeluang untuk meningkatkan omzet sampai dua bahkan tiga kali lipat karena begitu banyaknya permintaan dan tawaran kerja sama baik dari dalam negeri maupun luar negeri.

Bank-bank juga sudah banyak yang menawarkan diri untuk memberikan kredit berapa pun yang dibutuhkan Mbok Sri untuk mengembangkan bisnis ini, namun semuanya masih ditolak. Karena itu, sejak usaha ini berdiri, mereka tidak pernah menggunakan dana pinjaman dari sumber manapun.

Setahun kemudian, Mbok Sri mendapat kepercayaan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan untuk menjadi Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan dan Perikanan (P2MKP). Selama 2013, P2MKP ini sudah melatih 80 orang di bidang industri hasil perikanan, khususnya abon ikan. Ketika ditanya apa resep keberhasilannya dalam mengembangkan usaha ini, nenek 16 cucu dan 13 cicit ini

spontan menyebutkan tiga hal yakni jujur, shalat lima waktu plus tahajud serta rajin bersedekah. Sementara itu, Alfred Nobel Lamandasa, penyuluhan bidang industri Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM Sulteng mengatakan bahwa usaha bawang goreng dan abon sapi/ikan laut Mbok Sri tidak terlalu banyak mendapat sentuhan pemerintah karena prinsip mereka untuk berusaha secara mandiri.

Namun demikian, Dinas Perindagkop dan UMKM Sulteng pernah membantu usaha Mbok Sri dengan satu paket peralatan penggorengan bawang dan beberapa kali menggelar kegiatan Gugus Kendali Mutu (GKM) di tempat usaha mereka. Melalui GKM ini, seluruh proses industri dikaji kualitasnya sehingga semua rantai kegiatan terjaga standar mutunya dan menyebabkan kualitas produk Mbok Sri selalu terjaga sehingga sangat disukai pasar.

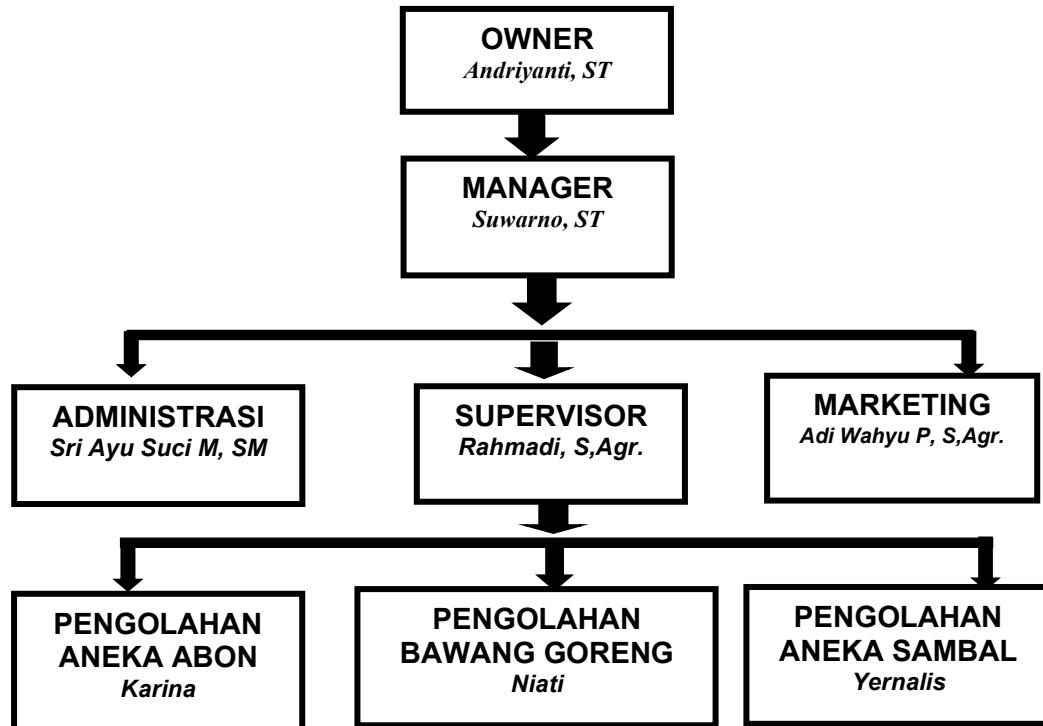
4.1.2 Struktur organisasi

Struktur organisasi dapat didefinisikan sebagai suatu sistem atau jaringan kerja terhadap tugas–tugas, sistem pelaporan dan komunikasi yang menghubungkan secara bersama pekerjaan individual dengan kelompok. Semua organisasi berapapun kecilnya, mempunyai semacam struktur karena secara umum suatu struktur dirancang dengan maksud untuk memastikan bahwa organisasi dirancang dengan cara yang paling baik untuk mencapai sasaran – sasaran dan tujuan – tujuannya (Wahjono, 2022).

Penyusunan organisasi perusahaan mencegah terjadinya penghindaran tanggung jawab, serta pengambilan keputusan dapat dilakukan secara tepat, karena pimpinan memiliki kewenangan penuh untuk mengawasi pekerjaan para karyawan.

Struktur organisasi “CV. Hj. Mbok Sri ” dapat dilihat pada Gambar di bawah ini :

Struktur Organisasi : STRUKTUR PERUSAHAAN CV. HJ. MBOK SRI



Sumber : Data Perusahaan CV. Hj. Mbok Sri

Gambar 3. Struktur organisasi

1. Ibu Andriyanti, S.T. selaku owner CV. Hj. Mbok Sri memiliki peran yang sangat luas mulai dari menentukan visi misi, mengembangkan strategi bisnis, pengambilan keputusan, manajemen keuangan, pengawasan operasional, memimpin dan memotivasi, membangun dan memperkuat hubungan dagang, dan memastikan perusahaan beroperasi sesuai dengan hukum yang berlaku.
2. Bapak Suwarno, S.T. selaku manajer CV. Hj. Mbok Sri memiliki peran dalam perencanaan, mengorganisasikan, dan mengendalikan kegiatan dalam sebuah organisasi perusahaan untuk mencapai tujuan yang telah disepakati.

3. Ibu Sri Ayu Suci M, S.M. selaku administrasi CV. Hj. Mbok Sri bertugas mengelola dokumen, pengarsipan, surat menyurat, penjadwalan, pengadaan barang, dan tugas pendukung lainnya demi kelancaran operasional.
4. Bapak Rahmadi, S.Agr. selaku supervisor CV. Hj. Mbok Sri memiliki tugas mengawasi, membimbing, dan mengelola karyawan untuk memastikan tujuan CV. Hj. Mbok Sri tercapai.
5. Bapak Adi Wahyu P. S.Agr. selaku marketing CV. Hj. Mbok Sri memiliki tugas merencanakan, melaksanakan, dan mengawasi berbagai kegiatan pemasaran, pengembangan produk, riset pasar, penentuan harga, promosi, distribusi, dan analisis pemasaran.
6. Ibu Karina sebagai penanggungjawab produksi aneka abon di CV. Hj. Mbok Sri mulai dari pengolahan sampai selesai.
7. Ibu Nati sebagai penanggungjawab produksi bawang goreng di CV. Hj. Mbok Sri mulai dari pengolahan sampai selesai.
8. Ibu Yernalis sebagai penanggungjawab produksi aneka sambal di CV. Hj. Mbok Sri mulai dari pengolahan sampai selesai.

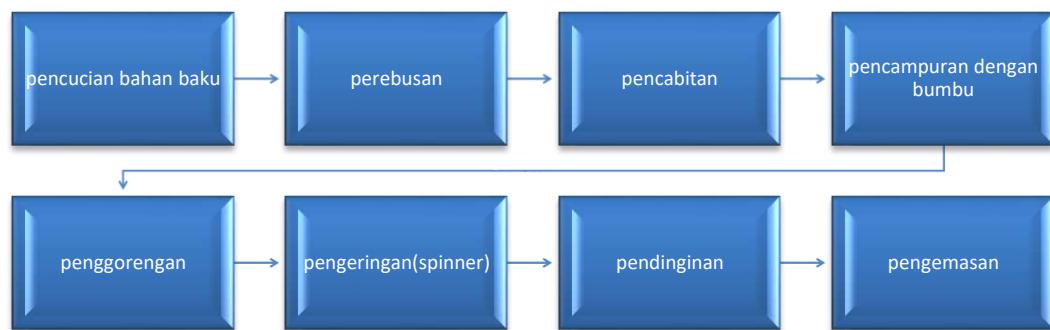
4.2. Proses produksi

Proses produksi adalah rangkaian kegiatan untuk mengolah bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong lainnya dengan menggunakan peralatan dan tenaga kerja yang dapat menghasilkan suatu barang atau produk. CV. Hj. Mbok Sri memproduksi abon ayam dengan selalu menjaga mutu produksinya, sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

Proses produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri sebanyak 6 orang tenaga kerja dan menggunakan alat yang sesuai serta bantuan mesin. Proses produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri adalah :

1. Cuci daging ayam menggunakan air + cuka dapur sampai bersih, rebus sampai empuk, angkat dan tiriskan
2. Digiling sampai setengah halus
3. Siapkan santan kelapa + bumbu yang sudah dihaluskan lalu dicampur dengan daging ayam yang sudah digiling sampai merata, koreksi rasa
4. Panaskan minyak, goreng daging ayam sampai matang warna kecoklatan
5. Angkat dan tiriskan,
6. Kemudian spinner sampai minyak benar – benar kering
7. Dinginkan lalu di campur dengan bawang goreng
8. Abon ayam siap untuk dikemas

Adapun tahapan-tahapan yang dilalui dalam pengolahan bahan baku daging ayam mentah menjadi produk abon ayam dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bagan Alir Pengolahan Abon Ayam

Tentunya dalam proses pembuatan abon ayam di CV.Hj.Mbok menggunakan beberapa alat dan bahan guna menambah dan menjaga cita rasa, mutu dan kualitas

dari abon ayam itu sendiri, alat yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jenis Peralatan Pembuatan Abon Ayam

No.	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan
1	Loyang	3	buah
2	Dandang	3	buah
3	Alat pencabik	1	buah
4	kompor	3	buah
5	wajan	3	buah
6	peniris	12	buah
7	spiner	1	buah
8	Bak penampung	3	buah
9	Alat pres	1	buah

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

1. Loyang sebagai wadah untuk mencuci bahan baku abon ayam dalam jumlah banyak dan memudahkan dalam pemindahan ke tahap selanjutnya.
2. Dandang sebagai tempat perebusan bahan baku sampai daging ayam empuk dan mudah di lakukan pencabutan.
3. Alat pencabit berfungsi mencabit-cabit daging ayam sampai dengan hasil yang diinginkan dan menghemat waktu produksi.
4. Kompor sebagai tempat memasak bahan baku mulai dari perebusan sampai penggorengan.
5. Wajan sebagai wadah untuk menggoreng bahan baku yang telah di cabit dan di campur dengan bumbu yang telah di haluskan.

6. Peniris alat yang digunakan untuk mengangkat hasil penggorengan sebelum di spinner.
7. Spinner digunakan untuk memisahkan hasil dari bahan baku yang telah di goreng dan ditiriskan dari minyak hasil penggorengan.
8. Bak penampung sebagai wadah penyimpanan abon ayam yang telah di spinner dan didinginkan sebelum akhirnya di kemas.
9. Alat pres berfungsi untuk menutup kemasan agar tidak terbuka, serta sebagai tahap akhir dari proses produksi serta menjaga kualitas dan mutu abon ayam agar tidak mudah rusak.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ayam di CV.Hj.Mbok selain dari bahan baku sebagai bahan utama ada juga yang disebut sebagai bahan tambahan untuk menambah cita rasa abon ayam di CV.Hj.Mbok yang membedakannya dengan produksi abon ayam sejenis. Bahan-bahan adalah sebagai berikut :

Tabel 7. Bahan Baku Dan Harga Bahan Baku

No.	Frekuensi Pembuatan	Harga Bahan Baku(Rp)	Kebutuhan Bahan Baku(Kg)	Total Harga Bahan Baku
1	1	Rp 75.000,00	150	Rp 11.250.000,00
Total	1	Rp 75.000,00	150	Rp 11.250.000,00

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Pada tabel di atas dapat dilihat bahan baku yang digunakan sebanyak 150 kg dengan harga per Kg sebanyak Rp. 75.000 dengan total harga Rp. 11.250.000 dalam satu kali produksi. Bahan tambahan yang digunakan untuk produksi abon ayam di CV.Hj.Mbok Sri dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Bahan-bahan Tambahan Dalam Produksi Abon Ayam

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah Pemakaian(1xp)
1	Bawang Merah	Kg	4
2	Bawang Putih	Kg	2
3	Bumbu Tambahan(Ketumbar, Lengkuas, Kunyit, Daun Salam		Disesuaikan
4	Santan Kelapa	Liter	3
5	Cuka Dapur Dua Belibis	Botol	2
6	Gula Pasir PG Gorontalo	Kg	5
7	Minyak Goreng Filma	Liter	10
8	Garam Cap Kapal	Bungkus	4
9	Penyedap Rasa Ajinomoto	Bungkus	3

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Pada Tabel 9. dapat dilihat beberapa bahan tambahan yang digunakan untuk satu kali produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri yaitu dengan menggunakan bawang merah sebanyak 4 Kg, bawang putih sebanyak 2 Kg, bumbu tambahan berupa ketumbar, lengkuas, kunyit, dan daun salam yang disesuaikan, santan kelapa sebanyak 3 liter, cuka dapur dua belibis(kemasan 650 ml) sebanyak 2 botol, gula pasir PG Gorontalo sebanyak 5 Kg, minyak goreng filma sebanyak 10 liter untuk penggorengan, garam cap kapal(kemasan 250 gram) sebanyak 4 bungkus, dan penyedap rasa ajinomoto(kemasan 250 gram) sebanyak 3 bungkus.

Tidak hanya itu, untuk memperlancar proses produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri selain bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan ada pula bahan

penolong yang tidak kalah penting untuk memudahkan dan melancarkan aliran proses produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri. Adapun bahan-bahan penolong yang digunakan pada produksi abon ayam dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Bahan Penolong Dalam Pembuatan Abon Ayam

No	Nama Bahan	Satuan	Banyak Pemakaian(1xp)
1	Gas	Kg	2
2	Air	Liter	2000
3	Listrik	Kwh	10
4	Kemasan	Pcs	

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

1. Gas untuk menyalakan kompor pada bagian produksi dan digunakan sebanyak 2 tabung, dan 1 tabung seberat 12 Kg dan dirangkai secara paralel untuk menyalakan 3 kompor utama.
2. Air untuk membilas atau membersihkan bahan baku merebus bahan baku, dan untuk membersihkan alat-alat setelah digunakan dalam proses produksi abon ayam dan perkiraan penggunaan sebanyak 2000 liter air dalam satu kali produksi.
3. Listrik untuk menjalankan alat-alat atau mesin yang digunakan seperti, mesin pencabit, spinner, mesin pres, lampu untuk penerangan, kipas, ac untuk menjaga suhu dalam ruangan agar tetap stabil di bagian produksi dan penyimpanan bahan baku. Dalam satu kali produksi digunakan selama ± 10 jam.
4. Kemasan digunakan untuk mengemas bahan baku yaitu abon ayam agar tidak mudah rusak dan kehilangan rasa, menjaga kualitas dan mutu. Serta

sebagai daya tarik pembeli di bagian pemasaran, dan abon ayam dikemas dalam ukuran 100 gram dan 200 gram.

4.3. Sistem upah

Pengupahan dalam penggerjaan abon ayam di CV.Hj.Mbok Sri untuk produksi abon ayam itu sendiri sebanyak Rp. 600.000 dibagi dengan 6 pekerja dimana setiap pekerja mendapatkan Rp. 100.000 untuk satu kali produksi. Adapun upah pekerja abon ayam dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. HOK dan Upah Pekerja Abon Ayam

No	Jenis Kelamin	Hari	Uraian Orang	Jam Kerja	Hok	Upah(Rp/Orang)
1	Perempuan	1	6	10	4,8	Rp 100.000,00
Total					Rp 100.000,00	

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Dari data tabel diatas terlihat bahwa semua pekerja adalah perempuan terdiri dari 6 orang, dalam satu kali produksi bekerja selama \pm 10 jam dengan HOK adalah 4,8. HOK (hari orang kerja) di dapatkan dari rumus di bawah ini :

Rumus perhitungan HOK :

HOK =

jumlah hari per produksi x (jumlah TK x HKSP wanita) x jumlah jam kerja perhari
jam kerja

maka di dapatkan hasil sebagai berikut :

$$\text{HOK : } \frac{1 \times (6 \times 0,8) \times 10}{10} : 4,8$$

Perlu untuk diketahui HKSP(hari kerja setara pria) untuk wanita sesuai dengan perundang-undangan ketenagakerjaan adalah 0,8.

Pekerja yang di gunakan berasal dari lingkungan sekitar yang memiliki waktu luang untuk bekerja mulai dari pagi sampai selesai produksi selain untuk memudahkan mencari pekerja, dapat juga sebagai alternatif untuk menghemat waktu agar tidak ada keterlambatan dalam pengolahan yang memakan waktu cukup lama.

4.4. Biaya, Penerimaan, Dan Keuntungan

4.4.1. Biaya

1. Pengertian biaya menurut beberapa pendapat, antara lain :

- a. Menurut KBBI : Biaya adalah uang yang dikeluarkan untuk mengadakan sesuatu. Definisi tersebut secara jelas mengartikan bahwa biaya merupakan sebuah pengorbanan atas uang yang dimiliki.
- b. Menurut Hansen & Mowen dalam bukunya Akuntansi manajerial : Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa depan organisasi.
- c. Menurut Henry simamora : Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat pada saat ini atau di masa mendatang bagi organisasi.
- d. Secara Umum : Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi.

Berdasarkan pengertian di atas dapat diambil kesimpulan bahwa biaya adalah sumber daya yang diukur dengan uang yang digunakan untuk mencapai tujuan tertentu dan biaya juga merupakan kas sumber daya yang dikorbankan untuk memperoleh barang atau jasa dan untuk mendapatkan manfaat sekarang atau dimasa yang akan datang. Biaya itu sendiri terbagi atas 2 bagian yaitu biaya tetap dan biaya variabel dimana dijelaskan sebagai berikut :

- a. Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang dikeluarkan secara periodik dan besarnya selalu konstan atau tetap, tidak terpengaruh oleh besar kecilnya volume usaha atau proses bisnis yang terjadi pada periode tersebut. Biaya tetap juga diartikan sebagai biaya minimal yang harus dikeluarkan oleh suatu perusahaan agar dapat melakukan proses produksi baik berupa barang ataupun jasa.
 - b. Biaya variabel (variable cost) adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan aktivitas bisnis. Biaya variabel adalah jumlah biaya marginal terhadap semua unit yang diproduksi
- Adapun biaya tetap pada produksi abon ayam di CV.Hj.Mbok sri dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Perhitungan Biaya Tetap Abon Ayam

No	Nama	Total Biaya
1	Biaya Penyusutan	Rp. 313.577,78
2	Pajak	Rp. 1.000.000
	Biaya Tetap	Rp. 1.313.577,78

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Biaya tetap adalah total dari hasil penjumlahan biaya penyusutan peralatan yang di tambah dengan pajak perusahaan yang di hitung selama perbulan. Maka dapat dilihat biaya tetap untuk produksi abon ayam di CV.Hj.Mbok sri adalah sebesar Rp. 1.313.577,78. Dalam menentukan biaya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan rumus :

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{total pembelian awal}}{\text{Nilai ekonomis}}$$

Biaya penyusutan = $\frac{\text{total pembelian awal} \times 12}{\text{Nilai ekonomis}}$ (untuk menghitung dalam setahun)
biaya variabel pada produksi abon ayam di CV.Hj.Mbok sri dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 12. Perhitungan Biaya Variabel Abon Ayam

No	Nama	Total biaya	
1	Gas	Rp	400.000,00
2	Air	Rp	10.000,00
3	Listrik	Rp	150.000,00
4	Biaya tambahan	Rp	850.000,00
5	Bahan baku	Rp	11.250.000,00
6	Kemasan	Rp	923.750,00
7	Tenaga kerja	Rp	600.000,00
Biaya variabel		Rp	14.183.750,00

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Biaya variabel adalah hasil penjumlahan dari biaya yang sewaktu-waktu dapat berubah, dalam produksi abon ayam di CV.Hj. Mbok Sri. Adapun biaya variabel adalah harga total dari gas, air, listrik, biaya tambahan, bahan baku,

kemasan, dan tenaga kerja, dimana dari total penjumlahan tersebut di dapat hasil untuk biaya variabel untuk produksi abon ayam di CV.Hj. Mbok Sri dapat dilihat pada tabel diatas sebesar Rp. 14.183.750.

Maka dapat dihitung total biaya (TC) yang dikeluarkan dalam produksi abon ayam di CV.Hj. Mbok Sri dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp. 15.497.327,78 dimana hasil ini di peroleh dari penjumlahan biaya tetap tambah biaya variabel sesuai dengan rumus yang berlaku dalam mencari total biaya (TC).

Adapun rumusnya adalah sebagai berikut :

$$TC = \text{biaya tetap total}(TFC) + \text{biaya variabel total}(TVC)$$

$$TC = \text{Rp. } 1.313.577,78 + \text{Rp. } 14.183.750$$

$$= \text{Rp. } 15.497.327,78$$

4.4.2. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga produk (Q) dengan jumlah produksi (P). Besarnya jumlah penerimaan dalam penelitian ini diperoleh dari penjualan abon ayam dalam satu kali produksi di CV.Hj. Mbok Sri. Adapun total penerimaan abon ayam dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Total Penerimaan Abon Ayam

Uraian	Bahan Baku	Hasil Bahan Baku
Jumlah (Kg)	150	75 (P)
Harga (Kg/Rp)	Rp. 75.000	Rp. 300.000 (Q)
Penerimaan(TR)		Rp. 22.500.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Dari data tabel diatas dapat dilihat penerimaan dari hasil produksi abon ayam di CV.Hj. Mbok Sri sebanyak Rp. 22.500.000 di dapatkan dari hasil bahan baku di kali dengan harga dari hasil bahan baku itu sendiri yaitu Rp. 300.000/Kg Dimana sesuai dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Penerimaan (TR)} = P \times Q$$

4.4.3. Keuntungan

Keuntungan merupakan salah satu tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Keuntungan yang diperoleh perusahaan akan digunakan untuk berbagai kepentingan antara lain meningkatkan kesejahteraan perusahaan tersebut atas jasa yang diperolehnya. Secara teori, keuntungan dipengaruhi oleh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Semakin kecil biaya yang dikorbankan, maka semakin besar keuntungan yang didapatkan. Semakin besar biaya yang dikeluarkan, maka semakin kecil keuntungan yang diperoleh perusahaan. Secara lengkap total keuntungan usaha dari hasil produksi abon ayam di CV.Hj. Mbok Sri dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 14. Keuntungan Abon Ayam

Uraian	Total
Penerimaan (Rp)	22.500.000
Total biaya (Rp)	15.497.327,78
Keuntungan (Rp)	7.002.672,22

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Dari data tabel diatas maka dapat dilihat keuntungan dari penjualan produk abon ayam di CV. Hj.Mbok Sri Rp. 7.002.672,22. Hasil dari keuntungan diperoleh dari perhitungan yang disesuaikan dengan rumus di bawah ini :

Keuntungan (π) = penerimaan (TR) – total biaya (TC)

$$= 22.500.000 - 15.497.327,78$$

$$= 7.002.672,22$$

4.5. Perhitungan Nilai Tambah Pada Hasil Olahan Produk Abon Ayam di CV. Hj. Mbok Sri

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku berupa daging ayam(dada fillet) menjadi abon ayam. Produksi tersebut yang dibuat oleh CV. Hj.Mbok Sri dijadikan sebagai objek penelitian dengan memperhatikan nilai output dan harga output yang dihasilkan. Analisis nilai tambah berguna untuk menguraikan proses produksi menurut sumbangannya masing-masing faktor produksi. Produksi yang dihasilkan oleh CV. Hj.Mbok Sri yaitu abon ayam. Produksi tersebut disajikan dalam kemasan dengan ukuran yang berbeda yakni 100 g dan 200 g.

Penelitian menggunakan perhitungan dengan Metode Hayami, karena dengan menggunakan Metode Hayami hasil penelitian akan dapat dilihat secara sederhana, yaitu dengan cara perbandingan antara bahan baku 150 kg sebelum diolah dan sesudah diolah akan dapat dihitung dengan menggunakan satuan Kg untuk satu kali proses pengolahan yang menghasilkan suatu produk. Metode Hayami juga menganalisis imbalan tenaga kerja, keuntungan perusahaan. Adapun perhitungan metode Hayami pada proses pengolahan daging ayam mentah menjadi abon ayam dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Perhitungan Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai	Abon Ayam
Output, Input, Dan Harga			
1	Output Yang Dihasilkan (Kg/Bulan)	A	75
2	Bahan Baku Yang Digunakan (Kg/Bulan)	B	150
3	Tenaga Kerja (Jam/Bulan)(HOK)	C	4,8
4	Faktor Konversi (1/2)	$D = A/B$	0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	$E = C/B$	0,032
6	Harga Output (Rp/Kg)	F	300.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Jam)	G	100.000
Pendapatan Dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg Bahan Baku)	H	75.000
9	Sumbangan Input Lain(Rp/Kg)	I	15.558,33
10	Nilai Output (4x6) (Rp)	$J = D \times F$	150.000
11	A. Nilai Tambah (10-8-9) (Rp)	$K = J - H - I$	59.441,67
	B. Rasio Nilai Tambah (11a/10) X 100%	$1 (\%) = (K/J) \times 100\%$	39
12	A. Imbalan Tenaga Kerja (5x7) (Rp)	$M = E \times G$	3.200
	B. Bagian Tenaga Kerja ((12a/11a) X 100%)	$N (\%) = (M/K) \times 100\%$	5,3
13	A. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	$O = K - M$	56.241,67
	B. Tingkat Keuntungan ((13a/11a) X 100%)	$P (\%) = (O/K) \times 100\%$	94

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025

Besar kecilnya nilai tambah yang dihasilkan tergantung dari besarnya nilai produksi (dalam satuan kg) dan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya pembelian bahan baku (Rp/Kg) dan biaya input lainnya (Rp/satuan). Dari hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel di atas dapat dijelaskan sebagai berikut:

Output, Input dan Harga Hasil produksi/output untuk satu hari produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri adalah sebesar 75 kg, dengan penggunaan bahan

baku /input sebesar 150 kg daging ayam (dada fillet), dengan nilai jual sebesar Rp. 300.000 per kg. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses pengolahan abon ayam. Sehingga untuk perhitungan HOK ini dapat dilihat pada Tabel diatas. Nilai HOK pada penelitian ini didapatkan 4,8. Penggunaan tenaga kerja pada produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri ini menggunakan 6 orang tenaga kerja perempuan.

Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, maka dalam penelitian ini besarnya faktor konversi untuk produksi abon ayam pada perhitungan diatas didapatkan hasil sebesar 0,5 , sehingga untuk penggunaan bahan baku sebanyak 150 kg dapat menghasilkan sebanyak 75 kg abon ayam.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satuan-satuan input (Hayami, et al.1987).

Koefisien tenaga kerja pada usaha CV. Hj. Mbok Sri diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja (HOK) dengan bahan baku (input) yang digunakan, sehingga untuk produksi abon ayam digunakan jumlah tenaga kerja (HOK) sebesar 4,8 dan bahan baku yang digunakan sebanyak 150 kg daging ayam (dada fillet), jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,032.

Nilai output atau harga output adalah harga produk abon ayam yang telah diproduksi dengan satuan Rupiah per kg, maka nilai output tahu pada penelitian ini adalah sebesar Rp. 300.000 per kg. Upah tenaga 6 pekerja wanita untuk satu kali

produksi abon ayam diberikan sebesar Rp100.000 per HOK. Penerimaan dan Keuntungan, bahan baku/input yang digunakan untuk produksi abon ayam adalah daging ayam (dada fillet), dengan harga sebesar Rp. 75.000 per kg.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu hari produksi abon ayam per 150 kg bahan baku adalah sebesar Rp. 15.558,33. Perhitungan total harga input lain dalam penelitian ini meliputi semua biaya bahan penolong selain bahan baku dan tenaga kerja yang dibagikan dengan jumlah bahan baku dimana di dapatkan hasil untuk biaya input lain sebesar Rp. 15.558,33.

Faktor konversi untuk produksi abon ayam sebesar 0,5 dikalikan dengan harga jual abon ayam sebesar Rp. 300.000 per kg, sehingga besar nilai output yang dihasilkan dari tiap Kg daging ayam (dada fillet) menjadi abon ayam sebesar Rp. 150.000.

Hasil nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lainnya. Nilai tambah dari proses pengolahan daging ayam (dada fillet) menjadi abon ayam adalah sebesar Rp 59.441,67 per kg bahan baku, yang artinya bahwa dalam 1 kg daging ayam (dada fillet) setelah diolah menjadi abon ayam akan mendapatkan nilai sebesar Rp 59.441,67. Apabila nilai tambah abon ayam dibagi dengan nilai output produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah sebesar 39 persen. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output.

Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) akan menunjukkan upah yang akan diterima tenaga kerja dalam mengolah bahan baku. Maka dalam perhitungan dengan Metode Hayami ini, pendapatan tenaga kerja langsung untuk produksi abon

ayam adalah sebesar Rp. 3.200, yang artinya untuk tenaga kerja dapat menghasilkan Rp 3.200 untuk 1 kg bahan baku. Apabila pendapatan tenaga kerja dibagikan dengan nilai tambah yang diperoleh kemudian dikalikan 100 persen maka akan menghasilkan bagian tenaga kerja, dimana bagian tenaga kerja pada produksi abon ayam didapatkan hasil sebesar 5,3 persen.

Jika keuntungan pada produksi abon ayam sebesar 100 persen, maka tenaga kerja mendapatkan pendapatan sebesar 5,3 persen dan sisanya diberikan kepada pengusaha sebagai keuntungan berusaha produksi abon ayam, sehingga keuntungan pada produksi tahu sebesar Rp. 56.241,67 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh ialah sebesar 94 persen.

Nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Dengan demikian keuntungan yang diterima oleh CV. Hj. Mbok Sri dari pengolahan daging ayam (dada fillet) menjadi abon ayam merupakan keuntungan bersih karena sudah dikurangi imbalan tenaga kerja.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan pada CV. Hj. Mbok Sri, yang berlokasi Jl. Abdul Rahman Saleh, BTN Mutiara Indah Blok E No.3 Palu Sulawesi Tengah dapat di tarik kesimpulan sebagai berikut :

1. cara pengolahan bahan baku menjadi abon ayam dapat dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu, pencucian bahan baku, perebusan, pencabikan, pencampuran dengan bumbu, pengorengan, pengeringan (spinner), pendinginan dan pengemasan.
2. Besarnya nilai tambah pada produksi abon ayam per satu kali produksi adalah sebesar Rp. 59.441,67 dengan rasio nilai tambah sebesar 39 %, dan keuntungan yang di peroleh dalam satu kali produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri sebesar 94 %. Dengan keuntungan sebesar itu maka untuk produksi abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri dapat dikategorikan sangat memuaskan.

5.2 Saran

Dalam usaha abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri, mengingat adanya beberapa kendala yang menjadi salah satu faktor penghambat dalam produksi dan penjualan abon ayam maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Menjalin kerja sama dengan beberapa penyedia bahan baku abon ayam berupa daging ayam (dada fillet) untuk memudahkan dalam penyediaan bahan baku,dengan mempertimbangkan harga,jarak, dan mutu bahan baku.

2. Dalam pemasaran perlu adanya peningkatan promosi dan pengenalan produk abon ayam dalam berbagai media terkait, mengingat dalam usaha CV. Hj. Mbok Sri masyarakat lebih mengenal bawang goreng khas kota palu.
3. Dalam segi pengemasan perlu adanya inovasi dan kreativitas dalam pembuatan desain yang lebih menggambarkan ciri khas abon ayam dari CV. Hj. Mbok Sri, mengingat kemasan abon ayam dalam usaha CV. Hj. Mbok Sri memiliki warna putih(bening), dan ini pula dapat memberikan ruang untuk berkarya bagi bagian pemasaran untuk melakukan inovasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianti. 2021. Pengaruh Subtitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Abon. Universitas Muhammadiyah Mataram, Teknologi Pertanian. Mataram: Fakultas Pertanian.
- Agus Rianto. 2023. Hukum Perusahaan. Padang; CV Gita Lentera.
- Alicia, 2012. Pengendalian persediaan bahan baku. <http://kolesiskripsi.blogspot.com/2012/04.html>, diakses pada tanggal 16 Oktober 2023.
- Ambarsari, W., V. D. Y. B. Ismadi, A. Setiadi. (2014). Analisis pendapatan dan profitabilitas usahatani padi(*Oryza sativa, L.*) di Kabupaten Indramayu. *Jurnal Agri Wiralodra*. 6(2) :1-9.
- ASIS, A. B. (2023). Strategi Petani Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Desa Lamunre Kecamatan Belopa Utara Kabupaten Luwu (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tengah. (2024) Populasi Unggas Menurut Kabupaten/Kota Dan jenis Unggas Di Provinsi Sulawesi Tengah. *Berdasarkan Nilai Produksi Di Kabupaten Grobongan*. Tesis, Program Studi Agribisnis, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Fitriona, 2011. *Pengertian Biaya*. PT Bina Aksara. Jakarta.
- Hamid, A. 2016. *Analisis pendapatan petani padi sawah di Kecamatan Woyla Kabupaten Aceh Barat*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar Mrulaboh, Aceh Barat.
- Hanani Nufhil, 2003. Studi Strategi Pengembangan Pertanian Sebuah Pemikiran Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis 1 (3) :26 273*, <http://id.showoong.com>. diakses hari jum'at Oktober 2023
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, SiregarM. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective From A Sunda Village. CGPRT, Bogor, dalam Maimun. 2009. Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik Dan Non Organik. Skripsi Program Sarjana Manajemen Pertanian Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Januari 2016. Bogor .
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Marooka, Y., Siregar, M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspektive From Sunda Village. CGPRT Center: Bogor.

- Iskandar, I. 2017. Pengaruh Pendapatan Terhadap Pola Pengeluaran Rumah Tangga Miskin di Kota Langsa. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 1(2), 127- 134.
- Ismayuni, T. U., Rezki, R., Sekolah, P., Ilmu, T., & Sukma, M. 2022. Pendampingan Pembuatan Abon Ayam pada Mahasiswa STIM Sukma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi*, 1(1), 7–11. Jakarta.
- Jakiyah, U., & Heryadi, D. Y. 2023. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Perkebunan*, 5(1), 47-56.
- Kabai, Zainuddin. 2015. Analisis Perbandingan Pendapatan Usaha Kopra Putih dengan Menggunakan Pengolahan Oven dan Solar Dryer Dome di UMKM JR Agro Indonesia. *Jurnal Riset Akuntansi* Vol.16No.4 Hal.323-334. Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi
- Kastalani, Yemima, & Winata, A. 2016. Pengaruh Lama Perebusan dan Tingkat Konsentrasi Bahan Kyuring: Garam, Gula Merah, Jahe dan Serai Terhadap Kualitas Uji Hedonik Abon Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 5 (2), 68-71.
- Kholikin, A., Wathoni, N., & Yusuf, M. 2023. Analisis Finansial Dan Nilai Tambah Agroindustri Abon Daging Di Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Agrimansion*, 24 (1), 143 -154.
- Kitab Undang-Undang Hukum Dagang (KUHD) Republik Indonesia Pasal 19.
- Krismiaji, 2011. Analisis Biaya Diferensial dan Biaya Peluang Pengembalian Keputusan Membeli atau Memproduksi Sendiri pada RM. Pondok Teterusan. *Jurnal Pertanian Vol. 2 No. 4 : 762-770.*
- Lahay, Badra, 2011. Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Bawang Goreng. (Studi Kasus Pada UD. Sri Rejeki di Kota Palu). Tesis Program Pasca Sarjana Universitas Tadulako Palu. *Jurnal Agroland vol. 3 (4): 322-326.*
- Made Rafel, Dewi Nur Asih, & Husnul Khatima. 2024. Analisis Nilai Tambah Ikan Tuna Marlin Menjadi Abon Ikan Tuna Pada Cv. Raja Bawangdi Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis*, 12 (2) : 379 – 385.
- Masyitah, M., Lesti, Z. M., Sukinem, S., & Yani,I. 2022. Pelatihan Pemanfaatan daging Ayam Bertelur Afkirmenjadi Produk Abon Dengan penambahan Keluwih (*Artocarpus communis*) Di Gampong Pasielamgarot Kecamatan Ingin Jaya kabupaten Aceh Besar. Peternakan abdi Masyarakat (PETAMAS), 2 (1), 1–5.
- Poerwanto, R., Susila, A. D., & Situmorang, R. 2008. Pengaruh Pemberian Berbagai Dosis Pupuk Nitrogen terhadap pertumbuhan dan Produksi Tanaman Nenas.

- Pratama, M. A., Alam, M. N., & Tangkesalu, D. 2019. Analisis Nilai Tambah (Value Added) Tepung Kanji Pada cv. Wenten Proteina Sejahtera Desa Pelawa Kecamatan Parigi Tengah Kabupaten Parigi Moutong. Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-journal), 7(5), 634-639.
- Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. 2017. Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L. Jurnal Fillia Cendekia, 2(1), 1-8.
- Sipahutar, Yanti. 2019. Agribisnis Perikanan Di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Ikan Salai Sedap) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Soekartawi, 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2006. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.
- Suriadi, K., Atmika, A., Negara, P., & Komala dewi, S. 2020. Pengabdian mesin peniris minyak abon. Buletin Udayana Mengabdi, 19 (2), 187–191
- Taringan, Robinson. 2004. Perencanaan Pembangunan Wilayah. PT Bumi Aksara.
- Umiarti, A. T. 2020. Manajemen Pemeliharaan Broiler. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Undang- undang nomor 20 Tahun 2008 pasal 6 tentang sistem penyuluhan pertanian, perikanan dan kehutanan (SP3K).
- Wibisono. 2011. *Teori Ekonomi Produksi*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Wulandari, N., 2010. *Penentuan Agribisnis Unggulan Komoditi Pertanian*
- Wurgler, J. 2000. Financial Markets and the Allocation of Capital. *Journal of Financial Economics*. 58: 187-214.
- Zulkarnain, A., Lamusa, A., & Tangkesalu, D. 2013. Analisis nilai tambah kopi jahe pada industri Sal-Han di Kota Palu Doctoral dissertation, Tadulako University.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner penelitian analisis nilai tambah pada produk abon ayam di CV. Hj. Mbok Sri di Kota Palu.

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK ABON AYAM DI CV. Hj. MBOK SRI DI KOTA PALU

A. Identifikasi Responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Jabatan :

B. Usaha Dagang Haji Mbok Sri

1. Sejak kapan Usaha Dagang Haji Mbok Sri didirikan ?

Jawab :

2. Alasan berdirinya Usaha Dagang Haji Mbok Sri ?

Jawab :

3. Bagaimana struktur organisasi yang terdapat di Usaha Dagang Haji Mbok Sri ?

Jawab :

4. Bagaimana sistem pembagian tugas setiap anggota yang terdapat pada struktur organisasi di Usaha Dagang Haji Mbok Sri ?

Jawab :

5. Apa kendala yang dihadapi dalam memproduksi abon ayam?

Jawab :

a.

b.

6. Produk apa saja yang di produksi Usaha Dagang Mbok Sri

Jawab :

- a.
b.

C. Produksi Abon ayam

1. Bagaimana Proses produksi abon ayam ?

- a.
b.
c.
d.
e.
f.
g.
h.
i.
j.

2. Berapa lama pengalaman usaha pengolahan daging ayam menjadi abon ayam yang ibu/bapak jalankan ?

Jawab :

3. Dari manakah ibu/bapak memperoleh informasi tentang cara pengolahan daging ayam menjadi abon ayam ?

Jawab :

4. Selama melakukan pengolahan daging ayam menjadi abon ayam, siapakah yang mengurus ketersediannya bahan baku ?

Jawab :

5. Berapa kali memproduksi abon ayam dalam 1 bulan ?

Jawab :

6. Berapa kg abon ayam yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (kg) ?

Jawab :

7. Dalam satu kali produksi abon ayam membutuhkan waktu berapa lama ?

Jawab :

8. Dari manakah ibu/bapak memperoleh bahan baku pengolahan abon ayam ?

Jawab :

Tabel 1.

bahan baku

no	frekuensi pembuatan	harga bahan baku(rp)	kebutuhan bahan baku(kg)	total harga bahan baku
1	1	Rp 75.000,00	150	Rp 11.250.000,00
total	1	Rp 75.000,00	150	Rp 11.250.000,00

ket : bahan baku yang digunakan adalah dada fillet ayam

Tabel 2.

bahan tambahan

no	nama bahan	satuan	jumlah pemakaian(1xp)	harga	total harga
1	bawang merah	kg	4	Rp 35.000,00	Rp 140.000,00
2	bawang putih	kg	2	Rp 45.000,00	Rp 90.000,00
3	bumbu tambahan			Rp 37.000,00	Rp 37.000,00
4	santan kelapa	liter	3	Rp 75.000,00	Rp 225.000,00
5	cuka	botol	2	Rp 11.000,00	Rp 22.000,00
6	gula pasir	kg	5	Rp 13.000,00	Rp 65.000,00
7	minyak goreng	liter	10	Rp 21.000,00	Rp 210.000,00
8	garam	bungkus	4	Rp 4.000,00	Rp 16.000,00
9	penyedap rasa	bungkus	3	Rp 15.000,00	Rp 45.000,00
total					Rp 850.000,00

ket: garam kemasan 250 gram
 penyedap rasa kemasan 250 gram
 cuka kemasan 650 ml

tabel 3.

bahan penolong

no	nama bahan	satuan	banyak pemakaian(1xp)	harga	total harga
1	gas	kg	2	Rp 200.000,00	Rp 400.000,00
2	air	liter	2000	Rp 5,00	Rp 10.000,00
3	listrik	kWh	10	Rp 15.000,00	Rp 150.000,00
4	kemasan	pcs		Rp 923.750,00	Rp 923.750,00
total					Rp 1.483.750,00

ket

:

tarif PDAM adalah Rp 5.000 per kubik (1000 liter): Maka harga per liternya adalah Rp 5.000 / 1000 = Rp 5.

listrik jumlah pemakaian 10 jam 1 x produksi

kemasan jumlah harga keseluruhan dari kemasan 100 dan 200 gram

tabung gas 12 kilogram

Tabel 4.

upah pekerja

no	jenis kelamin	uraian			HOK	upah(rp/orang)
		hari	orang	jam kerja		
1	perempuan	1	6	10	4,8	Rp 100.000,00
total						Rp 100.000,00

rumus perhitungan HOK :

jumlah hari per produksi x (jumlah TK x HKSP wanita) x jumlah jam kerja per hari
jam kerja

HOK :

$$\frac{1 \times (6 \times 0,8) \times 10}{10} : 4,8$$

HKSP (hari kerja setara pria)untuk wanita

ket : adalah 0,8

upah Rp 600.000 : 6

Tabel 5.

biaya penerimaan dan keuntungan

no	nama barang	satuan	digunakan	harga	total harga	umur ekonomis(bulan)	biaya penyusutan	jumlah(Rp)
biaya tetap								Rp 1.313.577,78
1	Loyang	buah	3	Rp 270.000,00	Rp 810.000,00	12	Rp 22.500,00	Rp 22.500,00
2	dandang	buah	3	Rp 509.000,00	Rp 1.527.000,00	12	Rp 42.416,67	Rp 42.416,67
3	Alat pencabik	buah	1	Rp 5.339.000,00	Rp 5.339.000,00	60	Rp 88.983,33	Rp 88.983,33
4	kompor	buah	3	Rp 712.000,00	Rp 2.136.000,00	36	Rp 19.777,78	Rp 19.777,78
5	wajan	buah	3	Rp 438.000,00	Rp 1.314.000,00	12	Rp 36.500,00	Rp 36.500,00
6	peniris	buah	12	Rp 73.000,00	Rp 876.000,00	12	Rp 6.083,33	Rp 6.083,33
7	spiner	buah	1	Rp 2.499.000,00	Rp 2.499.000,00	60	Rp 41.650,00	Rp 41.650,00
8	Bak penampung	buah	3	Rp 125.000,00	Rp 375.000,00	36	Rp 3.472,22	Rp 3.472,22
10	Alat pres	buah	1	Rp 1.879.000,00	Rp 1.879.000,00	36	Rp 52.194,44	Rp 52.194,44
11	pajak usaha			Rp 1.000.000,00				Rp 1.000.000,00
biaya variabel								Rp 14.183.750,00
12	gas	kg	2	Rp 200.000,00	Rp 400.000,00			Rp 400.000,00
13	air	liter	2000	Rp 5,00	Rp 10.000,00			Rp 10.000,00
14	listrik	kWh	10	Rp 15.000,00	Rp 150.000,00			Rp 150.000,00

No	Foto	Keterangan
1		Wawancara dengan owner (pemimpin) CV. Hj. Mbok Sri. Terkait dengan data yang ingin di peroleh.
2		Wawancara secara lisan dengan bagian pengemasan terkait pengemasan abon ayam satu kali produksi.
3		Contoh pengemasan abon ayam yang di timbang secara timbangan elektrik

4		Dokumentasi dengan penanggungjawab bagian produksi abon ayam
5		Proses penggorengan abon ayam
6		Wawancara dengan konsumen 1

7		Wawancara dengan konsumen 2
8		Wawancara dengan penanggungjawab bagian pemasaran
9		Dandang untuk merebus daging ayam sebelum dicabit – cabit

10		Wajan untuk menggoreng abon ayam
11		Bak penampung abon ayam
12		Spinner untuk memisahkan abon ayam dan minyak

13		Tabung gas yang digunakan dalam proses produksi abon ayam
14		Loyang untuk mencuci bahan baku
15		Peniris yang digunakan ketika mengangkat abon ayam dari penggorengan sebelum akhirnya di spinner

16



Contoh kemasan abon ayam ukuran 100 g dan 200 g

BIODATA PENYUSUN



Penulis bernama lengkap Abd. Kadir Jaelani, lahir di Bonto Bulaeng, Bulukumba pada tanggal 1 Desember 1999. Anak Pertama dari 3 bersaudara, dari pasangan bapak Jalaluddin dan ibu Erniati. Penulis pertama kali melewati jenjang pendidikan di tingkat Taman Kanak-Kanak Assamaturu Desa Bonto Tangngah pada tahun 2003 dan lulus pada tahun 2005 dan melanjutkan pendidikan Sekolah Dasar di MIS Al-Khaerat Tudonro pada tahun 2005 dan lulus pada tahun 2011. Kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Witaponda pada tahun 2011 hingga selesai pada tahun 2014. Pada tahun 2014 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 4 Bulukumba dan lulus pada tahun 2017. Kemudian pada tahun 2018 melalui jalur SBMPTN penulis melanjutkan studi di Perguruan Tinggi Universitas Tadulako Kota Palu, Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis.