

**ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN SAYUR DI SYIFA
HIDROPONIK MEDAN**

SKRIPSI

OLEH:

JELITA HASRAT ASTUTI GULO

198220145



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2025

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 29/8/25

Access From (repository.uma.ac.id)29/8/25

**ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN SAYUR DI SYIFA HIDROPONIK
MEDAN**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana di
Program Studi Agribisnis Universitas Medan Area*



OLEH:

JELITA HASRAT ASTUTI GULO

198220145

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2025

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 29/8/25

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Access From (repository.uma.ac.id)29/8/25

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan
Nama : Jelita Hasrat Astuti Gulo
NPM : 198220145
Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh:
Komisi Pembimbing



Rika Fitri Ilvira, S.TP., M.Sc
Dosen Pembimbing

Diketahui Oleh:



Dr. Siswa Panjang Hernosa, SP., M.Si
Dekan



Marizha Nurcahyani, S.ST., M.Sc
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus: 26 Maret 2025

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya sendiri. Adapun bagian-bagiann tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas dan sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, 26 Mei 2025



Jelita Hasrat Astuti Gulo
NIM. 198220145

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Jelita Hasrat Astuti Gulo

NIM : 198220145

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-Exclusif Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul " Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti noneklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media atau formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (data base), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : Medan

Pada Tanggal : 26 Mei 2025

Yang Menyatakan,



Jelita Hasrat Astuti Gulo
NIM. 198220145

ABSTRAK

Nilai tambah adalah penambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang, pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi, dan pengolahan sayur kale menjadi gabus kale serta untuk mengetahui rasio nilai tambah yang dihasilkan Syifa Hidroponik Medan. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu bulan produksi, pengolahan kangkung rendang memperoleh penerimaan Rp8.000.000 dengan total biaya produksi Rp4.060.423, dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp3.939.577. Pada pengolahan keripik sawi memperoleh penerimaan Rp5.760.000 dengan total biaya produksi Rp3.424.335, dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp2.335.665. Pada pengolahan gabus kale memperoleh penerimaan Rp8.400.000 dengan total biaya produksi Rp4.350.866, dan mendapatkan keuntungan sebesar Rp4.049.134. Pada pengolahan kangkung rendang memperoleh rasio nilai tambah 79,24%. Pada pengolahan keripik sawi memperoleh rasio nilai tambah 82,21%. Pada pengolahan gabus kale memperoleh rasio nilai tambah 76,77%. Berdasarkan hasil rasio nilai tambah yang didapatkan dari ketiga produk tersebut dimana kangkung rendang 79,24%, keripik sawi 82,21%, dan gabus kale 76,77% > 50% maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah pengolahan dari ketiga produk tersebut tergolong tinggi.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Syifa Hidroponik, Biaya Produksi, Penerimaan, Pendapatan

ABSTRACT

Added value is the increase in value of a commodity due to processing, transportation, or storage in a production process. This research aimed to determine the amount of production costs, revenue, and income from processing water spinach into rendang kangkung, mustard greens into mustard chips, and kale into kale crackers, as well as to determine the added value ratio produced by Syifa Hydroponic Medan. The data collection method in this research used interviews and observation. The results of the research showed that in one month of production, rendang kangkung processing earned revenue of IDR 8,000,000 with total production costs of IDR 4,060,423, and a profit of IDR 3,939,577. Mustard chips processing earned revenue of IDR 5,760,000 with total production costs of IDR 3,424,335, and a profit of IDR 2,335,665. Kale crackers processing earned revenue of IDR 8,400,000 with total production costs of IDR 4,350,866, and a profit of IDR 4,049,134. Rendang kangkung processing achieved an added value ratio of 79.24%. Mustard chips processing achieved an added value ratio of 82.21%. Kale crackers processing achieved an added value ratio of 76.77%. Based on the added value ratio results obtained from the three products rendang kangkung 79.24%, mustard chips 82.21%, and kale crackers 76.77%, all above 50% it can be concluded that the added value from processing the three products was classified as high.

Keywords: *Added Value, Syifa Hydroponics, Production Cost, Revenue, Income*



RIWAYAT HIDUP

Jelita Hasrat Astuti Gulo dilahirkan pada tanggal 6 februari 2000 di Nias, Kabupaten Nias Barat Sumatera Utara. Anak pertama dari 2 bersaudara dari pasangan Yoramo Gulo dan Dian Purnama Wati.

Pendidikan Sekolah Dasar di SDN DANGAGARI 071084 Nias Barat, Sekolah Menengah Pertama Swasta Citra Karya 1 DANGAGARI Nias Barat. Selanjutnya pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 8 Medan.

Pada bulan September 2019, menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area Program Studi Agribisnis. Selama menjadi mahasiswa, pada tahun 2023 penulis mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di UPT. Pengembangan Bibit Hortikultura dan Peternakan, Dinas Pertanian dan Kelautan Kota Medan, Jalan Kramat Indah No.4, Medan Tenggara, Medan Denai, Kota Medan, Sumatera Utara.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya yang berlimpah penulis dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan**”. Tugas akhir atau skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan Strata satu (S1) Pada program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan rasa hormat kepada:

1. Dr. Siswa Panjang Hernosa, SP., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Marizha Nurcahyani, S.ST., M.Sc selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area.
3. Rika Fitri Ilvira, S.TP., M.Sc Selaku pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama masa penyusunan proposal ini
4. Seluruh Dosen Pengajar dan Staf Pegawai Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah mendukung dan memperhatikan selama masa Pendidikan di program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area
5. Kepada orang tua tercinta Ibunda saya Dian Purnamawati dan Ayahanda saya Yoramo yang telah banyak memberikan dukungan baik itu secara moral dan material, serta doa-doa yang mereka panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa untuk penulis,

6. Jeprin Talunohi, S.Kom, yang senantiasa mendengarkan keluh kesah peneliti, memberi dukungan, motivasi, pengingat, dan menemani peneliti sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
7. Ir. Suardi Raden, selaku pemilik UMKM Syifa Hidroponik Medan yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melakukan penelitian dalam bentuk wawancara dan observasi langsung ke tempat lokasi.
8. Seluruh rekan rekan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area khususnya rekan seperjuangan kelas A3 Agribisnis yang memberikan dorongan lebih untuk penulis,
9. Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan penyusunan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Penulis menyadari sepenuhnya masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan skripsi ini.

Penulis berharap semoga kripsi ini bermanfaat baik bagi pembaca secara umum dan penulis secara khusus. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Medan, 26 Mei 2025

Penulis,



Jelita Hasrat Astuti Gulo
NIM. 198220145

DAFTAR ISI

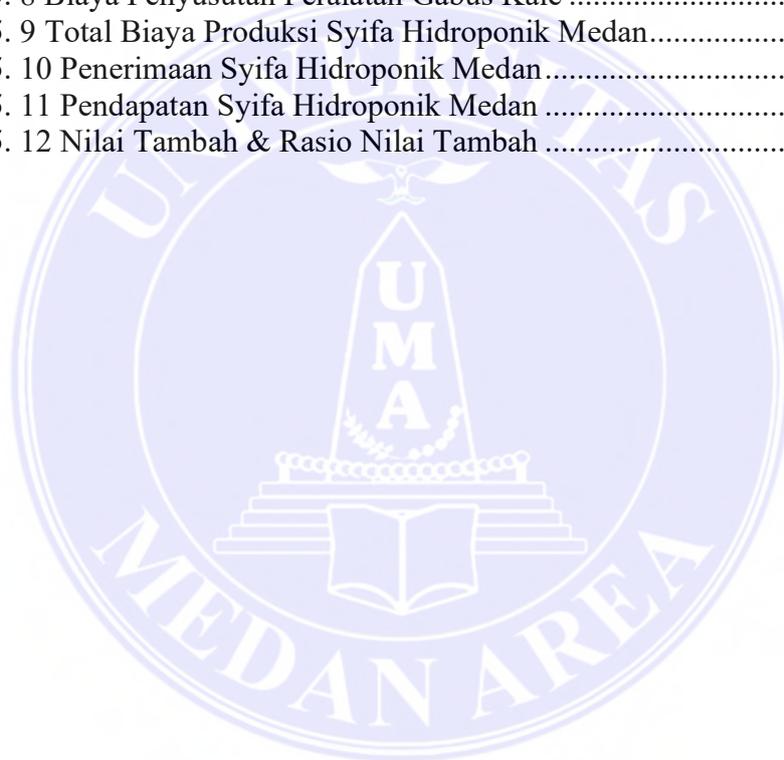
	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Kerangka Pemikiran	7
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Kangkung (<i>ipomoea aquatica</i>)	10
2.2 Sawi (<i>Brasica Juncea L</i>).....	12
2.3 Kale (<i>Brassica oleracea var. Acephala</i>).....	14
2.4 Hidroponik.....	16
2.5 Konsep Produksi.....	17
2.6 Konsep Biaya.....	17
2.7 Konsep Penerimaan dan Harga.....	19
2.8 Konsep Pendapatan (<i>Profit</i>).....	19
2.9 Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	20
2.10 Penelitian Terdahulu.....	22
III. METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	27
3.2 Metode Penentuan Sampel	27
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.4 Metode Analisa Data	29
3.5 Defenisi Operasional Variabel.....	31
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	34
4.1 Kondisi Geografi Kota Medan Sumatera Utara.....	34
4.2 Gambaran Umum Syifa Hidroponik Medan.....	35
4.3 Visi dan Misi Syifa Hidroponik Medan.....	37
4.4 Struktur Organisasi Syifa Hidroponik Medan	38

4.5 Proses Pengolahan Produk Syifa Hidroponik Medan.....	39
4.5.1 Proses Pengolahan Kangkung Rendang	39
4.5.2 Proses Pengolahan Keripik Sawi	43
4.5.3 Proses Pengolahan Gabus Kale	47
V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	51
5.1 Hasil.....	51
5.1.1 Biaya Bahan Baku	51
5.1.2 Biaya Bahan Penunjang	52
5.1.3 Biaya Tenaga Kerja	54
5.1.4 Biaya Penyusutan Peralatan.....	55
5.1.5 Total Biaya Produksi	57
5.1.6 Penerimaan Syifa Hidroponik Medan	58
5.1.7 Pendapatan Syifa Hidroponik Medan	59
5.1.8 Nilai Tambah & Rasio Nilai Tambah	60
5.2 Pembahasan	68
5.2.1 Analisis Nilai Tambah Olahan Kangkung Rendang.....	69
5.2.2 Analisis Nilai Tambah Olahan Keripik Sawi	70
5.2.3 Analisis Nilai Tambah Olahan Gabus Kale	71
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
6.1 Kesimpulan.....	73
6.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. 1 Jumlah UMKM Kota Medan 2018-2022	1
Tabel 3. 1 Jumlah Responden Syifa Hidroponik Medan	27
Tabel 5. 1 Biaya Bahan Baku.....	51
Tabel 5. 2 Biaya Bahan Penunjang Kangkung Rendang	52
Tabel 5. 3 Biaya Bahan Penunjang Keripik Sawi	53
Tabel 5. 4 Biaya Bahan Penunjang Gabus Kale	53
Tabel 5. 5 Biaya Tenaga Kerja.....	54
Tabel 5. 6 Biaya Penyusutan Peralatan Kangkung Rendang	55
Tabel 5. 7 Biaya Penyusutan Peralatan Keripik Sawi.....	56
Tabel 5. 8 Biaya Penyusutan Peralatan Gabus Kale	57
Tabel 5. 9 Total Biaya Produksi Syifa Hidroponik Medan.....	58
Tabel 5. 10 Penerimaan Syifa Hidroponik Medan	59
Tabel 5. 11 Pendapatan Syifa Hidroponik Medan	60
Tabel 5. 12 Nilai Tambah & Rasio Nilai Tambah	60

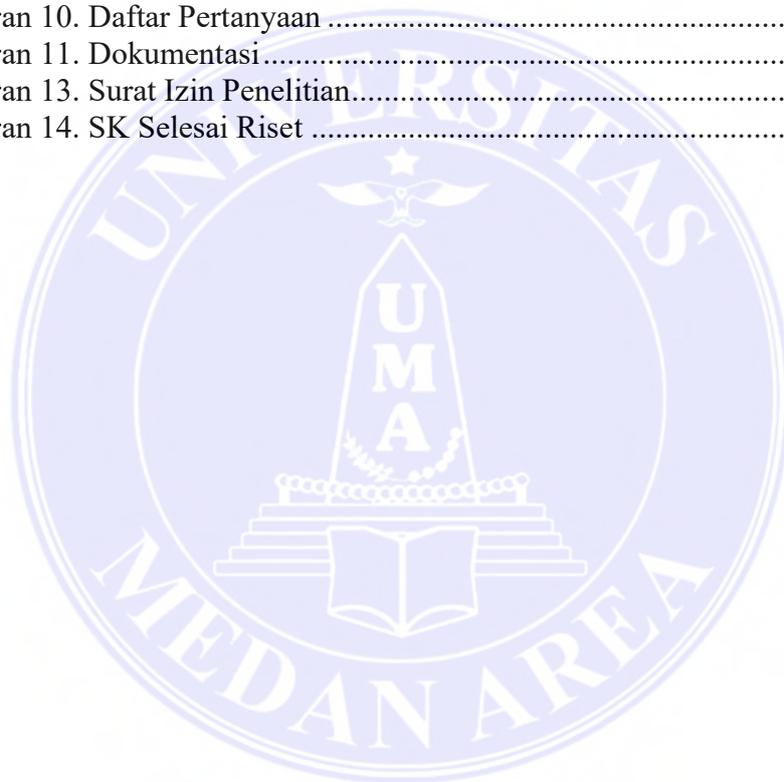


DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran	9
Gambar 2. 1 Sayur Kangkung Hidroponik	11
Gambar 2.2 Produk Olahan Kangkung Rendang	12
Gambar 2.3 Sayur Sawi Hidroponik	13
Gambar 2.4 Produk Olahan Keripik Sawi	14
Gambar 2.5 Sayur Kale Hidroponik	15
Gambar 2.6 Produk Olahan Gabus Kale	15
Gambar 4.1 Peta Lokasi Kota Medan	35
Gambar 4.2 Syifa Hidroponik Medan	36
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Syifa Hidroponik	38
Gambar 4.4 Penyediaan Bahan Baku	39
Gambar 4.5 Kangkung Dihaluskan	40
Gambar 4.6 Pengadonan Kangkung	40
Gambar 4.7 Kangkung Dikukus	41
Gambar 4.8 Kangkung Dipotong-potong	41
Gambar 4.9 Kangkung Digoreng	42
Gambar 4.10 Pemasakan Bumbu Rendang	42
Gambar 4.11 Pencampuran Kangkung Dengan Bumbu Rendang	43
Gambar 4.12 Pemasakan Bumbu Rendang	43
Gambar 4.13 Penyediaan Bahan Baku	44
Gambar 4.14 Sawi Dipotong-potong	44
Gambar 4.15 Sawi Diblender	44
Gambar 4.16 Pengadonan Sawi	45
Gambar 4.17 Adonan Sawi Dicampur Tepung Tapioca	45
Gambar 4.18 Adonan Sawi Dipotong Kecil-kecil	46
Gambar 4.19 Adonan Sawi Digiling	46
Gambar 4.20 Sawi Digoreng	47
Gambar 4.21 Pengemasan Keripik Sawi	47
Gambar 4.22 Penyediaan Bahan Baku Kale	48
Gambar 4. 23 Kale Dihaluskan	48
Gambar 4.24 Pengadonan Kale	49
Gambar 4.25 Kale Dipotong-potong	49
Gambar 4.26 Kale Digoreng	50
Gambar 4.27 Pengemasan Gabus Kale	50
Gambar 5. 1 Jumlah Produksi Syifa Hidroponik	62
Gambar 5. 2 Total Biaya Produksi	64
Gambar 5. 3 Penerimaan Syifa Hidroponik Medan	65
Gambar 5. 4 Pendapatan Syifa Hidroponik Medan	66
Gambar 5. 5 Nilai Tambah Pengolahan Produk	67
Gambar 5. 6 Rasio Nilai Tambah Pengolahan Produk	68

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Lokasi UMKM Syifa Hidroponik Medan.....	77
Lampiran 2. Tenaga Kerja Penelitian.....	77
Lampiran 3. Biaya Bahan Baku	79
Lampiran 4. Biaya Bahan Penunjang.....	80
Lampiran 5. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi	81
Lampiran 6. Jumlah Biaya Produksi	83
Lampiran 7. Pendapatan Pengolahan Produk.....	84
Lampiran 8. Nilai Tambah Pengolahan Produk.....	84
Lampiran 9. Rasio Nilai Tambah 1 Bulan Produksi	85
Lampiran 10. Daftar Pertanyaan	86
Lampiran 11. Dokumentasi.....	99
Lampiran 13. Surat Izin Penelitian.....	103
Lampiran 14. SK Selesai Riset	104



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara besar yang terdiri dari puluhan ribu pulau dan merupakan sebuah negara yang kaya akan sumber daya. Indonesia juga dikenal sebagai negara maritim, negara yang memiliki banyak pulau dan dikelilingi oleh perairan. Selain itu Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Pertumbuhan ekonomi menjadi sebuah indikator utama yang sangat penting untuk mengetahui tingkat pencapaian perekonomian suatu negara. Pengembangan UMKM di Indonesia merupakan salah satu prioritas dalam pembangunan ekonomi nasional. Usaha tersebut merupakan tulang punggung sistem ekonomi kerakyatan. Ditunjukkan tidak hanya mengurangi masalah kesenjangan antar golongan pendapatan, antar pelaku, ataupun pengentasan kemiskinan dan penyerapan tenaga kerja. Lebih dari itu, pengembangan UMKM mampu memperluas basis ekonomi dan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam mempercepat struktural. Kontribusi tersebut adalah meningkatnya perekonomian daerah dan ketahanan ekonomi nasional (Lorian, 2023). Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Medan dari tahun 2018-2020 dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jumlah UMKM Kota Medan 2018-2022

No	Tahun	Jumlah
1	2018	733 UMKM
2	2019	1.206 UMKM
3	2020	16.620 UMKM
4	2021	27.763 UMKM
5	2022	70.000 UMKM

Sumber data: (Dinas Koperasi & UMKM Kota Medan, 2022)

Dapat dilihat pada Tabel 1 bahwa UMKM di Kota Medan setiap tahunnya mengalami peningkatan, pada tahun 2018 jumlah UMKM terdiri dari 773 UMKM, pada tahun 2019 terdiri dari 1.206 UMKM dan pada tahun 2020 terdiri dari 16.620 UMKM, perkembangan ini sangat cukup pesat dan terbukti bahwa UMKM di Kota Medan setiap tahunnya mengalami peningkatan.

Sumatera Utara merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki tanaman hortikultura yang cukup banyak dan mengalami perkembangan di sektor pertanian yang cukup pesat. Salah satu perkembangannya adalah pola cocok tanam tanpa media tanah. Hortikultura merupakan bagian dari sektor pertanian yang terdiri atas sayuran, buah-buahan, tanaman hias, dan biofarmaka. Komoditas hortikultura mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, sehingga usaha agribisnis hortikultura (buah, sayur, florikultura dan tanaman obat) dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat (Nengsi, 2023).

Pada masa kini telah dikenal cara bercocok tanam tanpa menggunakan media tanah akan tetapi dapat menggunakan media lainnya seperti, air, krikil, sabut kelapa, serat kayu, pasir putih dan lain sebagainya. Peluang dan potensi dalam pengembangan pertanian hidroponik pada subsektor hortikultura, terutama pada tanaman sayuran hidroponik memiliki prospek yang baik dan telah berkembang pada beberapa tahun terakhir. Pendidikan serta kesadaran pada diri masyarakat untuk kesehatan tubuh dan lingkungan menyebabkan permintaan sayuran hidroponik semakin meningkat, sehingga peluang dan potensi pengembangan pada pertanian hidroponik dibidang hortikultura untuk sayuran cukup terbuka dimasa yang akan datang (Lorian, 2023).

Keadaan lahan pertanian yang semakin hari semakin berkurang, sementara di sisi lain kebutuhan pangan dari hasil produksi pertanian semakin meningkat. Maka dari itu untuk mendorong sektor pertanian dalam mengatasi hal tersebut dengan melakukan penerapan sistem pertanian lahan sempit dimana pada saat ini sudah banyak diaplikasikan dengan menggunakan metode budidaya tanaman hidroponik.

Hidroponik adalah pembudidayaan tanaman tanpa menggunakan media tanah yang mana teknik ini memanfaatkan pertumbuhan pada akar tanaman yang ada di dalam larutan nutrisi dengan kandungan yang sesuai pada kebutuhan mineral tanaman tersebut. Teknologi hidroponik memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan teknik bertanam secara tradisional. Keunggulan hidroponik antara lain ramah lingkungan, produk yang dihasilkan higienis, pertumbuhan tanaman lebih cepat, kualitas hasil tanaman dapat terjaga, dan kuantitas dapat lebih meningkat. Sayuran yang diproduksi dengan sistem hidroponik juga menjadi lebih sehat karena terbebas dari kontaminasi logam berat industri yang ada di dalam tanah, segar dan tahan lama serta mudah dicerna (Nengsi, 2023).

Menurut (Tardiyanto, Susilastuti, & Rahmayanti, 2023) sistem hidroponik merupakan metode bercocok tanam tanaman yang sangat efisien yang dikembangkan dengan alasan bahwa dengan menciptakan kondisi pertumbuhan yang optimal bagi tanaman maka potensi produksi yang semaksimal mungkin dapat dicapai selain itu dengan sistem hidroponik pengaruh kondisi lingkungan tanaman yang tidak ideal dapat diminimalisir yaitu kondisi lingkungan seperti suhu kelembaban relatif dan intensitas cahaya dapat disesuaikan dengan sistem hidroponik bahkan koefisien curah hujan dapat diatur. Serangan hama dapat

diminimalisir dengan sistem hidroponik yang juga merupakan solusi dari masalah degradasi tanah pada lahan pertanian yang menurun kesuburannya. Hal ini karena dalam sistem hidroponik nutrisi diberikan dalam bentuk larutan nutrisi yang mengandung semua nutrisi terpenting yang dibutuhkan tanaman untuk pertumbuhan normal.

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara (2017), *Industry* pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, fisik atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya.

Syifa Hidroponik adalah salah satu usaha mikro kecil menengah yang bergerak dibidang budidaya sayuran hidroponik di Kota Medan Sumatera Utara berdiri sejak tahun 2013 hingga saat ini. Lokasinya dekat dengan kota, strategis, dan bisa dijangkau dengan mudah. Jenis-jenis sayuran di Syifa Hidroponik terdiri dari sayur bayam, basil, samhong atau sayur putih, sayur pakcoy, kangkung, daun mint, sayur kale, dan sayur sawi. Berdasarkan wawancara dengan pemilik syifa hidroponik medan, diperoleh informasi bahwa sayur kangkung, sawi, dan kale bisa dan sudah diolah menjadi sebuah produk cemilan yang sehat dan bebas dari bahan pengawet. Dengan ide dan kreatifitas yang ada, syifa hidroponik medan mampu mengolah sayuran menjadi produk kuliner ringan dan bergizi. Produk olahan hasil budidaya hidroponik dipilih sebagai inovasi agar orang-orang tetap senang makan sayur. Adapun produk olahan dari Syifa Hidroponik tersebut adalah kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale.

Untuk mendukung adanya pembangunan pertanian berkelanjutan dan berdaya saing serta menjaga keberlangsungan usahatani dalam menjalankan usahanya, diperlukan adanya pencatatan keuangan secara rinci agar dapat dijadikan acuan dalam pengambilan keputusan untuk menyusun alternatif-alternatif demi kemajuan usaha. Usaha sayuran hidroponik membutuhkan dana yang tidak sedikit untuk membiayai segala kebutuhan usahanya dalam jangka panjang. Selain itu, biaya variabel seperti biaya benih, biaya nutrisi, biaya media tanam serta biaya kemasan cenderung menyebabkan adanya perubahan pada biaya produksi yang dikeluarkan akibat kenaikan harga tersebut (Tsalas, 2020).

Syifa Hidroponik sebagai usaha mikro kecil menengah yang bergerak dibidang pertanian hidroponik sudah banyak mengeluarkan biaya namun belum melakukan perhitungan mengenai jumlah biaya yang telah dikeluarkan. Syifa Hidroponik belum melakukan pencatatan keuangan secara rinci terkait biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari pengolahan sayur kangkung, sawi, dan kale menjadi produk cemilan. Selain itu, Syifa Hidroponik belum mengetahui berapa besar nilai tambah dari pengolahan sayur hidroponik terhadap pendapatan mereka dari setiap pengolahan sayur yang mereka produksi.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk meneliti “**Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan**” untuk mengetahui berapa besar biaya yang telah dikeluarkan oleh Syifa Hidroponik, berapa besar penerimaan yang telah mereka hasilkan, berapa besar pendapatan yang telah dicapai, dan berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan sayuran hidroponik kangkung, sawi, dan kale menjadi produk olahan cemilan. Dengan

adanya penelitian ini menjadi bahan masukan yang bermanfaat bagi pemilik usaha Syifa Hidroponik untuk meningkatkan pendapatan mereka dalam berwirausaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Berapa biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan pada pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang, pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi, dan pengolahan sayur kale menjadi gabus kale di Syifa Hidroponik Medan dalam satu bulan?
2. Bagaimana rasio nilai tambah pada pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang, pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi, dan pengolahan sayur kale menjadi gabus kale di Syifa Hidroponik Medan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui jumlah biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang, pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi, dan pengolahan sayur kale menjadi gabus kale
2. Untuk mengetahui rasio nilai tambah yang dihasilkan pada pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang, pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi, dan pengolahan sayur kale menjadi gabus kale.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan tugas akhir ini, antara lain:

1. Untuk pelaku usaha, sebagai bahan masukan yang bermanfaat bagi pemilik usaha Syifa Hidroponik untuk meningkatkan pendapatan dalam berwirausaha
2. Untuk peneliti, sebagai bahan informasi atau referensi akademis bagi pembaca dalam pembelajaran untuk jurusan Agribisnis Universitas Medan Area dan menambah pengetahuan serta wawasan bagi peneliti dan dapat dijadikan pedoman untuk menganalisis nilai tambah pada sebuah usaha hidroponik
3. Untuk masyarakat, sebagai bahan informasi atau referensi bagi pihak-pihak yang ingin bergelut pada bidang pengolahan sayur hidroponik menjadi produk olahan cemilan.

1.5 Kerangka Pemikiran

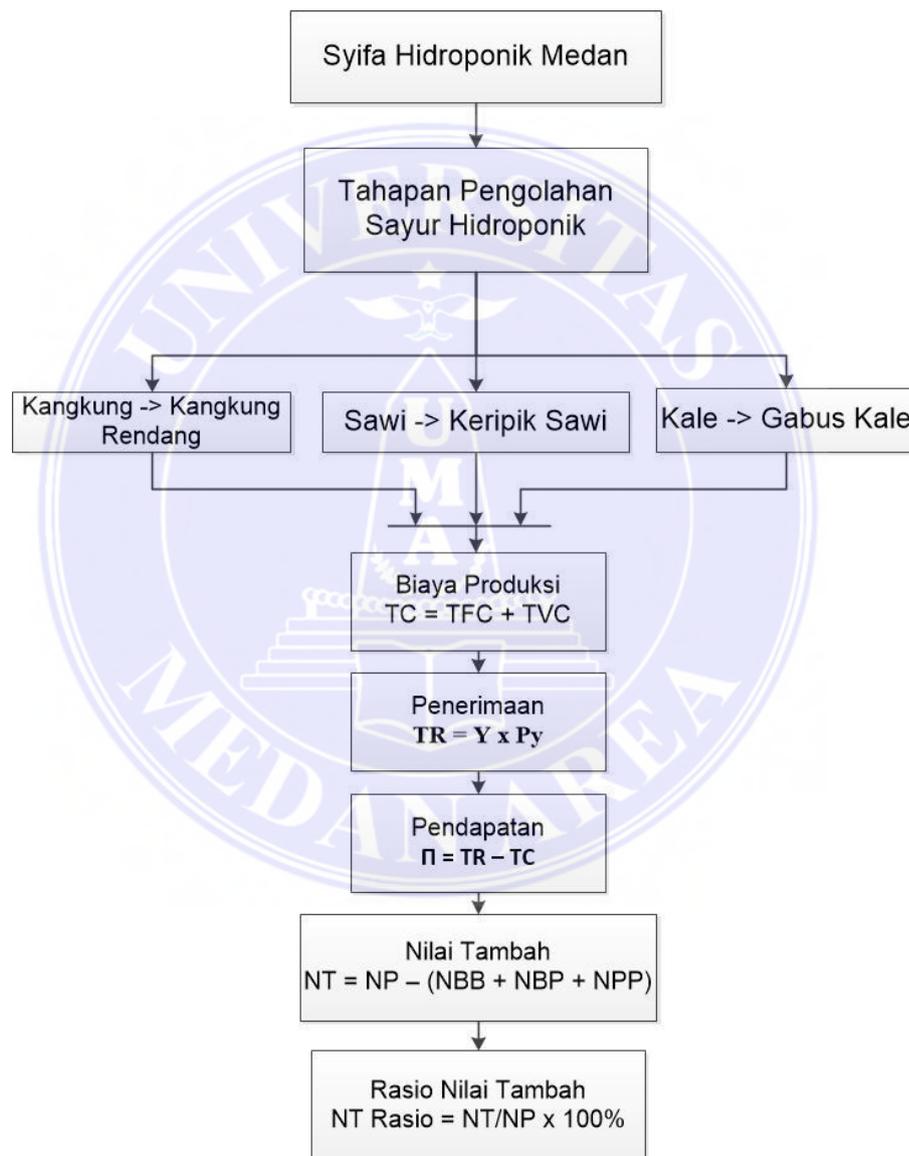
Syifa Hidroponik adalah salah satu usaha mikro kecil menengah yang bergerak dibidang budidaya sayuran hidroponik di Kota Medan Sumatera Utara berdiri sejak tahun 2013. Jenis-jenis sayuran di Syifa Hidroponik terdiri dari sayur bayam, basil, samhong atau sayur putih, sayur pakcoy, kangkung, daun mint, sayur kale, dan sayur sawi. Berdasarkan wawancara dengan pimpinan diperoleh informasi bahwa sayuran kangkung, sawi, dan kale bisa dan sudah diolah menjadi sebuah produk cemilan yang sehat, dengan ide dan kreatifitas yang ada maka syifa hidroponik mengolah sayuran menjadi produk kuliner ringan dan bergizi. Produk olahan hasil budidaya hidroponik dipilih sebagai inovasi agar orang-orang tetap senang makan sayur.

Untuk mendukung adanya pembangunan pertanian berkelanjutan dan berdaya saing serta menjaga keberlangsungan perusahaan dalam menjalankan usahanya, diperlukan adanya pencatatan keuangan secara rinci agar dapat dijadikan acuan dalam pengambilan keputusan untuk menyusun alternatif-alternatif demi kemajuan usaha. Usaha sayuran hidroponik membutuhkan dana yang tidak sedikit untuk membiayai segala kebutuhan usahanya dalam jangka panjang. Selain itu, biaya variabel seperti biaya benih, biaya nutrisi, biaya media tanam serta biaya kemasan cenderung menyebabkan adanya perubahan pada biaya produksi yang dikeluarkan akibat kenaikan harga tersebut (Tsalas, 2020).

Syifa Hidroponik sebagai perusahaan yang bergerak dibidang pertanian hidroponik sudah banyak mengeluarkan biaya namun belum melakukan perhitungan mengenai jumlah biaya yang telah dikeluarkan. Syifa Hidroponik belum melakukan pencatatan keuangan secara rinci terkait biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dari pengolahan sayur kangkung, sawi, dan kale menjadi produk cemilan. Selain itu, Syifa Hidroponik belum mengetahui berapa besar nilai tambah dari pengolahan sayur hidroponik terhadap pendapatan mereka dari setiap pengolahan sayur yang mereka produksi.

Langkah awal dari penelitian ini adalah mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada syifa hidroponik, kemudian menganalisis informasi mengenai tahapan-tahapan pengolahan sayur hidroponik dari sayur kangkung menjadi kangkung rendang, sayur sawi menjadi keripik sawi, dan sayur kale menjadi gabus kale. Tahap selanjutnya menganalisis besarnya biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan pengolahan sayur hidroponik. Setelah itu, menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan sayur hidroponik. Di lanjutkan dengan menganalisis

besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan dari setiap pengolahan sayur hidroponik yang telah diproduksi dan dipasarkan ke masyarakat, baik yang dijual secara langsung dengan datang ke toko maupun yang dijual secara daring melalui *e-commerce* seperti Shopee & Tokopedia. Dari uraian tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kangkung (*ipomoea aquatica*)

Menurut (Lorian, 2023) Kangkung merupakan tanaman sayuran yang umurnya bisa lebih dari satu tahun. Pertumbuhan menjalar atau membelit pada tanaman disekitarnya. Kangkung merupakan jenis tanaman sayuran daun, termasuk ke dalam *family Convolvulaceae*. Daun kangkung panjang, berwarna hijau keputih-putihan, merupakan sumber pro vitamin A. Terdapat 2 jenis tanaman kangkung, yaitu sebagai berikut:

(1) Kangkung Rabut, daunnya licin dan berbentuk mata panah dengan panjang 5-6 inci (12-15 cm). Batangnya berjalar dengan daun berselang. Batangnya tumbuh tegak pada pangkal daun. tanaman ini berwarna hijau pucat. Bunganya berwarna putih berbentuk kantung yang mengandung empat biji benih.

(2) Kangkung Petik, daunnya lebar dan tipis berwarna hijau kelim, bunganya berwarna hijau kelim.

Tanaman kangkung tergolong sayur yang sangat populer, karena sangat banyak peminatnya. Tanaman kangkung disebut juga dengan *Swamp cabbage*, *water convulus*, *water spinach*. Tanaman kangkung berasal dari india yang kemudian menyebar ke Malaysia, Burma, Indonesia, China selatan, Australia dan bagian negara Afrika, dalam perkembangannya tanaman ini sangat meluas cukup pesat di daerah Asia Tenggara. Kangkung termasuk jenis sayuran yang banyak digemari masyarakat Indonesia karena mudah didapatkan, dengan cara membeli ke pasar terdekat atau menanam sendiri di rumah. Dari segi harga sayur kangkung terbilang cukup murah dan salah satu faktor yang membuat sayur kangkung murah

adalah kecepatan produksi tanaman kangkung itu sendiri. Kangkung tidak hanya menjadi sayur bening atau tumis kangkung, kangkung juga bisa diolah menjadi cemilan yang lezat, sehat, dan enak.



Sumber: www.kompas.com, (2022)

Gambar 2. 1 Sayur Kangkung Hidroponik

Menurut (Sitepu & Sitorus, 2020) Kangkung yang memiliki nama latin *ipomoea aquatica forsk* merupakan jenis sayuran yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Setiap orang bisa memperoleh sayuran kangkung dengan membeli di pasar terdekat atau menanam sendiri dirumah. Dari segi harga kangkung terbilang cukup murah meriah. Salah satu hal yang menyebabkan kangkung murah adalah kecepatan produksi tanaman kangkung itu sendiri. Keunggulan tersebut juga bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang cukup menjanjikan. Dengan keunggulan tersebut banyak orang yang rela menginvestasikan uangnya hanya untuk mempersiapkan lahan untuk menanam kangkung kemudian diolah menjadi produk olahan yang selanjutnya dipasarkan.



Sumber: www.instagram.com/syifahidroponik_medan, (2024)

Gambar 2.2 Produk Olahan Kangkung Rendang

Kangkung rendang merupakan inovasi yang dihasilkan dari olahan sayur kangkung dengan bumbu rendang dan dikemas secara higienis, dan diarahkan menjadi produk makanan olahan yang sehat serta cocok untuk konsumsi keluarga. Pengolahan sayur kangkung menjadi produk olahan kangkung rendang merupakan kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah, menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi, serta menambah penerimaan dan pendapatan produsen. Cemilan kangkung rendang ini dapat dibeli secara langsung di Syifa Hidroponik dan tersedia juga secara daring di marketplace shopee dan tokopedia dengan harga Rp 20.000/bungkus (75g).

2.2 Sawi (*Brasica Juncea L*)

Menurut (Elinda, Ezward, & Heriansyah, 2022) Sawi (*Brasica Juncea L*) adalah salah satu jenis sayuran penghasil daun yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia, karena cara membudidayakan mudah dan efisien. Sayuran sawi merupakan salah satu sayuran yang digemari masyarakat. Sebagian besar sayuran sawi dipadukan dengan bakso, mie ayam ataupun olahan lainnya.

Permintaan bahan pangan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk. Sawi memiliki kandungan zat-zat gizi yang cukup tinggi.



Sumber: www.rri.co.id, (2024)

Gambar 2.3 Sayur Sawi Hidroponik

Sawi memiliki kandungan provitamin A dan asam askorbat yang tinggi. Selain memiliki nilai gizi dan vitamin yang tinggi, sawi juga dapat berfungsi sebagai penyembuh sakit kepala serta dapat membersihkan darah, contohnya yaitu sawi hijau yang sangat berpotensi sebagai penyedia unsur-unsur mineral yang penting untuk tubuh karena nilai gizinya tinggi.



Sumber: www.instagram.com/syifahidroponik_medan, (2024)

Gambar 2.4 Produk Olahan Keripik Sawi

Keripik Sawi merupakan inovasi yang dihasilkan dari olahan sayur sawi, diproduksi dan dikemas secara higienis, dan diarahkan menjadi produk makanan olahan yang sehat serta cocok untuk konsumsi keluarga. Pengolahan sayur sawi menjadi produk olahan keripik sawi merupakan kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah, menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi, serta menambah penerimaan dan pendapatan produsen. Cemilan keripik sawi ini dapat dibeli secara langsung di Syifa Hidroponik dan tersedia juga secara online di marketplace shopee dan tokopedia dengan harga Rp 20.000/bungkus (100g).

2.3 Kale (*Brassica oleracea var. Acephala*)

Menurut (Yuliasih, Sugiarto, & Mawaddah, 2022) Kale (*Brassica Oleracea Var. Acephala*) merupakan tanaman sayur daun yang satu famili dengan kubis, kailan, sawi, dan brokoli yang termasuk famili Brassicaceae. Kale memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena mengandung nutrisi yang penting bagi kesehatan tubuh.



Sumber: www.kompas.com, (2023)

Gambar 2.5 Sayur Kale Hidroponik

Sumber nutrisi yang terkandung pada setiap 100 g kale yaitu karbohidrat (2,36%), lemak (0,26%), protein kasar (11,67%), air (81,38%), serat kasar (3,00%), abu (1,33%) dan energi (58,46 Kkal). Selain itu, kale juga mengandung vitamin, mineral, dan kaya akan senyawa antioksidan.



Sumber: www.instagram.com/syifahidroponik_medan, (2024)

Gambar 2.6 Produk Olahan Gabus Kale

Keripik gabus kale merupakan inovasi yang dihasilkan dari olahan sayur kale, diproduksi dan dikemas secara higienis, dan diarahkan menjadi produk makanan olahan yang sehat serta cocok untuk konsumsi keluarga. Pengolahan sayur

sawi menjadi produk olahan keripik sawi merupakan kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah, menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi, serta menambah penerimaan dan pendapatan produsen. Cemilan gabus kale ini dapat dibeli secara langsung di Syifa Hidroponik dan tersedia juga secara online di marketplace shopee dan tokopedia dengan harga Rp 20.000/bungkus (100g).

2.4 Hidroponik

Menurut (Tardiyanto, Susilastuti, & Rahmayanti, 2023) sistem hidroponik merupakan metode bercocok tanam tanaman yang sangat efisien yang dikembangkan dengan alasan bahwa dengan menciptakan kondisi pertumbuhan yang optimal bagi tanaman maka potensi produksi yang semaksimal mungkin dapat dicapai selain itu dengan sistem hidroponik pengaruh kondisi lingkungan tanaman yang tidak ideal dapat diminimalisir yaitu kondisi lingkungan seperti suhu kelembaban relatif dan intensitas cahaya dapat disesuaikan dengan sistem hidroponik bahkan koefisien curah hujan dapat diatur. Serangan hama dapat diminimalisir dengan sistem hidroponik yang juga merupakan solusi dari masalah degradasi tanah pada lahan pertanian yang menurun kesuburannya. Hal ini karena dalam sistem hidroponik nutrisi diberikan dalam bentuk larutan nutrisi yang mengandung semua nutrisi terpenting yang dibutuhkan tanaman untuk pertumbuhan normal.

Menurut (Anwar, Hardilina, Sulisdiani, & Sihaloho, 2023) Teknik hidroponik adalah tanaman yang ditanam dengan menggunakan media air dan tanpa menggunakan media tanah sebagai media tanam, dimana hanya membutuhkan nutrisi tanaman sebagai syarat untuk tumbuh. Dengan budidaya tanaman sayuran secara hidroponik tidak memerlukan lahan yang luas, dan sayuran bisa ditanam

dilahan yang sempit seperti pekarangan rumah, maka metode hidroponik ini dirasakan lebih cocok untuk diterapkan oleh masyarakat. Disamping itu budidaya tanaman sayuran secara hidroponik karena alasan ekonomi dan kesehatan. Secara ekonomi, teknik hidroponik lebih menguntungkan, hasil yang diperoleh secara hidroponik lebih banyak dibandingkan secara konvensional menggunakan media tanah, disamping itu sayuran yang ditanam menggunakan teknik hidroponik secara kualitas lebih sehat karena bebas dari pestisida, tanaman bebas dari hama dan penyakit dan pemeliharaannya lebih mudah, jangka waktu panen bisa diatur sesuai dengan kebutuhan atau permintaan pasar, serta harga jual tinggi.

2.5 Konsep Produksi

Menurut (Purba, et al., 2020) Produksi adalah kegiatan pemanfaatan sumber daya yang ada pada suatu perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa yang bernilai guna. Melalui teknologi proses, *input* atau sumber daya yang dimiliki perusahaan akan dihasilkan suatu barang/jasa. Upaya dalam pengoptimalisasian suatu pengelolaan usahatani memerlukan pemahaman dan pengimplementasian yang baik terhadap unsur-unsur pokok dalam suatu usahatani. Unsur pokok yang dimaksud disebut faktor produksi (*input*). Proses produksi pertanian merupakan proses pengkombinasian antara faktor-faktor produksi pertanian guna menghasilkan output (produksi pertanian). Hal tersebut sesuai dengan pengertian usahatani dalam Permentan R.I. No.18 Tahun 2018 bahwa usahatani adalah kegiatan pada bidang pertanian mulai dari kegiatan budidaya, penanganan pasca panen, pengolahan sarana produksi, pemasaran hasil, serta jasa penunjang.

2.6 Konsep Biaya

Menurut (M. Saal, 2021) biaya merupakan korbanan yang dicurahkan di dalam proses produksi, yang semula fisik kemudian diberikan nilai rupiah. Biaya ini tidak lain adalah korbanan. Biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang di pergunakan dalam usahatani. Biaya usahatani diklasifikasi menjadi dua, yaitu:

a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang secara tepat yang dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha dan besarnya tidak di pengaruhi oleh tingkat output, Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak tergantung pada jumlah barang dihasilkan, yaitu:

1. Pajak Bumi dan Bangunan
2. Peralatan Pertanian

b. Biaya tidak tetap (variabel)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan factor produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah produksi yang ingin dihasilkan dalam jangka pendek. Biaya tidak tetap (biaya variabel) adalah biaya yang besarnya tergantung pada jumlah barang yang dihasilkan yang dipengaruhi oleh proses produksi yaitu: bibit, pupuk, pestisida, tenaga kerja dan lain sebagainya. Keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi disebut total biaya (Total biaya). Total biaya diperoleh dari penjumlahan biaya tetap (*Fixed cost*) dengan biaya tidak tetap (*Variable cost*). Secara Matematis total biaya produksi dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut: $TC = TFC + TVC$

Keterangan:

TC (Total Cost) = Total Biaya

TFC (Total Fixed Cost) = Biaya Tetap

TVC (Total Variable Cost) = Biaya Tidak Tetap/berubah-ubah

2.7 Konsep Penerimaan dan Harga

Menurut (Nengsi, 2023) penerimaan usahatani adalah perkalian antara total produksi yang diperoleh petani dengan harga jual. Dengan kata lain penerimaan adalah seluruh hasil yang di terima dari penjualan produk pada harga tertentu. Penerimaan petani dipengaruhi oleh hasil produksi. Petani menambah hasil produkai bila tiap tambahan produksi menaikkan jumlah penerimaan yang diperoleh. Penerimaan (*revenue*) adalah penerimaan dari hasil penjualannya. Penerimaan dapat dihitung sebagai berikut: $TR = Q \times P$

Keterangan:

TR = Penerimaan (*Revenue*)

Q = Jumlah Produk (*Quantity*)

P = Harga Produk (*Price*)

Menurut (Syahputra, 2019) Harga merupakan nilai yang dinyatakan dalam satuan mata uang atau alat tukar yang lain dengan satu barang tertentu. Harga merupakan elemen pokok dalam pemasaran karna langsung berhubungan dengan permintaan hasil total, dimana dalam penetapan harga ini dapat berbeda-beda dari tempat yang satu ke tempat yang lain.

2.8 Konsep Pendapatan (*Profit*)

Menurut (Nengsi, 2023) Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi usahatani selama produksi ataupun biaya yang dibayarkan.

Dengan kata lain pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Analisis pendapatan dilakukan untuk menghitung berapa besar pendapatan yang diperoleh dari suatu usaha. Pendapatan terbagi menjadi dua, yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor (*gross income*) adalah penerimaan seseorang atau badan usaha selama periode tertentu sebelum dikurangi dengan pengeluaran-pengeluaran. Sedangkan Pendapatan bersih (*net income*) adalah penerimaan kotor yang dikurangi dengan biaya tetap dan biaya variabel. Secara matematis pendapatan dituliskan dengan rumus: $\Pi = TR - TC$

Keterangan:

Π = Pendapatan (Rp/bulan)

TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)

TC = Total Biaya (Rp/bulan)

2.9 Nilai Tambah (*Value Added*)

Menurut (Samudi, Mulyningtiyas, & Saptaria, 2021) nilai tambah menyatakan besarnya manfaat serta keuntungan yang diperoleh setelah proses pengolahan. Nilai tambah (*value added*) adalah penambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. Jenis tanaman yang dapat memberikan nilai tambah ekonomi adalah sayuran.

Menurut (Sitepu & Sitorus, 2020) Besarnya nilai tambah diperoleh dari nilai produk atau penerimaan yang dihasilkan dikurangi nilai bahan baku, nilai bahan penunjang, dan nilai penyusutan peralatan.

Rumus Nilai Tambah: $NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$

Keterangan:

NT = Nilai Tambah (Rp)

NP = Nilai Produk (Rp)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp)

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

NBB (Nilai Bahan Baku) dihasilkan dari jumlah sayuran yang digunakan untuk diolah dikali dengan harga per kilo sayuran tersebut dalam sekali produksi.

Rumus Nilai Bahan Baku:
$$\mathbf{NBB = JS \times P}$$

Keterangan:

JS = Jumlah Sayuran (Kg)

P = Harga sayuran (Rp)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp)

NBP (Nilai Bahan Penunjang) dihasilkan dari jumlah biaya yang dikeluarkan untuk setiap bahan yang dipakai dalam melakukan proses pengolahan.

Rumus Nilai Bahan Penunjang:

$$\mathbf{NBP = Bb1 + Bb2 + \dots + n}$$

Keterangan:

Bb1 = Biaya bahan pertama (Rp)

Bb2 = Biaya bahan kedua (Rp)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp)

NPP (Nilai Penyusutan Peralatan) menurut (Putra, Yulianti, & Arisandi, 2019) Penyusutan adalah alokasi sistematis jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset selama umur manfaatnya. Untuk menghitung biaya penyusutan yang terjadi maka, digunakan yang namanya metode garis lurus (*Straight line method*). Dalam metode penyusutan garis lurus, beban penyusutan untuk tiap tahun nilainya sama besar dan tidak dipengaruhi dengan hasil atau output yang diproduksi.

Rumus Nilai Penyusutan Peralatan:

$$NPP = \frac{HP - NS}{TUM}$$

Keterangan:

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

HP = Harga Perolehan (Rp)

NS = Nilai Sisa (Rp)

TUM = Tafsiran Umur Manfaat (Rp)

2.10 Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian terdahulu merupakan referensi bagi peneliti untuk melakukan penelitian ini dalam penelitian tersebut terdapat kesamaan permasalahan penelitian antara lain sebagai berikut:

Penelitian oleh (Sitepu & Sitorus, 2020) dengan judul Nilai Tambah Pengolahan Kangkung Hidroponik Menjadi Kangkung Rendang (Studi Kasus Syifa Hidroponik, Jalan Bromo, Kec. Medan Denai, Medan). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses tahapan pengolahan kangkung hidroponik menjadi

kangkung rendang di daerah penelitian dan mengetahui jumlah biaya produksi, penerimaan dan pendapatan pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang. Serta mengetahui besaran nilai tambah pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Proses pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang yaitu: Penyediaan bahan baku kangkung hidroponik, kangkung dihaluskan, pengadonan kangkung, telur ayam, tepung beras dan garam, kangkung dikukus, kangkung didinginkan, dipotong-potong, digoreng, pemasakan bumbu rendang, pencampuran kangkung yang digoreng dengan bumbu rendang dan pemasaran; (2) Rata-rata biaya variabel pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang sebesar Rp 527.260 dan biaya tetap sebesar Rp 18.031,83 Total biaya pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang untuk sekali produksi sebesar Rp 545.291,83, penerimaan sebesar Rp 1.500.000,00, per sekali produksi dan pendapatan sebesar Rp 954.708,17 per sekali produksi; (3) Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kangkung hidroponik menjadi kangkung rendang tergolong tinggi dengan rasio nilai tambah $75,31\% > 50\%$.

Penelitian oleh (Samudi, Mulyningtiyas, & Saptaria, 2021) dengan judul Analisis Nilai Tambah Hasil Budidaya Sawi Hidroponik Sistem Wick Pada Masa Pandemi Covid 19. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah ekonomi keluarga dari hasil berwirausaha budidaya sawi hidroponik dengan sistem wick di masa pandemi covid 19. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah budidaya sayur sawi hidroponik sistem wick pada masa pandemic covid 19 disimpulkan bahwa total biaya sebesar Rp. 404.400, jumlah penerimaan Rp. 720.000, nilai keuntungan Rp. 315.600 sedangkan nilai tambah dari kegiatan

budidaya sawi hidroponik nilai tambah yang diperoleh dari sayuran hidroponik adalah sebesar Rp. 68.000/kg Sedangkan rasio nilai tambah sawi hidroponik adalah 38,20% artinya 38,20 persen dari nilai output merupakan nilai tambah yang diperoleh dari usaha budidaya sayuran hidroponik.

Penelitian oleh (Hidayat & Muttalib, 2020) dengan judul Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe Di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah produk tempe yang diproduksi di Kecamatan Sukamulia dengan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari produk tempe yaitu Rp 11.533 per kg dengan produksi tempe 16 kg dalam satu kali proses produksi. Rasio nilai tambah adalah 54% di atas 50% termasuk dalam kategori baik, namun diperlukan efisiensi proses produksi untuk menaikkan nilai tambah produk.

Penelitian oleh (Resdiana, Wagiono, & Suhaeni, 2022) dengan judul Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Sayuran Pakcoy (*Brassica rapa L.*) Hidroponik Kemasan (Studi Kasus CV Spirit Wira Utama Tangerang Selatan). Penelitian ini bertujuan (1) untuk mengetahui hasil analisis biaya, penerimaan, dan pendapatan usaha sayuran pakcoy (*Brassica rapa L.*) hidroponik kemasan; (2) Untuk mengetahui hasil analisis kelayakan usaha sayuran pakcoy (*Brassica rapa L.*) hidroponik kemasan; (3) Untuk mengetahui hasil analisis besar nilai tambah yang dihasilkan oleh sayuran pakcoy (*Brassica rapa L.*) hidroponik kemasan di CV Spirit Wira Utama Tangerang Selatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Biaya produksi sayuran pakcoy hidroponik kemasan CV Spirit Wira Utama rata-rata per periode tanam sebesar Rp. 7.397.180. Rata-rata penerimaan yang diperoleh CV Spirit Wira Utama dalam produksi sayuran pakcoy hidroponik kemasan sebesar Rp.

8.240.000 per periode tanam. Rata-rata pendapatan yang diperoleh CV Spirit Wira Utama dalam produksi sayuran pakcoy hidroponik kemasan sebesar Rp. 842.820 per periode tanam. (2) Nilai R/C rasio dari usaha sayuran pakcoy hidroponik kemasan adalah sebesar 1,11 yang berarti setiap Rp. 1 biaya yang dikeluarkan akan mendapat penerimaan sebesar Rp. 1,11 sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 0,11. BEP volume produksi sayuran pakcoy kemasan adalah sebesar 185 kg dan BEP harga sebesar Rp. 35.909 yang berarti perusahaan akan mendapatkan keuntungan jika menghasilkan sayuran pakcoy hidroponik kemasan diatas 185 kg dengan harga jual sebesar Rp. 35.909/kg. (3) Besaran nilai tambah yang dihasilkan dari sayuran pakcoy hidroponik kemasan adalah sebesar Rp. 29.898/kg dan rasio nilai tambah sebesar 74,74% dengan output sebanyak 206 kg. Maka dari itu, berdasarkan indikator nilai tambah sayuran pakcoy hidroponik kemasan tergolong tingkatan tinggi.

Penelitian oleh (Hafidha, 2021) dengan judul Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Produk Kale Stick Berbahan Dasar Sayur Kale Nero (*Brassica Oleracea Var. Acephala*) Organik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah produk kale stick pada UMKM Abang Sayur Organik dan menganalisis kelayakan usaha dari produk kale stick pada UMKM Abang Sayur Organik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Produk kale stick pada UMKM Abang Sayur Organik memiliki rasio nilai tambah yang tinggi karena nilai dari produk kale stick yang dihasilkan nilainya lebih besar dibandingkan dengan harga sumbangan input lain dan harga bahan baku. (2) UMKM Abang Sayur Organik yang mendapatkan nilai tambah sebesar Rp Rp. 798.250/kg dari pengolahan sayur kale nero menjadi

produk kale stick dalam sekali produksi dan rasio nilai tambah yang dihasilkan sebesar 66,52% yang artinya dapat dikatakan tinggi karena nilai rasio >40%.



III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Syifa Hidroponik yang berlokasi di Jln Lorong Amal Kelurahan Tegal Sari III Kecamatan Medan Area, Kota Medan. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Syifa Hidroponik merupakan satu-satunya usaha sayuran hidroponik di Kota Medan yang mengolah sayur kangkung menjadi keripik kangkung rendang, sayur sawi menjadi keripik sawi, dan sayur kale menjadi gabus kale yang mereka produksi sendiri. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan juni-juli 2024.

3.2 Metode Penentuan Sampel

Populasi merupakan keseluruhan dari objek yang akan diteliti atau individu yang memiliki karakteristik tertentu, jelas, dan lengkap yang akan diterapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Penentuan sampel menggunakan metode *purposive sampling*, menurut (Lenaini, 2021) *purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang memiliki ciri utama ialah anggota sampel dipilih secara khusus berdasarkan tujuan penelitian. Maka sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga kerja di Syifa Hidroponik Medan berjumlah 9 orang dalam waktu satu bulan. Menurut (Lorian, 2023) responden adalah subjek penelitian atau orang yang diminta untuk memberikan jawaban mengenai persepsi dan fakta terhadap topik tertentu.

Tabel 3. 1 Jumlah Responden Syifa Hidroponik Medan

No	Unit Dalam Usaha	Jumlah
1	Pemilik	1
2	Bendahara	1

3	Bidang Produksi	2
4	Bidang Pemasaran	1
5	Staf Pekerja Harian	4
Total		9

Sumber: Data Syifa Hidroponik (2024)

Pada penelitian ini jumlah responden yang akan dilakukan wawancara adalah berjumlah 9 orang, dimana 4 orang diantaranya adalah staf pekerja harian, 2 orang bidang produksi, 1 orang bidang pemasaran, 1 orang bidang bendahara, dan seorang pimpinan.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui berbagai sumber dan sarana. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung dilapangan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian.
2. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden (pemilik dan pekerja di Syifa Hidroponik) dengan menggunakan kuesioner.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari pengusaha dengan wawancara menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner). Data yang diambil merupakan data ulangan selama 1 bulan, dimana dalam 1 bulan usahatani syifa hidroponik medan melakukan produksi sebanyak 4 kali. Data sekunder, yaitu data

yang diperoleh dari studi literatur dari berbagai sumber bacaan baik cetak maupun elektronik.

3.4 Metode Analisa Data

Menurut (Lorian, 2023), analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi.

a. Biaya Produksi, Penerimaan, & Pendapatan

Untuk menganalisis masalah yang pertama terkait besarnya biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan pengolahan sayur hidroponik seperti sayur kangkung, sawi, dan kale menjadi sebuah produk cemilan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

- **Rumus Biaya Produksi:** $TC = TFC + TVC$

Keterangan:

Total *cost* (TC) = Total Biaya (Rp)

Total *Fix Cost* (TFC) = Total biaya Tetap (Rp)

Total *Variabel Cost* (TVC) = Total biaya tidak tetap (Rp)

- **Rumus Penerimaan:** $TR = Y \times Py$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

Y = Jumlah Produksi (Rp)

Py = Harga per kesatuan (Rp)

- **Rumus Pendapatan:** $\Pi = TR - TC$

Keterangan:

Π = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya Produksi (Rp)

b. Nilai Tambah & Rasio Nilai Tambah

Untuk menganalisis identifikasi masalah yang kedua terkait besarnya kontribusi nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan sayur hidroponik seperti sayur kangkung, sawi, dan kale menjadi sebuah produk cemilan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

- **Rumus Nilai Tambah:** $NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$

Keterangan:

NT = Nilai Tambah (Rp)

NP = Nilai Produk (Rp)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp)

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

- **Rumus Nilai Bahan Baku:** $NBB = JS \times P$

Keterangan:

JS = Jumlah Sayuran (Kg)

P = Harga sayuran (Rp)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp)

- **Rumus Nilai Bahan Penunjang:** $NBP = Bb1 + Bb2 + \dots + n$

Keterangan:

Bb1 = Biaya bahan pertama (Rp) Bb2 = Biaya bahan kedua (Rp)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp)

- **Rumus Nilai Penyusutan Peralatan:**

$$NPP = \frac{HP - NS}{TUM}$$

Keterangan:

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

HP = Harga Perolehan (Rp)

NS = Nilai Sisa (Rp)

TUM = Tafsiran Umur Manfaat (Rp)

- **Rumus Rasio Nilai Tambah:**

$$NT \text{ Rasio} = NT / NP \times 100\%$$

Keterangan:

NT Rasio = Rasio Nilai Tambah

NT = Nilai Tambah

NP = Nilai Produk

Catatan: Jika rasio nilai tambah > 50%, maka nilai tambah tergolong tinggi.

Jika rasio nilai tambah \leq 50%, maka nilai tambah tergolong rendah (Sumber: Sitepu, 2020).

3.5 Defenisi Operasional Variabel

Konsep operasional mencakup pengertian-pengertian atau batasan-batasan yang digunakan untuk memperjelas ruang lingkup penelitian dan memudahkan dalam proses pengambilan data. Adapun konsep operasional yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Produk olahan sayur hidroponik yang dimaksud adalah kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale
2. Hidroponik adalah metode bercocok tanam tanpa menggunakan tanah sebagai tempat menanam tanaman, dimana hanya membutuhkan nutrisi tanaman sebagai syarat untuk tumbuh
3. Total *Cost* (TC) adalah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan oleh Syifa Hidroponik dan merupakan penjumlahan antara Total *Fix Cost* (TFC) dan Total *Variabel Cost* (TVC) (Rp)
4. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak tergantung pada jumlah barang yang dihasilkan, seperti: Penyusutan Peralatan (Rp)
5. Biaya tidak tetap (biaya variabel) adalah biaya yang besarnya tergantung pada jumlah barang yang dihasilkan dan dipengaruhi oleh proses produksi seperti: biaya bahan baku, bahan penunjang produksi, dan biaya tenaga kerja (Rp)
6. Total Penerimaan (TR) adalah seluruh hasil yang di terima dari penjualan produk pada harga tertentu atau biasa disebut pendapatan kotor (penerimaan) (Rp)
7. Pendapatan (II) adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi yang telah dikeluarkan oleh Syifa Hidroponik (Rp)

8. Nilai Tambah (NT) adalah selisih antara nilai produk dan (nilai bahan baku, nilai bahan penunjang, dan nilai penyusutan peralatan) (Rp)
9. Nilai Produk (NP) adalah jumlah penerimaan yang diperoleh dari pengolahan sayur hidpronik menjadi produk cemilan dalam sekali produksi (Rp)
10. Rasio Nilai Tambah adalah pembagian antara nilai tambah dan nilai produk yang dinyatakan dalam persen (%)
11. Nilai Bahan Baku (NBB) dihasilkan dari jumlah sayuran yang digunakan untuk diolah dikali dengan harga per kilo sayuran tersebut dalam sekali produksi (Rp)
12. Nilai Bahan Penunjang (NBP) dihasilkan dari jumlah biaya yang dikeluarkan untuk setiap bahan yang dipakai dalam melakukan proses pengolahan (Rp)
13. Nilai Penyusutan Peralatan (NPP) merupakan alokasi sistematis jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset selama umur manfaatnya (Rp).

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Dalam satu bulan biaya produksi pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang mengeluarkan biaya sebanyak Rp 4.060.423, memperoleh penerimaan sebesar Rp 8.000.000 dan pendapatan sebesar Rp 3.939.577. Pada pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi mengeluarkan biaya sebanyak Rp 3.424.335, memperoleh penerimaan sebesar Rp 5.760.000 dan pendapatan sebesar Rp 2.335.665. Pada pengolahan sayur kale menjadi gabus kale mengeluarkan biaya sebanyak Rp 4.350.866, memperoleh penerimaan sebesar Rp 8.400.000 dan pendapatan sebesar Rp 4.049.134.
2. Pada pengolahan sayur kangkung menjadi kangkung rendang memperoleh nilai tambah sebesar Rp 6.339.577 dan rasio nilai tambah sebesar 79,24%. Pada pengolahan sayur sawi menjadi keripik sawi memperoleh nilai tambah sebesar Rp 4.700.465 dan rasio nilai tambah sebesar 82,21%. Pada pengolahan sayur kale menjadi gabus kale memperoleh nilai tambah sebesar Rp 6.449.134 dan rasio nilai tambah sebesar 76,77%.

4.2 Saran

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat diketahui bahwa pengolahan gabus kale memiliki nilai tambah terbesar yaitu Rp 6.449.134 dengan menggunakan bahan baku hanya 16 kg sayur kale. Oleh karena itu syifa hidroponik medan perlu meningkatkan jumlah bahan baku yang digunakan untuk meningkatkan produksinya, sehingga bisa memperoleh pendapatan yang lebih besar.
2. Pengolahan keripik sawi memiliki nilai tambah terkecil yaitu Rp 4.700.465, dengan biaya produksi terkecil juga yaitu Rp 3.424.335 tapi memiliki rasio nilai tambah terbesar dari produk lainnya sebesar 82.21% dengan jumlah produksi hanya 288 pcs maka dengan hal tersebut perlu meningkatkan jumlah produksinya karena berpotensi menghasilkan pendapatan yang besar juga.

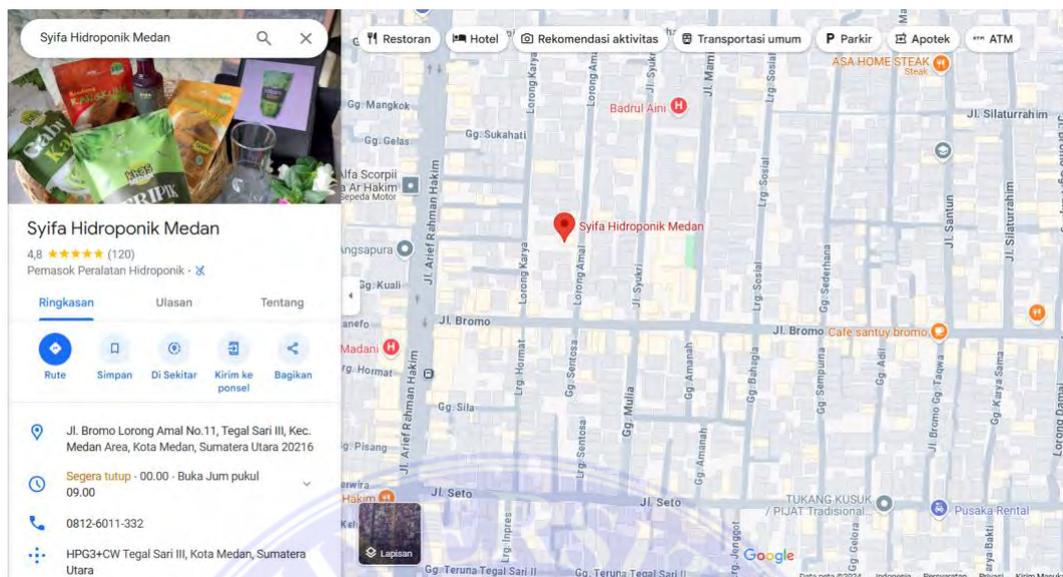
DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, H., Hardilina, Sulisdiani, I., & Sihaloho, N. T. (2023). Pelatihan Pengolahan Sayuran Hidroponik Dan Pemasaran Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Desa Sejegi Kecamatan Mempawah. *Empowerment Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 105-111.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera . (2017). *Poduksi Buah-buahan menurut Jenis Tanaman Di Provinsi Sumatera Utara*. Medan : BPS Sumatera Utara.
- Dinas Koperasi & UMKM Kota Medan. (2022). *Rencana Strategis Dinas Koperasi Kota Medan Sumatera Utara*. Medan: Renstra.
- Elinda, D., Ezward, C., & Heriansyah, P. (2022). Respon Pertumbuhan Berbagai Jenis Tanaman Sawi (*Brassica Juncea L*) Pada Sistem Hidroponik Nutrient Film Technique (NFT). *Jurnal Green Swarnadwipa*, 99-106.
- Hafidha, L. N. (2021). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Produk Kale Stick Berbahan Dasar Sayur Kale Nero (*Brassica Oleracea Var. Acephala*) Organik. *Skripsi : Universitas Islam Malang*.
- Hidayat, A. F., & Muttalib, S. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe Di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. *JRPB*, 8 (2) 230-235.
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian, & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6 (1), 33-39.
- Lorian, Y. (2023). Strategi Pengembangan Usaha Olahan Sayuran Hidroponik Kangkung (*Ipomea Aquatica Forsk*) Studi Kasus UMKM Syifa Hidroponik Kecamatan Medan Area Kota Medan. *Skripsi : Universitas Medan Area*.
- M. Saal, I. A. (2021). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Usaha Tani Bawang Merah Di Desa Saruran Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. *Skripsi Universitas Bosowa Makassar*.
- Nengsi, M. (2023). Analisis Pendapatan Sayuran Hidroponik Cv. Tirta Tani Farm Di Desa Tetebatu Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. *Skripsi Universitas Bosowa Makassar*.
- Purba, D. W., Thohiron, M., Surjaningsih, D. R., Sagala, D., Ramdhini, R. N., Gandasari, D., . . . Manullang, S. O. (2020). Pengantar Ilmu Pertanian. Yayasan Kita Menulis.
- Putra, D. R., Yulianti, W., & Arisandi, D. (2019). Perbandingan SLM Dan DBM Untuk Menganalisa Penyusutan Nilai Peralatan Lab Komputer Universitas ABDURRAB. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi Univrab*, 4(1) 32-43.
- Resdiana, F. R., Wagiono, & Suhaeni. (2022). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Sayuran Pakcoy (*Brassica rapa L.*) Hidroponik Kemasan (Studi

- Kasus CV Spirit Wira Utama Tangerang Selatan). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8 (15) 243-254.
- Samudi, Mulyningtiyas, R. D., & Saptaria, L. (2021). Analisis Nilai Tambah Hasil Budidaya Sawi Hidroponik Sistem Wick Pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Ilmiah AGRINECA*, 133-142.
- Sitepu, I., & Sitorus, N. V. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Kangkung Hidroponik Menjadi Kangkung Rendang. *AGRILINK*, 95-106.
- Syahputra, A. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Tani Cabai Merah (*Capsicum Annum L*) Studi Kasus: Kelompok Tani “Juli Tani” Desa Sidodadi, Kecamatan Beringin, Kabupaten Deli Serdang. *Srkripsi Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*.
- Tardiyanto, Susilastuti, D., & Rahmayanti, F. D. (2023). Respon Hasil Tanaman (*Brassica Juncea L.*) Sistem Hidroponik Rakit Apung Terhadap Kombinasi Takaran Ab Mix Dan Pupuk Organik Cair Air Kelapa. *Seminar Nasional - Univeristas Borobudur*, 39-45.
- Tsalas, D. R. (2020). *Analisis Pendapatan Usahatani Sayuran Hidroponik*. Skripsi. Fakultas Sains & Teknologi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Yuliasih, I., Sugiarto, & Mawaddah, H. A. (2022). Minimally Process Pada Daun Kale (*Brassica Oleracea Var. Acephala*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 264-272.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi UMKM Syifa Hidroponik Medan



Lampiran 2. Tenaga Kerja Penelitian

Tenaga Kerja Pengolahan Kangkung Rendang

No	Nama Karyawan	Tugas	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (tahun)	Upah/ produksi (Rp)
1	Rahmayetty	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Perempuan	54	S1	11	150.000
2	Avan	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Laki-laki	28	S1	4	150.000
3	Bakir	Pengemasan	Laki-laki	28	SMA	5	100.000
4	Gopan	Pengemasan	Laki-laki	27	SMA	5	100.000
5	Tupek	Pengemasan	Laki-laki	29	SMA	5	100.000
Total Gaji Karyawan / produksi							600.000
Total Gaji Karyawan / bulan							2.400.000

Tenaga Kerja Pengolahan Keripik Sawi

No	Nama Karyawan	Tugas	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (tahun)	Upah / produksi (Rp)
1	Rahmayetty	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Perempuan	54	S1	11	150.000
2	Avan	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Laki-laki	28	S1	4	150.000
3	Bakir	Pengemasan	Laki-laki	28	SMA	5	100.000
4	Bebek	Pengemasan	Laki-laki	30	SMA	6	100.000
5	Tupek	Pengemasan	Laki-laki	29	SMA	5	100.000
Total Gaji Karyawan / produksi							600.000
Total Gaji Keryawan / bulan							2.400.000

Tenaga Kerja Pengolahan Gabus Kale

No	Nama Karyawan	Tugas	Jenis Kelamin	Usia (tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (tahun)	Upah / produksi (Rp)
1	Rahmayetty	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Perempuan	54	S1	11	150.000
2	Avan	Menyediakan bahan baku – penggorengan	Laki-laki	28	S1	4	150.000
3	Gopan	Pengemasan	Laki-laki	27	SMA	5	100.000
4	Bebek	Pengemasan	Laki-laki	30	SMA	6	100.000
5	Tupek	Pengemasan	Laki-laki	29	SMA	5	100.000
Total Gaji Karyawan / produksi							600.000
Total Gaji Keryawan / bulan							2.400.000

Lampiran 3. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku Kangkung Rendang

Produk	Minggu	Bahan Baku (Kg)	Harga / Kg	Jumlah Biaya (Rp)	Produksi (Bungkus)	Harga Jual / Bungkus	Penerimaan (Rp)
Kangkung Rendang	1	5	20.000	100.000	100	20.000	2.000.000
	2	5	20.000	100.000	100	20.000	2.000.000
	3	5	20.000	100.000	100	20.000	2.000.000
	4	5	20.000	100.000	100	20.000	2.000.000
Total Biaya	4x	20	20.000	400.000	400	20.000	8.000.000

Biaya Bahan Baku Keripik Sawi

Produk	Minggu	Bahan Baku (Kg)	Harga / Kg	Jumlah Biaya (Rp)	Produksi (Bungkus)	Harga Jual / Bungkus	Penerimaan (Rp)
Keripik Sawi	1	4	20.000	80.000	72	20.000	1.440.000
	2	4	20.000	80.000	72	20.000	1.440.000
	3	4	20.000	80.000	72	20.000	1.440.000
	4	4	20.000	80.000	72	20.000	1.440.000
Total Biaya	4x	16	20.000	320.000	288	20.000	5.760.000

Biaya Bahan Baku Gabus Kale

Produk	Minggu	Bahan Baku (Kg)	Harga / Kg	Jumlah Biaya (Rp)	Produksi (Bungkus)	Harga Jual / Bungkus	Penerimaan (Rp)
Gabus Kale	1	4	60.000	240.000	105	20.000	2.100.000
	2	4	60.000	240.000	105	20.000	2.100.000
	3	4	60.000	240.000	105	20.000	2.100.000
	4	4	60.000	240.000	105	20.000	2.100.000
Total Biaya	4x	16	60.000	960.000	420	20.000	8.400.000

Lampiran 4. Biaya Bahan Penunjang

Biaya Bahan Penunjang Kangkung Rendang

No	Bahan Penunjang	Volume	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1	Telur (butir)	15	1.800 / butir	27.000
2	Tepung beras (kg)	1,25	15.000 / kg	18.750
3	Tepung Tapioca (kg)	2,5	10.000 / kg	25.000
4	Kelapa (buah)	10	5.000 / buah	50.000
5	Daun pisang (cm ²)	30	1.000 / lembar	1.000
6	Cabai merah (gr)	275	5.000 / 100gr	13.750
7	Bawang putih (gr)	200	2.000 / 100gr	4.000
8	Jahe (gr)	100	3.000 / 100gr	3.000
9	Kunyit (gr)	30	2.200 / 100gr	660
10	Kemiri (gr)	50	7.500 / 100gr	3.750
11	Lengkuas (gr)	400	2.000 / 100gr	8.000
12	Serai (batang)	3	1.000 / batang	3.000
13	Air (liter)	1	300 / liter	300
14	Minyak goreng (liter)	2	15.000 / liter	30.000
15	Garam (gr)	100	2.000 / 100gr	2.000
16	Plastik kemasan (pcs)	100	1.000 / pcs	100.000
Total Biaya / Produksi (Rp)				290.210
Total Biaya / Bulan (Rp)				1.160.840

Biaya Bahan Penunjang Keripik Sawi

No	Bahan Penunjang	Volume	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Telur (butir)	12	1.800 / butir	21.600
2	Tepung beras (kg)	1	15.000 / kg	15.000
3	Tepung tapioka (kg)	2	10.000 / kg	20.000
5	Bawang putih (gr)	160	2.000 / 100gr	3.200
6	Mentega (gr)	56	3.500 / 100gr	1.960
7	Air (ml)	400	300 / liter	100
8	Minyak goreng (liter)	2	15.000 / liter	30.000
9	Garam (gr)	40	2.000 / 100gr	800
10	Plastik kemasan (pcs)	72	1.000 / pcs	72.000
Total Biaya / Produksi (Rp)				164.660
Total Biaya / Bulan (Rp)				658.640

Biaya Bahan Penunjang Gabus Kale

No	Bahan Penunjang	Volume	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Telur (butir)	12	1.800 / butir	21.600
2	Tepung beras (kg)	1	15.000 / kg	15.000
3	Tepung tapioka (kg)	2	10.000 / kg	20.000
5	Bawang putih (gr)	160	2.000 / 100gr	3.200
6	Mentega (gr)	20	3.000 / 100gr	600
7	Air (ml)	400	300 / liter	100
8	Minyak goreng (liter)	2	15.000 / liter	30.000
9	Garam (gr)	40	2.000 / 100gr	800
10	Keju (gr)	600	6.000 / 100gr	36.000
11	Plastik kemasan (pcs)	105	1.000 / pcs	105.000
Total Biaya / Produksi (Rp)				232.300
Total Biaya / Bulan (Rp)				929.200

Lampiran 5. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Kangkung Rendang

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)	Umur (tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Pisau, Talenan, Saringan, & Spatula	1 Paket	100.000	3	35.000	21.666
2	Panci Stainless	1 Pcs	50.000	3	20.0000	10.000
3	Dandang	1 Pcs	100.000	3	40.000	20.000
4	Blender	1 Pcs	250.000	3	150.000	33.333
5	Cetakan	1 Pcs	50.000	3	20.000	10.000
6	Kompor	1 Pcs	400.000	3	185.000	71.666
7	Timbangan Digital	1 Pcs	125.000	3	75.000	16.666
8	Food Processor	1 Pcs	1.200.000	3	550.000	216.666
9	Vakum Sealer	1 Pcs	100.000	3	45.000	18.333
10	Kulkas	1 Pcs	3.000.000	3	1.600.000	466.666
11	Meja Stainless	1 Pcs	2.000.000	3	1.150.000	283.333
12	Tabung Gas	1 Pcs	200.000	3	120.000	26.666
Total Biaya Penyusutan / Tahun (Rp)						1.194.995
Total Biaya Penyusutan / Bulan (Rp)						99.583
Biaya Penyusutan / Produksi (Rp)						24.895,75

Contoh: Blender harga beli Rp 250.000 dengan nilai sisa sebesar Rp 150.000 dan tafsiran umur manfaat sebanyak 3 tahun. Menggunakan Rumus $NPP = (HP - NS) / TUM$, maka Nilai Penyusutan Peralatan (NPP) = $(Rp\ 250.000 - Rp\ 150.000) / 3$ tahun. $NPP = Rp\ 100.000 / 3$ tahun = $Rp\ 33.333 /$ tahun. $NPP = Rp\ 33.333 / 12$ bulan, maka $NPP = Rp\ 2.777 /$ bulan.

Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Keripik Sawi

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)	Umur (tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Pisau, Talenan, Saringan, & Spatula	1 Paket	100.000	3	35.000	21.666
2	Baskom Stainless	1 Pcs	50.000	3	20.000	10.000
3	Kompor	1 Pcs	400.000	3	185.000	71.666
4	Timbangan Digital	1 Pcs	125.000	3	75.000	16.666
5	Blender	1 Pcs	250.000	3	150.000	33.333
6	Vakum Sealer	1 Pcs	100.000	3	45.000	18.333
7	Meja Stainless	1 Pcs	2.000.000	3	1.150.000	283.333
8	Tabung Gas	1 Pcs	200.000	3	120.000	26.666
9	Ampia	1 Pcs	350.000	3	150.000	66.666
Total Biaya Penyusutan / Tahun (Rp)						548.329
Total Biaya Penyusutan / Bulan (Rp)						45.695
Biaya Penyusutan / Produksi (Rp)						11.423,75

Contoh: Meja Stainless harga beli Rp 2.000.000 dengan nilai sisa sebesar Rp 1.150.000 dan tafsiran umur manfaat sebanyak 3 tahun. Menggunakan Rumus NPP = $(HP - NS) / TUM$, maka Nilai Penyusutan Peralatan (NPP) = $(Rp\ 2.000.000 - Rp\ 1.150.000) / 3\ tahun$. NPP = $Rp\ 850.000 / 3\ tahun = Rp\ 283.333 / tahun$. NPP = $Rp\ 283.333 / 12\ bulan = Rp\ 23.611 / bulan$.

Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Gabus Kale

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)	Umur (tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Pisau, Talenan, Saringan, & Spatula	1 Paket	100.000	3	35.000	21.666
2	Panci	1 Pcs	50.000	3	20.000	10.000
3	Dandang	1 Pcs	100.000	3	40.000	20.000
4	Cetakan	1 Pcs	50.000	3	20.000	10.000
5	Kompor	1 Pcs	400.000	3	185.000	71.666
6	Timbangan Digital	1 Pcs	125.000	3	75.000	16.666
7	Food Processor	1 Pcs	1.200.000	3	550.000	216.666
8	Vakum Sealer	1 Pcs	100.000	3	45.000	18.333
9	Meja	1 Pcs	2.000.000	3	1.150.000	283.333
10	Tabung Gas	1 Pcs	200.000	3	120.000	26.666
11	Ampia	1 Pcs	200.000	3	65.000	45.000
Total Biaya Penyusutan / Tahun (Rp)						739.996
Total Biaya Penyusutan / Bulan (Rp)						61.666
Biaya Penyusutan / Produksi (Rp)						15.416,5

Contoh: Ampia harga beli Rp 200.000 dengan nilai sisa sebesar Rp 65.000 dan tafsiran umur manfaat sebanyak 3 tahun. Menggunakan Rumus $NPP = (HP - NS) / TUM$, maka Nilai Penyusutan Peralatan (NPP) = $(Rp\ 200.000 - Rp\ 65.000) / 3$ tahun. $NPP = Rp\ 135.000 / 3$ tahun = Rp 45.000 / tahun. $NPP = Rp\ 45.000 / 12$ bulan = Rp 3.750 / bulan.

Lampiran 6. Jumlah Biaya Produksi

Biaya Produksi Kangkung Rendang

Produk	Minggu	Jumlah Biaya Bahan Baku (Rp)	Jumlah Biaya Penunjang (Rp)	Jumlah Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Jumlah Biaya Penyusutan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
Kangkung Rendang	1	100.000	290.210	600.000	24.895,75	1.015.105,75
	2	100.000	290.210	600.000	24.895,75	1.015.105,75
	3	100.000	290.210	600.000	24.895,75	1.015.105,75
	4	100.000	290.210	600.000	24.895,75	1.015.105,75
Total	4x	400.000	1.160.840	2.400.000	99.583	4.060.423

Biaya Produksi Keripik Sawi

Produk	Minggu	Jumlah Biaya Bahan Baku (Rp)	Jumlah Biaya Penunjang (Rp)	Jumlah Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Jumlah Biaya Penyusutan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
Keripik Sawi	1	80.000	164.660	600.000	11.423,75	856.083,75
	2	80.000	164.660	600.000	11.423,75	856.083,75
	3	80.000	164.660	600.000	11.423,75	856.083,75
	4	80.000	164.660	600.000	11.423,75	856.083,75
Total	4x	320.000	658.640	2.400.000	45.695	3.424.335

Biaya Produksi Gabus Kale

Produk	Minggu	Jumlah Biaya Bahan Baku (Rp)	Jumlah Biaya Penunjang (Rp)	Jumlah Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Jumlah Biaya Penyusutan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
Keripik Sawi	1	240.000	232.300	600.000	15.416,5	1.087.716,5
	2	240.000	232.300	600.000	15.416,5	1.087.716,5
	3	240.000	232.300	600.000	15.416,5	1.087.716,5
	4	240.000	232.300	600.000	15.416,5	1.087.716,5
Total	4x	960.000	929.200	2.400.000	61.666	4.350.866

Lampiran 7. Pendapatan Pengolahan Produk

Pendapatan Kangkung Rendang

Produk	Minggu	Total Biaya Produksi (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
Kangkung Rendang	1	1.015.105,75	2.000.000	984.894,25
	2	1.015.105,75	2.000.000	984.894,25
	3	1.015.105,75	2.000.000	984.894,25
	4	1.015.105,75	2.000.000	984.894,25
Total Pendapatan	4x	4.060.423	8.000.000	3.939.577

Pendapatan Keripik Sawi

Produk	Minggu	Total Biaya Produksi (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
Keripik Sawi	1	856.083,75	1.440.000	583.916,25
	2	856.083,75	1.440.000	583.916,25
	3	856.083,75	1.440.000	583.916,25
	4	856.083,75	1.440.000	583.916,25
Total Pendapatan	4x	3.424.335	5.760.000	2.335.665

Pendapatan Gabus Kale

Produk	Minggu	Total Biaya Produksi (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
Gabus Kale	1	1.087.716,5	2.100.000	1.012.283,5
	2	1.087.716,5	2.100.000	1.012.283,5
	3	1.087.716,5	2.100.000	1.012.283,5
	4	1.087.716,5	2.100.000	1.012.283,5
Total	4x	4.350.866	8.400.000	4.049.134

Lampiran 8. Nilai Tambah Pengolahan Produk

Nilai Tambah Kangkung Rendang

Produk	Minggu	Bahan Baku (Rp)	Bahan Penunjang (Rp)	Penyusutan (Rp)	Penerimaan (Rp)	Nilai Tambah (Rp)
Kangkung Rendang	1	100.000	290.210	24.895,75	2.000.000	1.584.894,25
	2	100.000	290.210	24.895,75	2.000.000	1.584.894,25
	3	100.000	290.210	24.895,75	2.000.000	1.584.894,25
	4	100.000	290.210	24.895,75	2.000.000	1.584.894,25
Total	1 Bulan	400.000	1.160.840	99.583	8.000.000	6.339.577

Nilai Tambah Keripik Sawi

Produk	Minggu	Bahan Baku (Rp)	Bahan Penunjang (Rp)	Penyusutan (Rp)	Penerimaan (Rp)	Nilai Tambah (Rp)
Keripik Sawi	1	80.000	164.660	11.423,75	1.440.000	1.183.916,25
	2	80.000	164.660	11.423,75	1.440.000	1.183.916,25
	3	80.000	164.660	11.423,75	1.440.000	1.183.916,25
	4	80.000	164.660	11.423,75	1.440.000	1.183.916,25
Total	1 Bulan	320.000	658.640	45.695	5.760.000	4.735.665

Nilai Tambah Gabus Kale

Produk	Minggu	Bahan Baku (Rp)	Bahan Penunjang (Rp)	Penyusutan (Rp)	Penerimaan (Rp)	Nilai Tambah (Rp)
Gabus Kale	1	240.000	232.300	15.416,5	2.100.000	1.612.283,5
	2	240.000	232.300	15.416,5	2.100.000	1.612.283,5
	3	240.000	232.300	15.416,5	2.100.000	1.612.283,5
	4	240.000	232.300	15.416,5	2.100.000	1.612.283,5
Total	1 Bulan	960.000	929.200	61.666	8.400.000	6.449.134

Lampiran 9. Rasio Nilai Tambah 1 Bulan Produksi

No	Produk	Penerimaan	Nilai Tambah	Rasio NT (%)
1	Kangkung Rendang	8.000.000	6.339.577	79,24
2	Keripik Sawi	5.760.000	4.735.665	82,21
3	Gabus Kale	8.400.000	6.449.134	76,77

Lampiran 10. Daftar Pertanyaan

KUESIONER PENELITIAN

Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan

Perkenalkan saya bernama Jelita Hasrat Astuti Gulo selaku mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang saat ini sedang menyelesaikan skripsi dengan judul: “Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan”.

Sehubungan dengan hal tersebut, saya meminta bantuan dari Bapak/Ibu dalam pengisian lembar angket ini secara lengkap dan jawaban atas pertanyaan akan dijaga kerahasiaannya, hanya untuk keperluan penelitian ini saja. Atas bantuan dan kerjasama Bapak/Ibu, saya ucapkan terimakasih.

Identitas Responden

1. Nama
:
2. Jabatan
:
3. Jenis Kelamin
:
4. Usia
:
5. Pendidikan Terakhir
:
6. Pekerjaan Utama
:
7. Pekerjaan Sampingan
:
8. Penghasilan
:
9. Lama Bekerja
:

KUESIONER PIMPINAN

1. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jabatan :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Pendidikan Terakhir :
6. Pekerjaan Utama :
7. Pekerjaan Sampingan :

2. Gambaran Umum

1. Nama usaha :
2. Alamat :
3. Tahun berdiri :
4. Pendiri usaha :
5. Jumlah tenaga kerja :
 - a. Laki-laki :
 - b. Perempuan :
6. Nama pemilik :
7. Apa alasan Bapak/Ibu menjalankan usaha syifa hidroponik medan?
 - a. Warisan turun-temurun
 - b. Keterampilan
 - c. Peluang usaha terbuka lebar
 - d. Hobi menanam tanaman

- e. Lainnya : _____
8. Apakah Bapak/Ibu menggunakan modal sendiri atau modal pinjaman dalam pendirian usaha tersebut?
- a. Modal sendiri : Rp _____
- b. Kerja sama : Rp _____
- c. Modal pinjaman : Rp _____
- d. Lainnya : Rp _____
9. Jika menggunakan modal pinjaman, modal tersebut diperoleh darimana?
- a. Pemerintah
- b. KUR (Kredit Usaha Rakyat)
- c. Lainnya : _____
10. Apakah usaha syifa hidroponik medan sudah memiliki legalitas hukun?
- a. Belum
- b. Sudah : _____
11. Apa nama produk yang pertama kali dibuat oleh syifa hidroponik medan?
- a. Nugget
- b. Keripik sawi
- c. Gabus Kale
- d. Kangkung Rendang
- e. Lainnya : _____
12. Apakah produk nugget masih diproduksi?
- a. Masih produksi b. Tidak produksi
13. Apa alasan produk pertama tidak diproduksi lagi?
- a. Banyak saingan usaha
- b. Berkurangnya minat pembeli
- c. Penjualan menurun
- d. Berkurangnya bahan baku
- e. Lainnya : _____
14. Apa nama produk kedua yang dibuat oleh syifa hidroponik medan?
- a. Nugget
- b. Keripik sawi
- c. Gabus Kale

- d. Kangkung Rendang
- e. Kangkung Arsik

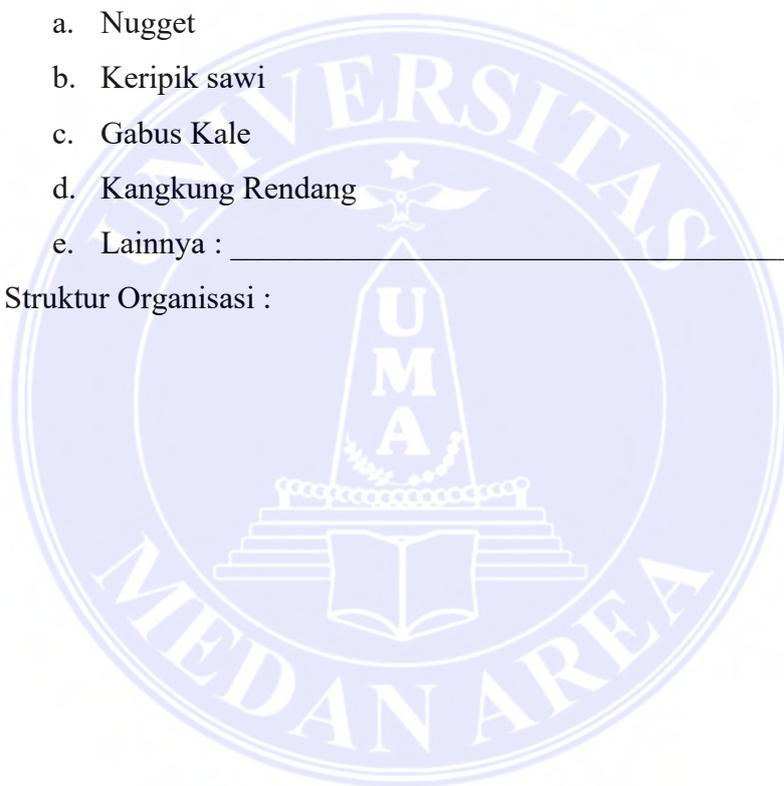
15. Apa nama produk ketiga yang dibuat oleh syifa hidroponik medan?

- a. Nugget
- b. Keripik sawi
- c. Gabus Kale
- d. Kangkung Rendang
- e. Lainnya : _____

16. Apa nama produk keempat yang dibuat oleh syifa hidroponik medan?

- a. Nugget
- b. Keripik sawi
- c. Gabus Kale
- d. Kangkung Rendang
- e. Lainnya : _____

17. Struktur Organisasi :



KUESIONER BENDAHARA

1. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jabatan :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Pendidikan Terakhir :
6. Pekerjaan Utama :
7. Pekerjaan Sampingan :
8. Penghasilan :
9. Lama Bekerja :

2. Bidang Keuangan

1. Dari mana Bapak/Ibu memperoleh bahan baku utama?
 - a. Dari ladang sendiri
 - b. Beli di pasar
 - c. Petani
 - d. Lainnya : _____
2. Apakah Bapak/Ibu mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku tersebut dan apa alasannya?
 - a. Ada kesulitan
 - b. Tidak ada
 - c. Lainnya : _____
3. Berapa harga bahan baku utama yang Bapak/Ibu gunakan dalam sekali produksi untuk produk kangkung rendang?

- a. 1 Kg (Rp 10.000)
 - b. 1 Kg (Rp 15.000)
 - c. 1 Kg (Rp 20.000)
 - d. 1 Kg (Rp 25.000)
 - e. Lainnya : _____
4. Berapa harga bahan baku utama yang Bapak/Ibu gunakan dalam sekali produksi untuk produk keripik sawi?
 - a. 1 Kg (Rp 20.000)
 - b. 1 Kg (Rp 15.000)
 - c. 1 Kg (Rp 10.000)
 - d. 1 Kg (Rp 25.000)
 - e. Lainnya : _____
 5. Berapa harga bahan baku utama yang Bapak/Ibu gunakan dalam sekali produksi untuk produk gabus kale?
 - a. 1 Kg (Rp 20.000)
 - b. 1 Kg (Rp 30.000)
 - c. 1 Kg (Rp 45.000)
 - d. 1 Kg (Rp 60.000)
 6. Apakah ada standar kualitas untuk bahan baku utama yang digunakan untuk proses pengolahan keripik?
 - a. Ada standar
 - b. Tidak ada
 - c. Lainnya _____
 7. Berapa upah yang diterima karyawan dalam 1 bulan?

a. Rp 500.000 – Rp 1.000.000	b. Rp 1.000.000 – Rp 1.500.000
c. Rp 1.500.000 – Rp 2.000.000	d. Rp 2.000.000 – Rp 2.500.000
 8. Apa saja alat yang digunakan untuk pengolahan kangkung rendang?

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)
1.			
2.			
3.			

4.			
5.			
6.			
7.			

9. Apa saja alat yang digunakan untuk pengolahan keripik sawi?

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

10. Apa saja alat yang digunakan untuk pengolahan gabus kale?

No	Nama Alat	Jumlah	Harga Beli (Rp)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

11. Dari mana Bapak/Ibu memperoleh bahan baku pendukung?

- a. Dari ladang sendiri
- b. Beli di pasar

c. Petani

d. Lainnya : _____

12. Bagaimana cara pembayaran/pembelian bahan baku pendukung yang digunakan dalam proses produksi?

a. Tunai

b. Kredit

c. Lainnya : _____

13. Kontinuitas bahan baku utama untuk proses produksi?

a. Selalu ada

b. Kadang-kadang

KUESIONER BIDANG PRODUKSI

1. Identitas Responden

1. Nama :

2. Jabatan :

3. Jenis Kelamin :

4. Usia :

5. Pendidikan Terakhir :

6. Pekerjaan Utama :

7. Pekerjaan Sampingan :

8. Penghasilan :

2. Bidang Produksi

1. Berapa jumlah bahan baku utama yang dibutuhkan untuk produk kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale dalam sekali produksi?

2. Berapa kali produksi dilakukan dalam waktu 1 minggu untuk pengolahan produk kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale?

3. Berapa kali produksi dilakukan dalam waktu 1 bulan untuk pengolahan produk kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale?

4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk sekali proses produksi kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale?

5. Berapa jumlah produk yang dihasilkan pada pengolahan kangkung rendang, keripik sawi, dan gabus kale dalam satu kali proses produksi?

6. Bagaimana cara pengolahan produk kangkung rendang?

7. Bagaimana cara pengolahan keripik sawi?

8. Bagaimana cara pengolahan gabus kale?

9. Apa saja bahan penunjang yang digunakan untuk pengolahan kangkung rendang?

No	Jenis Bahan Penunjang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

10. Apa saja bahan penunjang yang digunakan untuk pengolahan keripik sawi?

No	Jenis Bahan Penunjang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

11. Apa saja bahan penunjang yang digunakan untuk pengolahan gabus kale?

No	Jenis Bahan Penunjang	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				

KUESIONER BIDANG PEMASARAN

1. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jabatan :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Pendidikan Terakhir :
6. Pekerjaan Utama :
7. Pekerjaan Sampingan :
8. Penghasilan :

2. Bidang Pemasaran

1. Bagaimana bentuk produk yang dipasarkan?
 - a. Kotak
 - b. Kemasan
 - c. Lainnya: _____
2. Berapa harga jual produk keripik kangkung rendang?
 - a. Rp 10.000
 - b. Rp 15.000
 - c. Rp 20.000
 - d. Rp 25.000

3. Berapa harga jual produk keripik sawi?
 - a. Rp 20.000
 - b. Rp 15.000
 - c. Rp 10.000
 - d. Rp 5.000
4. Berapa harga jual produk keripik gabus kale?
 - a. Rp 10.000
 - b. Rp 20.000
 - c. Rp 30.000
 - d. Rp 40.000
5. Produk hasil pengolahan syifa hidroponik medan dijual kemana saja?
 - a. Offline
 - b. Online
 - c. Lainnya: _____
6. Dari penjualan secara online selama ini, manakah yang paling banyak dibeli?
 - a. Kangkung rendang
 - b. Keripik sawi
 - c. Gabus kale
7. Dari penjualan secara offline selama ini, manakah yang paling banyak dibeli?
 - a. Keripik sawi
 - b. Kangkung rendang
 - c. Gabus kale
8. Apa nama marketplace yang digunakan untuk menjual produk hasil pengolahan syifa hidroponik medan?
 - a. Shopee
 - b. Tokopedia
 - c. Lazada
 - d. Grabfood
 - e. Lainnya: _____

KUESIONER STAF PEKERJA HARIAN

1. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jabatan :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Pendidikan Terakhir :
6. Penghasilan :

2. Staf Pekerja Harian

1. Berapa upah tenaga kerja yang anda diterima?
 - a. Rp _____ /hari
 - b. Rp _____ /minggu
 - c. Rp _____ /bulan
 - d. Rp _____ /produksi
2. Apa saja tugas yang dilakukan untuk menerima upah tersebut?

3. Apakah bekerja di syifa hidroponik medan merupakan pekerjaan utama anda?

- a. Iya
 - b. Tidak
 - c. Lainnya: _____
4. Apakah anda memiliki pekerjaan sampingan selain bekerja sebagai staf syifa hidroponik medan?
- a. Iya
 - b. Tidak
 - c. Lainnya: _____
5. Apakah upah yang anda terima sudah sesuai dengan tugas dan tanggung jawab yang anda lakukan di syifa hidroponik medan?
- a. Iya
 - b. Tidak
 - c. Lainnya: _____

Lampiran 11. Dokumentasi



(1) Syifa Hidroponik Hidroponik



(2) Kebun



(3) Peralatan



(4) Rak Produk Jualan



(5) Dapur Syifa Hidroponik



(6) Pengadonan Kangkung



(7) Penggorengan Kangkung



(8) Pengemasan Kangkung



(9) Pengadonan Sawi Digoreng



(10) Sawi



(11) Pengemasan Sawi



(12) Pengadonan Kale



(13) Penggorengan Kale



(14) Pengemasan Kale



(15) Pengukusan Kangkung



(16) Responden



(17) Peralatan Produksi



(18) Produk Gabus kale



(19) Keripik Sawi



(20) Kangkung Rendang

Lampiran 12. SK Pengantar Riset

 **UNIVERSITAS MEDAN AREA**
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I : Jalan Kolan Nomor 1 Medan Estate ☎ (061) 7360168, 7366878, 7364348 📠 (061) 7368012 Medan 20371
Kampus II : Jalan Setiabudi Nomor 79 / Jalan Sei Serayu Nomor 70 A ☎ (061) 8225602 📠 (061) 8226331 Medan 20122
Website: www.uma.ac.id E-Mail: univ_medanarea@uma.ac.id

Nomor : 1610/FP.2/01.10/VI/2024
Lamp. : -
Hal : Pengambilan Data/Riset

Medan, 27 Juni 2024

Kepada yth.
Bapak Ir. Suwardi Raden Pemilik UMKM Syifa Hidroponik
Jl. Lorong Amal No. 11, Tegay Sari III, Medan Area,
Medan
di_ _____
Tempat _____

Dengan hormat,
Dalam rangka penyelesaian studi dan penyusunan skripsi di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, maka bersama ini kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama:

Nama : Jelita Hasrat Astuti
NIM : 198220145
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di UMKM Syifa Hidroponik, Medan Area, Medan untuk kepentingan skripsi berjudul "**Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur di Syifa Hidroponik Medan**".

Penelitian dan atau Pengambilan Data Riset ini dilaksanakan semata-mata untuk kepentingan dan kebutuhan akademik.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.


Dekan
Siswa Panjang Hermosa, SP, M.Si

Tembusan:
1. Ka. Prodi Agribisnis
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip



Lampiran 12. Surat Izin Penelitian

	<p style="text-align: center;">SYIFA HIDROPONIK TOKO PERALATAN DAN BAHAN-BAHAN PERTANIAN - PRODUK OLAHAN Jl. Bromo Lr. Amal No. 11 Kel. Tegal Sari III Kec. Medan Area Kota Medan Sumatera Utara - Indonesia Telp. 08126011332 E-mail : r4d3n92@gmail.com</p>
<p>Medan, 27 Juni 2024</p>	
<p>Nomor : 18/SYH/VI/2024 Lampiran : Hal : Izin Riset dan Analisa</p>	
<p>Kepada Yth. Bapak / Ibu Dekan Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Medan Area JL. Kolam Nomor 1 Medan Estate</p>	
<p>Dengan hormat,</p>	
<p>Terkait Surat permintaan No. 1610/FP.2/01.10/VI/2024 Hal Pengambilan Data Riset untuk kepentingan Skripsi berjudul "Analisa Nilai Tambah Olahan Sayur di Syifa Hidroponik Medan" dengan ini kami menerima/menyetujui untuk riset dimaksud atas nama dibawah ini :</p>	
<p>Nama : Jelita Hasrat Astuti NIM : 198220145 Program Studi : Agribisnis</p>	
<p>Demikian surat balasan Riset ini kami sampaikan atas kerjasama yang baik kami ucapkan terimakasih .</p>	
<p>Hormat kami,</p>	
<p> Ir. Suardi Raden Owner Syifa Farm</p>	

Lampiran 13. SK Selesai Riset



SYIFA HIDROPONIK
TOKO PERALATAN DAN BAHAN-BAHAN PERTANIAN - PRODUK OLAHAN
Jl. Bromo Lr. Amal No. 11 Kel. Tegal Sari III
Kec. Medan Area Kota Medan Sumatera Utara – Indonesia
Telp. 08126011332
E-mail : r4d3n92@gmail.com

27 Juli 2024

Nomor : 21/SXH/X/2024
Lam : -
Perihal : Selesai Penelitian/ Riset

Kepada Yth.
Dekan Fakultas Pertanian Universitas
Medan Area di-
Tempat

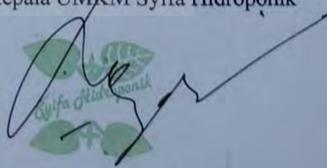
Sehubungan dengan surat terdahulu dengan Nomor: 1610/FP.2/01.10/VI/2024 pada tanggal 27 Juni 2024 berkenaan tentang kegiatan Penelitian/riset yang dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area atas nama:

Nama : Jelita Hasrat Astuti Gulo
NIM : 198220145
Program Studi : Agribisnis

Bahwasannya benar telah selesai melaksanakan penelitian/riset yang dilaksanakan mulai tanggal 27 Juni 2024 s/d 27 Juli 2024 dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Olahan Sayur Di Syifa Hidroponik Medan**” Sebagai tugas akhir mahasiswa/skripsi di UMKM SYIFA Hidroponik Jl. Bromo Lr. Amal No. 11, Tegal Sari III, Kec Medan Area, Kota Medan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk sebagaimana seperlunya.

Medan, 27 Juli 2024
Kepala UMKM Syifa Hidroponik


Suardi Raden