

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
KACANG MADU
(Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan
Tembung, Kota Medan)**

SKRIPSI

OLEH :

**FARHAN MUHAMMAD
198220008**



**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 3/9/25

Access From (repository.uma.ac.id)3/9/25

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
KACANG MADU
(Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan
Tembung, Kota Medan)**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana di Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Medan Area*



**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 3/9/25

Access From (repository.uma.ac.id)3/9/25

HALAMAN PENGESAHAN

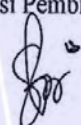
Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)

Nama : Farhan Muhammad

NPM : 198220008

Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh:
Komisi Pembimbing


Siti Sabrina Salqaura, SP, M.Sc

Diketahui Oleh :



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



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

HALAMAN PERNYATAAN

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

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

Medan, 5 juni 2025



Farhan Muhammad

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

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Farhan Muhammad
NPM : 198220008
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non- Exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)” beserta perangkat yang ada (jika dibutuhkan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalihkan media atau formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir/skripsi/tesis saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagainya sebagai Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : Medan

Pada Tanggal : 5 Juni 2025

Yang menyatakan


(Farhan Muhammad)

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui nilai tambah produk olahan kacang madu Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan dan mengetahui kelayakan usaha pengolahan kacang madu Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan. Lokasi penelitian adalah usaha pengolahan kacang madu Hajjah Nimar yang terletak di Jl. Pukat Banting 2, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan. Kacang Madu Hajjah Nimar merupakan distributor, dimana pengolahan kacang madu dilakukan oleh tempat usaha lain. Analisis data menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami, sedangkan analisis kelayakan menggunakan metode rasio R/C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah rata-rata pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu per hari adalah Rp 99.102,91/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 80,57 % > 50 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Berdasarkan nilai rasio NT pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu sebesar 80,57 % (tinggi), maka pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu perlu dipertahankan. Analisis kelayakan pengolahan kacang menjadi kacang madu diperoleh nilai R/C rasio 2,15 lebih besar dari 1, sehingga disimpulkan bahwa usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu di daerah penelitian layak diusahakan.

Kata kunci : *nilai tambah, kacang madu, rasio R/C*

ABSTRACT

The research aimed to determine the added value of Hajjah Nimar honey peanut processing products in Medan Tembung District, Medan City and to determine the feasibility of the honey peanut processing business of Hajjah Nimar in Medan Tembung District, Medan City. The research location was the honey peanut processing business of Hajjah Nimar located at Jl. Pukat Banting 2, Medan Tembung District, Medan City. Hajjah Nimar Honey Peanuts is a distributor, where the honey peanut processing was carried out by another business. Data analysis used the Hayami method of added value analysis, while the feasibility analysis used the R/C ratio method. The results of the research showed that the average added value of processing peanuts into honey peanuts per day was Rp 99,102.91/kg with an added value ratio of $80.57\% > 50\%$, meaning that the added value was considered high. Based on the NT ratio value of processing peanuts into honey peanuts of 80.57% (high), the processing of peanuts into honey peanuts needed to be maintained. The feasibility analysis of processing peanuts into honey peanuts obtained an R/C ratio value of 2.15, which was greater than 1, so it was concluded that the business of processing peanuts into honey peanuts in the research area was feasible to be developed.

Keywords: Added Value, Honey Peanuts, R/C Ratio



RIWAYAT HIDUP

Farhan Muhammad dilahirkan pada tanggal 13 November 2000 Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara. Anak ke pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Muhammad Reza Chaivin dan Ibu Eva Nizara Novianty Pendidikan yang telah ditempuh penulis yaitu pada tahun 2013 menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Dwikora Medan. Tahun 2016 menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Darussalam Medan. Tahun 2019 menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Kartika 1-1 Medan. Pada tahun 2019 penulis melanjutkan pendidikan pada jenjang Strata 1 di Universitas Medan Area, Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis.

Pada tahun 2022 penulis mengikuti kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara II Unit Bandar Klippa yang berlokasi di Kecamatan Batang Kuis Kabupaten Deli Serdang selama kurang lebih 2 bulan. Dan pada tahun 2024 penulis melakukan penelitian skripsi dengan judul Analisis nilai tambah produk olahan kacang madu (Studi Kasus: Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan).

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, dan shalawat serta salam kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, para sahabat dan pengikut-pengikutnya sehingga dengan segala usaha dan doa penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)”**

Pada kesempatan ini pula penulis dengan segala kerendahan hati tidak lupa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Dadan Ramdan, M.Eng, M.Sc selaku Rektor Universitas Medan Area.
2. Bapak Dr. Siswa Panjang Hernosa SP., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
3. Ibu Marizha Nurcahyani, S.ST,M.Sc selaku Kaprodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
4. Ibu Siti Sabrina Salqaura, SP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi kepada penulis untuk mampu menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu serta staf pegawai Program Studi Agribisnis yang telah banyak memberikan pengetahuan selama masa pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.

6. Kedua orangtua terkasih Ayahanda dan Ibunda atas segala kasih sayang, perhatian dan tak henti-hentinya selalu mendoakan penulis di dalam menempuh pendidikan ini.
7. Bapak Agus Chandra Pemilik Usaha Kacang Madu UD. Hajjah yang sudah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian di tempat tersebut.
8. Seluruh rekan-rekan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membantu berlangsungnya penelitian ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini. Semoga penulisan skripsi ini bermanfaat untuk pengembangan di bidang ilmu, masyarakat luas dan terutama bagi penulis sendiri. Akhir kata semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan yang membacanya.

Medan, 5 Juni 2025

Farhan Muhammad

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Kerangka Pemikiran	7
1.6. Hipotesis Penelitian	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1. Kacang Tanah.....	11
2.2 Komposisi Kacang Tanah	12
2.3 Pengolahan Kacang Madu.....	12
2.4 Agroindustri Olahan Kacang Madu	16
2.5. Biaya	16
2.6. Penerimaan.....	18
2.7. Pendapatan	18
2.8. Nilai Tambah.....	19
2.9. Penelitian Terdahulu	20
BAB III. METODE PENELITIAN	23
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
3.2. Metode Penentuan Sampel.....	23
3.3. Metode Pengumpulan Data	23

3.4.	Metode Analisis Data	24
3.5	Defenisi Operasional Variabel	27
BAB IV	DESKRIPSI DAERAH PENELITIAN	29
4.1	Deskripsi Objek Penelitian.....	29
4.2	Ruang Lingkup Bidang Usaha	29
4.3	Organisasi dan Manajemen	30
4.4.	Proses Produksi	33
BAB V	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
5.1.	Hasil Penelitian	37
5.1.1.	Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu pada Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan	37
5.1.2.	Kelayakan Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar	45
5.2.	Pembahasan	46
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	49
6.1.	Kesimpulan	49
6.2.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Konsumsi per Kapita Kacang Tanah.....	2
Tabel 2. Luas Panen dan Produksi Komoditas Kacang Tanah di Indonesia	3
Tabel 3. Luas Panen dan Produksi Kacang Tanah di Provinsi Sumatera Utara	3
Tabel 4. Luas Panen (Ha), Produksi (Ton) dan Produktivitas (Ton/Ha) Kacang Tanah menurut Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara Tahun 2023.....	4
Tabel 5. Komposisi Daging Biji Kacang Tanah.....	12
Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	24
Tabel 7. Rata-Rata Penggunaan Bahan Baku per Hari pada Pengolahan Kacang tanah Menjadi Kacang Madu.....	37
Tabel 8. Rata-Rata Penggunaan Bahan Tambahan pada Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu	38
Tabel 9. Rata-Rata Penggunaan Bahan Penolong pada Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu	39
Tabel 10. Biaya Penyusutan Peralatan Rata-Rata pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Kacang tanah Menjadi Kacang madu per Hari di Daerah Penelitian	40
Tabel 11. Rata-rata Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja pada Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu per Hari.....	41
Tabel 12. Biaya Produksi Rata-Rata Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu per Hari di Daerah Penelitian	42
Tabel 13. Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu per Hari	43
Tabel 14. Besarnya Nilai Tambah Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu	44
Tabel 15. Rata-Rata R/C Rasio Industri Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pemikiran.....	9
Gambar 2. Produk Kacang Madu.....	12
Gambar 3. Proses Pembuatan Kacang Madu	15
Gambar 4. Struktur Organisasi UD. Hajjah Nimar	31
Gambar 5. Proses Pembuatan Kacang Madu UD Hajjah.....	36



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuisioner Penelitian	53
Lampiran 2. Karakteristik Usaha Pengolah Kacang Menjadi Kacang Madu	57
Lampiran 3. Jumlah dan Sumber Modal pada Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu di UD. Hajjah Nimar, Tahun 2024.....	58
Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu di UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan.....	59
Lampiran 5. Biaya Bahan Tambahan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan Tahun 2024	60
Lampiran 6. Biaya Bahan Penolong pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan Tahun 2024	61
Lampiran 7. Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024 ...	62
Lampiran 8. Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024	64
Lampiran 9. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024 ...	65
Lampiran 10. Rekapitulasi Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024 ..	66
Lampiran 11. Total Biaya Produksi pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024 ...	67
Lampiran 12. Produksi dan Penerimaan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Tahun 2024	68

Lampiran 13. Pendapatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Tahun 2024	69
Lampiran 14. Surat Pengantar Riset.....	74
Lampiran 15. Surat Selesai Riset	75



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dimasa mendatang, agroindustri dapat menjadi lokomotif pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini dikarenakan produk agroindustri memiliki nilai tambah dan pangsa pasar yang besar serta berpeluang untuk mengubah struktur ekonomi nasional dari pertanian ke industri. Kondisi ini secara langsung akan berdampak pada pertumbuhan perekonomian Indonesia. Berbagai daerah yang tersebar di seluruh propinsi Indonesia memiliki potensi agrobisnis yang beraneka ragam dan sesuai dengan kekhasan daerahnya. Peran agroindustri di pedesaan dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian terwujud dalam penciptaan nilai tambah, penyerapan tenaga kerja, produktivitas tenaga kerja, dan keterkaitan dengan sektor lain (Manueke *et al.*, 2021).

Nilai tambah merupakan ukuran penting dalam transaksi bisnis. Transaksi bisnis sebagai interaksi antar pelaku usaha diukur dari sejauh mana pelaku usaha memperoleh nilai tambah (keuntungan) dari kegiatan bisnis yang dilakukan (Rodhiah, 2013). Ciri khas produk pertanian yang mudah rusak membuat petani harus mampu berpikir bagaimana agar produk pertanian yang mudah rusak itu dapat menghasilkan manfaat atau keuntungan yang lebih, atau bisa langsung di konsumsi sendiri.

Produk pertanian dapat memberi keuntungan dan nilai tambah yang lebih jika produk tersebut diolah melalui berbagai proses produksi. Proses mengubah input menjadi output, yaitu bagaimanamengolah bahan baku menjadi produk sehingga memiliki nilai tambah dan keuntungan. Salah satu produk pertanian

yang digunakan sebagai bahan baku industri adalah kacang tanah, yang digunakan untuk membuat keju, mentega, minyak goreng, dan diolah menjadi makanan.

Tanaman kacang merupakan komoditas strategis di Indonesia karena kacang menjadi salah satu tanaman pangan penting setelah beras, kedelai dan jagung. Komoditas ini mendapatkan perhatian yang lebih dari pemerintah dalam kebijakan pangan nasional. Dapat dikatakan bahwa kacang ini bisa menjadi makanan pokok pengganti beras dan jagung dikarenakan kedelai merupakan komoditas yang strategis di Indonesia. Secara terinci konsumsi kacang-kacangan perkapita dan nasional kacang tanah selama lima tahun terakhir di Indonesia dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Konsumsi per Kapita Kacang Tanah

Tahun	Konsumsi Nasional (kg/kapita/tahun)
2018	0,283
2019	0,306
2020	0,288
2021	0,308
2022	0,301

Sumber : Kementerian Pertanian, 2023

Dari tabel konsumsi kacang-kacangan di Indonesia dari tahun 2018 s.d 2022 berfluktuasi setiap tahun mulai dari tahun 2018 hingga 2022. Konsumsi kacang tanah dari tahun 2018 ke tahun 2019 mengalami peningkatan sebesar 8,13 %, tahun 2019 ke tahun 2020 mengalami penurunan konsumsi sebesar 5,88 %, tahun 2020 ke tahun 2021 mengalami peningkatan konsumsi sebesar 6,94 % dan pada tahun 2021 ke tahun 2022 mengalami penurunan konsumsi sebesar 2,27 %.

Tingkat konsumsi kacang-kacangan yang tinggi harus diiringi dengan tingkat luas areal panen dan produksi yang tinggi juga, berikut data luas areal panen dan produksi komoditas kacang tanah lima tahun terakhir di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas Panen dan Produksi Komoditas Kacang Tanah di Indonesia

Tahun	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2018	353.768	457.026	1,29
2019	332.883	420.099	1,26
2020	324.335	418.414	1,29
2021	301.878	390.465	1,29
2022	283.498	379.928	1,34

Sumber : BPS, 2023

Dari data Tabel 2 dapat dilihat bahwa luas areal panen dan produksi selama lima tahun terakhir selalu mengalami penurunan. Penurunan paling besar pada tahun 2021 dengan luas panen 301.878 ha dengan persentase sebesar 6,92 %, dan produksi sebesar 390.465 ton dengan persentase besar 6,68 %.

Provinsi Sumatera Utara merupakan salah satu penghasil kacang tanah di Indonesia. Luas panen dan produksi kacagn tanah di provinsi Sumatera Utara dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Luas Panen dan Produksi Kacang Tanah di Provinsi Sumatera Utara

Tahun	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2018	3.379	4.321	1,28
2019	3.837	4.889	1,27
2020	1.278	1.625	1,27
2021	3.899	5.485	1,41
2022	4.111	5.682	1,38

Sumber : BPS, 2023

Tabel 3. menunjukan bahwa hasil produksi kacang tanah di provinsi Sumatera Utara berfluktuasi, peningkatan produksi terjadi pada tahun 2019, yaitu sebesar 13,57 %. Kemudian mengalami penurunan pada tahun 2020 sebesar 66,76 % dan pada tahun 2021 mengalami penurunan sebesar 237,54 % dan pada tahun 2022 mengalami peningkatan sebesar 3,59 %. Ada banyak hal yang dapat mempengaruhi naik turunnya luas panen dan produksi kacang tanah, diantaranya adalah luas lahan yang semakin menyempit dikarenakan tingginya jumlah penduduk dan harga jual komoditas yang akan dipanen.

Tabel 4 menunjukkan bahwa di Provinsi Sumatera Utara memiliki luas panen 4.111 hektar dengan produksi sebesar 5.682 ton dan produktivitas sebesar 1,38 ton/ha. Adapun luas panen, produksi dan produktivitas di Provinsi Sumatera Utara menurut Kabupaten dapat dilihat Tabel 4.

Tabel 4. Luas Panen (Ha), Produksi (Ton) dan Produktivitas (Ton/Ha) Kacang Tanah menurut Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara Tahun 2023

No	Kabupaten/Kota	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
1	Nias	1	1	1,00
2	Mandailing Natal	175	200	1,14
3	Tapanuli Selatan	327	517	1,58
4	Tapanuli Tengah	-	-	-
5	Tapanuli Utara	1.928	2.890	1,50
6	Toba Samosir	39	62	1,59
7	Labuhanbatu	2	2	1,00
8	Asahan	12	11	0,92
9	Simalungun	321	364	1,13
10	Dairi	266	381	1,43
11	Karo	8	10	1,25
12	Deli Serdang	59	75	1,27
13	Langkat	2.019	2.386	1,18
14	Nias Selatan	-	-	-
15	Humbang Hasundutan	277	412	1,49
16	Pakpak Bharat	20	26	1,30
17	Samosir	103	132	1,28
18	Serdang Bedagai	2	2	1,00
19	Batu Bara	8	9	1,13
20	Padang Lawas Utara	66	91	1,38
21	Padang Lawas	86	105	1,22
22	Labuhanbatu Selatan	7	8	1,14
23	Labuhanbatu Utara	-	-	-
24	Nias Utara	51	41	0,80
25	Nias Barat	-	-	-
26	Tanjungbalai	-	-	-
27	Pematangsiantar	1	1	1,00
28	Tebing Tinggi	-	-	-
29	Medan	-	-	-
30	Binjai	88	87	0,99
31	Padangsidempuan	60	74	1,23
32	Gunungsitoli	-	-	-
Total		5.923	7.884	1,33

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Utara, 2024

Tabel 4 dapat diketahui bahwa Kabupaten Deli Serdang pada tahun 2023 memiliki luas panen seluas 59 Ha, dengan produksi 75 ton, serta memiliki

produktivitas sebesar 1,27 ton/Ha. Produksi kacang tanah yang tinggi di Kabupaten Deli Serdang dapat menunjang pertumbuhan UMKM dengan bahan baku kacang tanah karena tersedianya bahan baku. Salah satunya adalah pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu.

Soekartawi (2010), menyatakan bahwa terdapat banyak pertimbangan dalam melakukan pengolahan hasil pertanian. Pengolahan hasil pertanian yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Pengolahan hasil pertanian yang dilakukan dapat meningkatkan kualitas produk yang sudah tentu akan meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkan. Dalam pengolahan hasil pertanian dibutuhkan banyak tenaga kerja, dimana tenaga kerja yang digunakan harus memiliki keterampilan dalam pengolahan hasil pertanian. Dengan keterampilan mengolah hasil, maka akan terjadi peningkatan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar. Konsekuensi logis dari hasil olahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi .

Agroindustri olahan kacang menjadi olahan kacang madu telah banyak berkembang di Kota Medan. Salah satu diantaranya adalah Kacang Madu Hajjah Nimar yang terdapat di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan. Agroindustri pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu yang dikelola oleh Hajjah Nimar merupakan distributor hasil pengolahan kacang menjadi kacang madu, dimana pengolahannya dilakukan oleh pengusaha lain. Pengolahan kacang madu yang dilakukan dapat meningkatkan nilai tambah. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan Hajjah Nimar meliputi pengembangan produk melalui pengolahan agar meningkatkan citarasa dengan pemberian merek atau label pada kemasan agar menarik perhatian konsumen. Produksi kacang madu dilakukan 5 kali dalam

seminggu. Dalam satu kali produksi dibutuhkan 150 kg kacang tanah dan menghasilkan 10.000 bungkus kacang madu. Disamping memproduksi kacang madu Hajjah Nimar juga memproduksi sirup markisa dan bika ambon.

Permasalahan pada agroindustri olahan kacang menjadi olahan kacang madu adalah banyaknya saingan yang membuat produk yang dihasilkan dijual dengan harga bersaing, dimana bahan baku, bahan tambahan serta biaya-biaya lainnya yang timbul selama proses produksi berlangsung membuat keuntungan yang diperoleh semakin kecil. Hal ini membuat perlunya dilakukan peningkatan nilai tambah dengan produk olahan kacang madu yang punya rasa yang lebih spesial, sehingga harga jual dapat ditingkatkan. Peningkatan nilai tambah produk tentu akan semakin meningkatkan pendapatan usaha.

Pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu yang dilakukan oleh Hajjah Nimar telah memproduksi dan memasarkan hasil produksi berupa kacang madu. Sampai saat ini Hajjah Nimar mampu memproduksi berbagai produk kacang madu dengan beberapa varian rasa dan kemasan. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tingkat produksi yang tinggi setiap harinya, maka dengan keadaan tersebut sangatlah penting untuk mengetahui serta menganalisis nilai tambah produk olahan kacang madu pada usaha Hajjah Nimar, sehingga hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar nilai tambah produk olahan kacang madu pada Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan?

2. Apakah pengolahan kacang menjadi kacang madu pada Hajjah Nimar layak untuk diusahakan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui nilai tambah produk olahan kacang madu Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan kacang madu Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan, disamping untuk melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Universitas Medan Area.
2. Bagi pihak lain, diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi maupun pengetahuan.
3. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

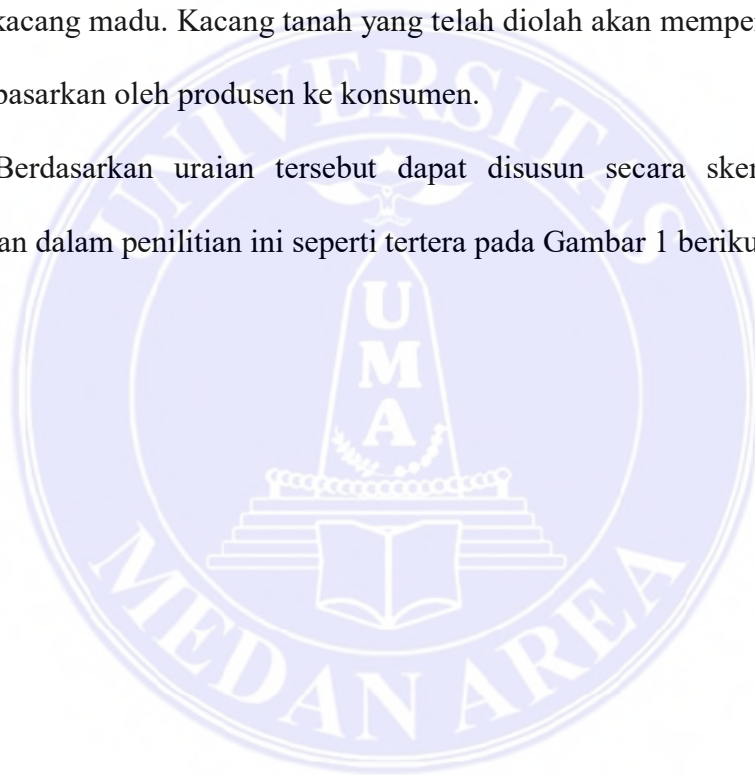
1.5 Kerangka Pemikiran

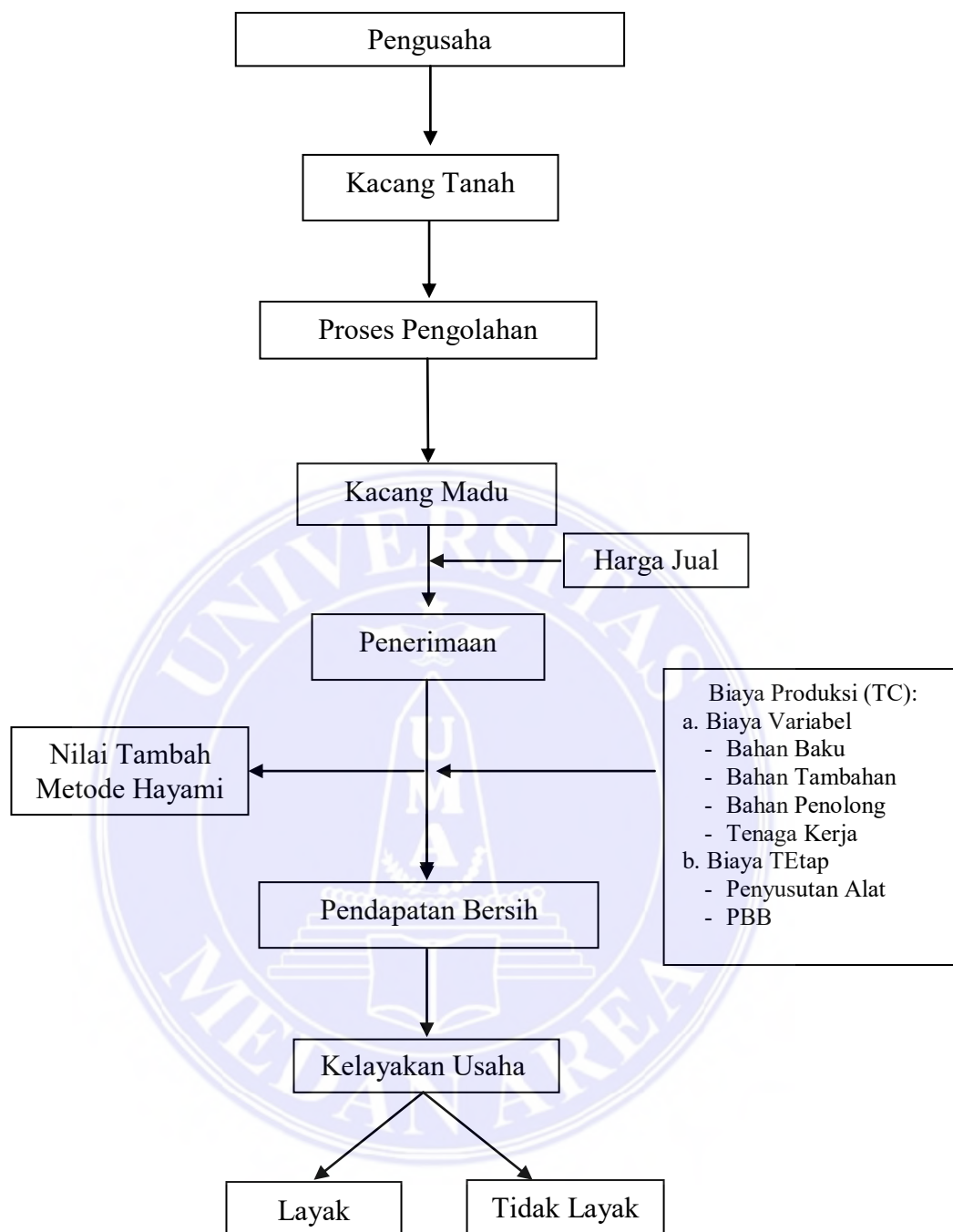
Kota Medan merupakan salah pusat perkembangan UMKM di Sumatera Utara yang potensial untuk menghasilkan berbagai produk olahan seperti olahan kacang madu. Proses pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu akan memberikan nilai tambah bagi kacang tanah itu sendiri. Untuk menghasilkan kacang madu diperlukan faktor-faktor produksi lain mulai dari bahan baku, bahan

tambahan, bahan penolong, tenaga kerja, peralatan produksi dan lain-lain yang merupakan bagian dari proses pengolahan kacang madu. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja.

Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai produk yang menjadikan peningkatan nilai tambahnya. Tahapan pengolahan yang dilakukan untuk pengolahan kacang dapat dilakukan ke dalam berbagai produk, salah satunya adalah kacang madu. Kacang tanah yang telah diolah akan memperoleh harga jual yang dipasarkan oleh produsen ke konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disusun secara skematis kerangka pemikiran dalam penelitian ini seperti tertera pada Gambar 1 berikut.





Gambar 1. Kerangka Pemikiran

1.6 Hipotesis

1. Nilai tambah pengolahan kacang menjadi kacang madu pada Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan tergolong tinggi.
2. Pengolahan kacang menjadi kacang madu pada Hajjah Nimar layak untuk diusahakan.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kacang Tanah

Kacang tanah merupakan tanaman polong-polongan yang banyak dibudidayakan petani dan merupakan tanaman kacang-kacangan terpenting kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Tanaman kacang tanah berasal dari benua Amerika dengan ketinggian antara 30 sampai 50 cm dengan tanaman berdaun majemuk. Tanaman ini berasal dari Amerika Selatan yaitu Brazillia, dan telah menyebarkan ke seluruh dunia yang beriklim tropis atau subtropis Masuknya kacang tanah ke Indonesia pada abad ke-17 diperkirakan karena dibawa oleh pedagang-pedagang Spanyol dan yang melakukan pelayarannya dari Meksiko ke Maluku setelah tahun 1597. Pada saat ini China dan India merupakan penghasil kacang tanah terbesar dunia (Trustinah, 2015).

Menurut Marzuki (2020), klasifikasi botani tanaman kacang tanah antara lain:

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Subdivisi	: Angiospermae
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Polipetales
Family	: Leguminose
Genus	: Arachis
Spesies	: <i>Arachis hypogaea</i> L

Kacang tanah merupakan salah satu sumber protein nabati yang cukup penting dalam pola menu makanan penduduk. Kacang tanah memiliki beberapa nama antara lain kacang cina, kacang brol, dan kacang brudul (Jawa). Tanaman kacang tanah merupakan komoditas agrobisnis yang bernilai ekonomis cukup tinggi dan merupakan salah satu sumber protein dalam pola pangan penduduk Indonesia. Kebutuhan kacang tanah dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan, sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan gizi masyarakat, kapasitas industri pakan dan makanan Indonesia (Fachrudin, 2018).

2.2. Komposisi Kacang Tanah

Kandungan gizi dan manfaat dari kacang tanah tersebut bagi tubuh manusia. Kacang tanah kaya dengan lemak, mengandung protein yang tinggi, zat besi, vitamin E dan kalsium, vitamin B kompleks dan Fosforus, vitamin A dan K, lesitin, kolin dan kalsium. Kandungan protein dalam kacang tanah adalah jauh lebih tinggi dari daging, telur dan kacang soya (Trustinah, 2015).

Tabel 5. Komposisi Daging Biji Kacang Tanah

Komposisi	Jumlah (%)
Kadar Air	4,6 – 6,0
Protein Kasar	25,0 – 30,0
Lemak	46,0 – 52,0
Serat Kasar	2,8 – 3,0
Ekstrak tanpa N	10,0 – 13,0
Abu	2,5 – 3 0

Sumber : Ketaren, 2020

2.3 Pengolahan Kacang Madu

Proses produksi merupakan suatu proses transformasi (mengalami perubahan bentuk secara fisik dan kimia) yang mengubah *input* yang berupa bahan baku, mesin, peralatan, modal, energi, tenaga kerja menjadi *output* sehingga

memiliki nilai tambah. Dalam pengolahan kacang menjadi produk olahan kacang madu pada umumnya dilakukan menggunakan teknologi produksi yang manual dan semi otomatis yaitu selain menggunakan mesin juga masih menggunakan tenaga kerja sebagai operator maupun pekerjaan manual. Gambar pengolahan kacang menjadi kacang madu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk Kacang Madu

Beberapa faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah kacang madu yaitu : (Kompas.com, 2021)

2.3.1 Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan sebagai bahan utama dalam suatu proses produksi, dimana sifat dan bentuknya akan mengalami perubahan fisik maupun kimia yang langsung ikut di dalam proses produksi sampai dihasilkannya barang jadi. Bahan baku yang digunakan adalah kacang tanah. Kacang tanah yang digunakan adalah kacang yang bermutu baik yang diperoleh dari Kabupaten Langkat dan Kabupaten Simalungun.

2.3.2 Bahan Tambahan

Bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam produksi sehingga dapat meningkatkan kualitas dan mutu dari suatu produk secara lebih baik. Bahan tambahan yang digunakan adalah saus madu yang terdiri dari madu, gula pasir, air panas dan garam, serta bahan tambahan kemasan.

2.3.3 Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang dapat menunjang proses produksi yang tidak nampak pada produk akhir. Bahan penolong yang digunakan adalah minyak goreng, bawang putih dan santan.

2.3.4 Proses Produksi

Kacang tanah sebagai bahan baku utama pembuatan kacang madu melewati berbagai tahapan pengolahan hingga menjadi kacang madu dengan berbagai varian rasa. Berikut ini adalah proses produksi pembuatan kacang madu (Kompas.com, 2021):

a. Pengupasan

Pengupasan adalah tahap paling awal dalam proses pembuatan kacang tanah. Tujuan dari pengupasan ini adalah untuk memisahkan polong dengan biji kacang tanah. Pengupasan dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan.

b. Penggorengan

Kacang tanah digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Kacang tanah digoreng hingga berwarna kuning keemasan.

c. Penirisan

Kacang yang sudah berwarna kuning kemasan setelah dilakukan penggorengan, kemudian ditiriskan yang bertujuan untuk membuang sebagian minyak yang terkandung dalam biji kacang tanah.

d. Pencampuran dengan saus madu

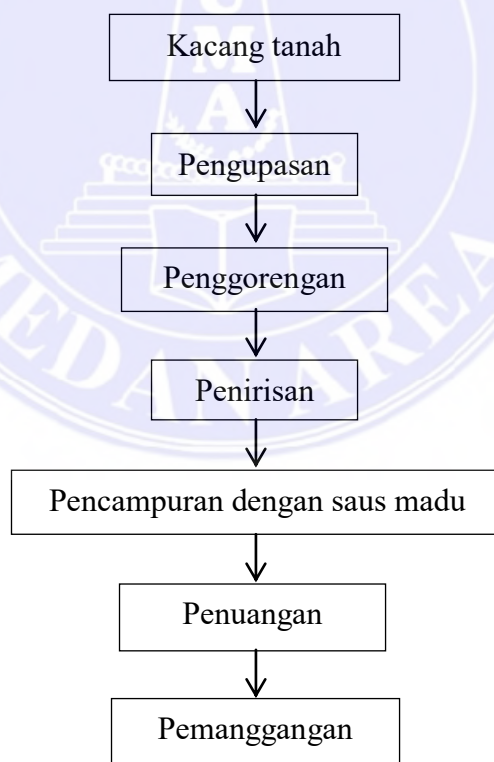
Kacang yang sudah kering dari minyak selanjutnya dicampur dengan saus madu dengan bahan madu, gula pasir, air panas dan garam. Kemudian kacang diaduk hingga tercampur merata.

e. Penuangan

Kacang yang sudah tercampur merata dengan saus madu, kemudian dituang ke dalam loyang datar dan diratakan.

f. Pemanggangan

Kacang madu yang sudah tertuang dalam loyang datar di panggang dalam oven panas selama tiga menit. Kemudian diangkat dan dibiarkan hingga dingin. Kemudian disimpan dalam wadah tertutup.



Gambar 3. Proses Pembuatan Kacang Madu

2.4 Agroindustri Olahan Kacang Madu

Membicarakan perkembangan industri tentunya tidak saja ditunjukan hanya kepada industri-industri besar dan sedang tetapi perhatian sepadan harus pula diarahkan kepada industri-industri kecil atau rumah tangga, sebab pada kenyataanya, industri jenis ini masih sangat diperlukan sampai waktu yang tidak tertentu untuk memberikan kesempatan kerja sekaligus pemerataan pendapatan (Soekartawi, 2010). Sektor industri di Indonesia dibagi menjadi empat kelompok yaitu :

1. Industri besar yaitu industri yang proses produksinya secara keseluruhan sudah menggunakan mesin dengan tenaga kerja lebih dari 100 orang.
2. Industri sedang yaitu industri yang proses produksinya menggunakan mesin dan tenaga kerjanya berkisar 20 – 99 orang.
3. Industri kecil yaitu umumnya memakai sistem pekerja upahan, jumlah tenaga kerja 5 - 19 orang.
4. Industri rumah tangga yaitu industri yang mempunyai tenaga kerja kurang dari 5 orang.

2.5 Biaya

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomi yang diperlukan, dapat diperkirakan, dan dapat diukur untuk menghasilkan sesuatu produk. Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktunya dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan 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. Namun

demikian biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang, semua faktor produksi adalah biaya variabel (Lipsey *et al*, 2018). Menurut Gasperz (2019) menyatakan bahwa pada dasarnya biaya yang diperhitungkan dalam jangka pendek adalah biaya tetap (*fixed costs*) dan biaya variabel (*variable costs*).

- a. Biaya tetap (*fixed costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek. Perlu dicatat bahwa penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas output yang di produksi. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya tetap adalah biaya untuk mesin dan peralatan, upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja.
- b. Biaya variabel (*variable costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input variabel dalam proses produksi jangka pendek. Perlu dicatat bahwa penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang diproduksi, semakin besar kuantitas produk output yang diproduksi, semakin besar pula input variabel yang digunakan. Dalam jangka pendek, yang termasuk biaya variabel adalah biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain-lain.

Biaya yang digunakan untuk produksi dapat dibedakan menjadi dua macam yaitu :

- a. Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dibayarkan selama proses produksi oleh produsen untuk masukan (input) yang berasal dari luar seperti penggunaan tenaga kerja dan sarana produksi dari luar.
- b. Biaya implisit adalah biaya dari faktor produksi sendiri yang diikuti sertakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk (output). Termasuk dalam

biaya ini adalah biaya penyusutan, sewa tanah, upah tenaga kerja dan bunga modal (Suratiyah, 2015).

2.6 Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Semakin banyak produk yang dihasilkan semakin tinggi harga perunit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan produk sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Penerimaan total yang diterima oleh produsen dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen (Soekartawi, 2010).

2.7 Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk dan jasa kepada pelanggan. Bagi investor, pendapan kurang penting dibandingkan keuntungan, yang merupakan jumlah uang yang diterima setelah dikurangi pengeluaran. Pertumbuhan pendapatan merupakan indikator penting dari penerimaan pasar dari produk dan jasa perusahaan tersebut. Pertumbuhan pendapatan yang konsisten, dan juga pertumbuhan keuntungan dianggap penting bagi perusahaan yang dijual ke publik melalui saham untuk menarik investor, pendapatan usaha tani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan (Soekartawi, 2010)

1. Pendapatan kotor adalah seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam usaha tani yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil

produksi yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat saat pemungutan hasil.

2. Pendapatan bersih adalah seluruh pendapatan petani dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi.

2.8 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan suatu usaha untuk menambahkan nilai dari suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah berbeda dengan margin, margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku (Hayami, dkk,1987). Nilai tambah berbeda dengan keuntungan karena nilai tambah merupakan produksi barang akhir dikurangi biaya bahan mentah sedangkan keuntungan adalah nilai produksi barang akhir atau disebut juga hasil penjualan barang akhir dikurangi biaya produksi, baik bahan mentah maupun sewa, upah bunga dan lain-lain (Zakaria, 2016). Metode yang sering digunakan dalam menghitung nilai tambah suatu produk adalah metode Hayami, hal ini disebabkan metode hayami lebih tepat digunakan untuk menghitung nilai tambah dalam sub sistem pengolahan karena menghasilkan sebagai berikut :

- a. Perkiraan nilai tambah
- b. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%)
- c. Imbalan terhadap jasa tenaga kerja (Rp)
- d. Imbalan modal dan manajemen atau keuntungan yang diterima petani (Rp)

Sumber-sumber dari nilai tambah tersebut adalah dari pemanfaatan faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia dan manajemen. Pada analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi

yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

2.9 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu yang dicantumkan merupakan penelitian yang penulis jadikan acuan serta referensi. Diantaranya yaitu penelitian oleh Yanuasari *et al.*, (2015) dengan judul penelitian Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah serta Strategi Pengembangan Agroindustri Kacang Oven pada CV. TDS Mitra Garuda di Kabupaten Jember. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pendapatan, efisiensi biaya, nilai tambah, dan strategi kacang pengembangan bisnis agroindustri kacang panggang dari CV. TDS Mitra Garuda. Memilih lokasi penelitian ditentukan dengan metode purposive di CV. TDS Mitra Garuda. Itu menggunakan metode penelitian deskriptif dan analitik. Metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan *purposive sampling*. Alat analisis analisis pendapatan digunakan, analisis rasio R/C, tambah analisis nilai, dan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan: (1) rata-rata pendapatan di kacang tanah panggang dari CV. TDS Mitra Garuda adalah menguntungkan (2) Penggunaan rata-rata biaya produksi yang efisien (3) kacang Agroindustri kacang tanah panggang CV. TDS Mitra Garuda mampu memberikan nilai tambah yang positif dalam bentuk kacang olahan panggang.

Penelitian Tololiu *et al.*, (2021) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah Kacang Tanah pada Usaha Kacang Bawang “Marindi” di Kota Manado. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari kacang

tanah menjadi kacang bawang pada usaha kacang bawang “Marindi” di Kota Manado. Analisis data yang digunakan adalah perhitungan biaya-biaya, perhitungan penerimaan dan perhitungan nilai tambah dari kacang tanah menjadi kacang bawang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan 1 kilogram bahan baku kacang tanah maka usaha kacang bawang “Marindi” mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 58.467,00.

Penelitian Manueke *et al.*, (2021) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius di Desa Kinnali Kecamatan Kawangkoan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat perbedaan nilai serta pertambahan nilai suatu produk setelah mengalami proses pengolahan dalam suatu proses produksi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis keuntungan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh untuk 1 kg kacang mentah menjadi 0,73 kacang sangrai yaitu sebesar Rp. 4.105,4 dan nilai tambah untuk 0,73 kacang sangrai menjadi kacang sangrai yang sudah dikemas yaitu Rp. 6.169,5.

Penelitian Prahadini (2016) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Kacang madu Tempe di Kota Tarakan (Studi Kasus Pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Bunga Serai Di Kecamatan Tarakan Tengah). Tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana sistem pengolahan industri pengolahan kacang madu tempe UKM Bunga Serai untuk menghasilkan produk, nilai tambah yang diperoleh. Metode analisis data menggunakan metode nilai tambah Hayami. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan kacang madu tempe membutuhkan waktu 3 hari dalam satu kali produksi. Keuntungan yang diperoleh pengusaha sebesar Rp. 544.629 dalam satu

kali produksi. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha dalam memproduksi produk olahan kacang madu tempe adalah sebesar Rp. 45.189 rasio nilai tambah tergolong tinggi ($43,03\% > 40\%$).



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian adalah kacang madu Hajjah Nimar yang terletak di Jl. Pukat Banting 2, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan yang merupakan distributor hasil olahan kacang madu. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan kacang madu Hajjah Nimar merupakan produsen kacang madu terbesar di Kecamatan Medan Tembung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Juni 2024.

3.2 Metode Penentuan Sampel

Metode yang digunakan untuk menentukan sampel dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut Furchan (2004) studi kasus adalah suatu penyelidikan intensif tentang individu, dan atau unit sosial yang dilakukan secara mendalam dengan menemukan semua variabel penting tentang perkembangan individu atau unit sosial yang diteliti.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pengusaha pengolah kacang madu, menggunakan daftar kuesioner yang telah dipersiapkan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi (lembaga) serta literatur yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

3.4 Metode Analisis Data

Setelah data diperoleh dan dikumpulkan secara lengkap selanjutnya yang akan dilakukan adalah menganalisis data tersebut. Penelitian ini menggunakan analisis nilai tambah yang dapat diuraikan sebagai berikut :

3.4.1 Analisis Nilai Tambah

Untuk menjawab rumusan masalah pertama yaitu dengan melihat nilai tambah dari pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami menggunakan perhitungan nilai tambah seperti dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah (Value Added)

No	Variabel	Nilai
<i>Output, Input, Harga</i>		
1	Output yang dihasilkan(kg/hari)	A
2	Bahan baku yang digunakan(kg/hari)	B
3	Tenaga kerja(Jam/hari)	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
<i>Pendapatan/keuntungan (Rp/kg)</i>		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I
10	Nilai output(4 x 6)(Rp)	$J = d \times f$
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - h - i$
	b. Rasio nilai tambah(%)	$L\% = k/j \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja(Rp/kg)	$M = e \times g$
	b. Bagian tenaga kerja(%)	$N\% = m/k \times 100\%$
13	a. Keuntungan(Rp/kg)	$O = k - m$
	b. Bagian keuntungan(%)	$P\% = o/j \times 100\%$
<i>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</i>		
14	Marjin (Rp/kg)	$Q = j - h$
	a. Pendapatan tenaga kerja(%)	$R\% = m/q \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain(%)	$S\% = i/q \times 100\%$
	c. Keuntungan	$T\% = o/q \times 100\%$

Sumber : Hayami dkk., 1987

Kriteria Nilai Tambah adalah :

- a. Jika $NT \geq 50 \%$, berarti nilai tambah pengolahan kacang madu tergolong tinggi.
- b. Jika $NT \leq 50 \%$, berarti nilai tambah pengolahan kacang madu tergolong rendah.

Keterangan :

A = Output/total produksi kacang madu yang dihasilkan oleh agroindustri

B = Input/bahan baku berupa kacang yang digunakan dalam proses produksi.

C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi kacang madu dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis.

F = Harga yang berlaku pada satu periode analisis

G = Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK

H = Harga input bahan baku utama per batang (kg) pada suatu periode analisis.

I = Sumbangan/biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan, dan biaya pengemasan.

a. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung. Biaya yang dikeluarkan dikeluarkan oleh pengusaha dalam proses produksi sampai menjadi produk disebut biaya produksi, termasuk di dalamnya apa yang dibeli dan jasa yang dibayar di dalam maupun di luar usaha. Untuk menghitung total biaya produksi dengan menggunakan rumus :

$$TC = TVC + TFC \dots\dots\dots (\text{Soekartawi, 2010})$$

Keterangan : TC = Total Biaya (dalam rupiah)

TVC = Total Biaya Variabel (dalam rupiah)

TFC = Total Biaya Tetap (dalam rupiah)

b. Penerimaan

Penerimaan usaha tani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan ini dapat dituliskan sebagai berikut :

TR = Total Penerimaan (dalam rupiah)

Y = Produksi yang diperoleh dalam usaha tani (dalam rupiah)

Py = Harga Y (dalam rupiah)

c. Pendapatan /Keuntungan

Keuntungan dihitung melalui pengurangan antara pendapatan total dengan total biaya. Untuk melihat besarnya keuntungan usaha menggunakan rumus:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (\text{Soekartawi, 2010})$$

Keterangan : π = Pendapatan (dalam rupiah)

TR = Total Penerimaan (dalam rupiah)

TC = Total Biaya (dalam rupiah)

3.4.2 Analisis Kelayakan Usaha

Untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu kacang tanah dianalisis dengan menggunakan perhitungan R/C (*Return Cost Ratio*). R/C ratio (*Return Cost Ratio*) atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya. Adapun rumus perhitungan R/C rasio adalah sebagai berikut :

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Dengan keterangan :

- Apabila $R/C \text{ rasio} = 1$ (Usaha tidak untung dan tidak rugi)
- Apabila $R/C \text{ rasio} < 1$ (Usaha tidak layak untuk diusahakan)
- Apabila $R/C \text{ rasio} > 1$ (Usaha layak untuk diusahakan) (Suratiah, 2015)

3.5 Defenisi Operasional Variabel

Untuk memperjelas dan menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian istilah-istilah dalam penelitian, maka akan diuraikan beberapa definisi dan batasan operasional sebagai berikut :

1. Hajjah Nimar adalah industri pengolahan kacang menjadi kacang madu.
2. Bahan baku adalah bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk dan bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain. Dalam hal ini bahan baku utama adalah kacang tanah dalam satuan kilogram (kg).
3. Input adalah bahan baku utama (kacang tanah) yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram (kg).
4. Output adalah jumlah kacang madu yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dalam satuan kilogram (kg)
5. Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan produk, dihitung dengan mengalikan jumlah seluruh hasil produksi dengan harga jual per kg, diukur dalam satuan rupiah (Rp).
6. Harga jual adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk membeli 1 kg produk olahan kacang madu. Harga jual produk olahan kacang madu Hajjah Nimar sebesar Rp. 100.000/kg.

7. Total biaya adalah keseluruhan biaya produksi yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah output tertentu baik yang bersifat tetap maupun variabel dalam satuan rupiah (Rp).
8. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang jumlahnya dapat berubah-ubah tergantung dengan volume produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi upah tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya bahan tambahan, biaya bahan bakar, biaya kemasan yang diukur dalam satuan rupiah (Rp)
9. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dimana biaya ini tidak tergantung dengan volume produksi, meliputi biaya penyusutan peralatan dan biaya listrik yang diukur dalam satuan rupiah (Rp)
10. Nilai tambah adalah selisih lebih antara harga jual barang dan harga beli bahan baku, bahan penolong, suku cadang, dan jasa, yang dipergunakan untuk menghasilkan barang dalam satuan persen (%).
11. Metode Hayami adalah metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yang didapatkan dari suatu pengolahan.
12. Analisis kelayakan merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui suatu usaha atau bisnis layak atau tidak dan seberapa besar manfaatnya.
13. R/C rasio adalah rumus yang digunakan untuk menganalisis kelayakan suatu usaha, dalam hal ini kelayakan usaha kacang madu Hajjah Nimar.
14. Data pembelian bahan baku kacang tanah yang digunakan adalah data pembelian mulai bulan Januari 2024 – Juni 2024.
15. Sumber bahan baku berasal dari petani kacang tanah di Kabupaten Deli Serdang.

BAB IV

DESKRIPSI DAERAH PENELITIAN

4.1 Deskripsi Objek Penelitian

Sejarah perusahaan UD. Hajjah Nimar merupakan distributor hasil olahan kacang madu yang dikelola oleh Agus Chandra. Pada awalnya UD. Hajjah Nimar ini berlokasi di Jalan Pukat Banting 2 No. 80 Tembung. UD. Hajjah Nimar memproduksi kacang madu antara 145 – 230 kg/hari. UD. Hajjah Nimar memulai usaha ini secara kecil-kecilan dengan peralatan sederhana yang dikerjakan sendiri untuk dijual ke warung di sekitar rumahnya. Kacang madu yang dijual pada saat itu belum mempunyai variasi rasa serta belum mencantumkan label pada kemasannya. Usaha ini mulai berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan dengan meningkatkan produksinya setiap hari. Pada tahun 2015, Pak Agus Chandra mendaftarkan usahanya dengan nama UD. Hajjah Nimar sebagai distributor produk olahan kacang madu.

4.2 Ruang Lingkup Bidang Usaha

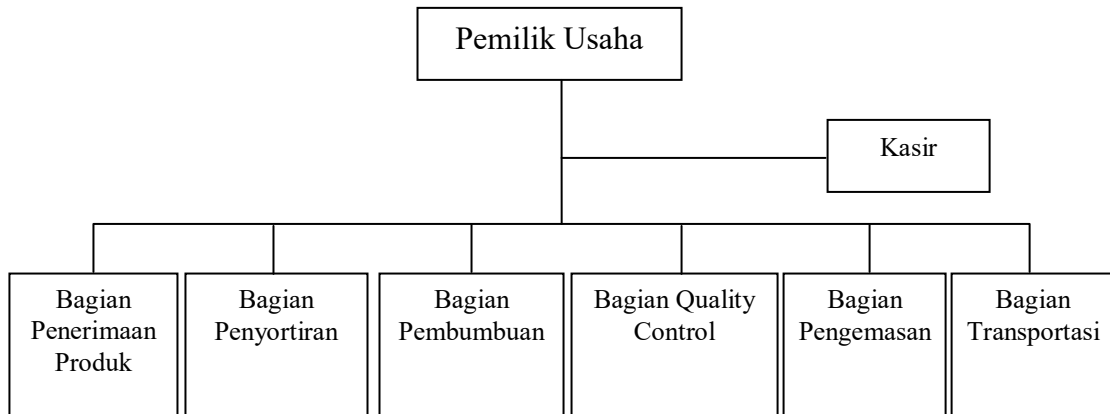
Pengolahan kacang madu merupakan agroindustri yang memproduksi kacang madu dengan berbagai variasi rasa. Sistem produksi berdasarkan pesanan, yaitu memproduksi sesuai dengan pesanan pelanggan. Bahan baku 100 – 150 kg diolah setiap harinya untuk kemasan 1 kg yang langsung dikirim ke berbagai distributor di Medan dan Deli Serdang. Bahan-bahan yang diperlukan seperti kacang tanah yang berasal dari Kabupaten Deli Serdang dan berbagai bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari pasar tradisional yang ada di sekitar pasar tradisional yang ada di Medan Tembung.

4.3 Organisasi dan Manajemen

Organisasi merupakan sekumpulan orang yang bekerja untuk mencapai suatu tujuan yang sama dan diantara mereka diberikan pembagian tugas untuk pencapaian tujuan tersebut. Struktur organisasi adalah bagian yang menggambarkan hubungan kerjasama antara dua orang atau lebih dengan tugas yang saling berkaitan untuk pencapaian suatu tujuan tertentu. Pendistribusian tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada suatu struktur organisasi, sehingga para pegawai dan karyawan akan mengetahui dengan jelas apa tugas yang harus dilakukan, dari siapa perintah diterima dan kepada siapa harus bertanggung jawab. Manajemen adalah seni dan ilmu perencanaan, pengorganisasian, penyusunan, pengarahan dan pengawasan daripada sumber daya manusia untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Perusahaan yang terdiri dari beberapa bagian aktivitas yang berbeda-beda harus dikoordinasikan sedemikian rupa sehingga dapat mencapai target dan sasaran perusahaan. Dalam hal pengorganisasian dari bagian-bagian yang berbeda diperlukan suatu struktur organisasi yang dapat mempersatukan sumber daya dengan cara yang teratur. Struktur organisasi yang baik adalah struktur organisasi yang fleksibel dalam arti hidup, berkembang, bergerak sesuai dengan kondisi yang sedang dihadapi oleh perusahaan.

4.3.1 Struktur Organisasi Perusahaan

UD. Hajjah Nimar memiliki struktur organisasi yang berbentuk lini fungsional. Bentuk fungsional ditunjukkan dengan adanya pembagian tugas dan tanggung jawab yang jelas pada masing-masing stasiun kerja. Struktur organisasi UD. Hajjah Nimar dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi UD. Hajjah Nimar

4.3.2 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab

Pembagian tugas pada UD. Hajjah Nimar dibagi menurut fungsi yang telah ditetapkan. Pembagian tugas dan tanggung jawab di UD. Hajjah Nimar adalah sebagai berikut :

1. Pemilik Usaha

Merupakan pimpinan usaha yang melakukan pengawasan dan pengontrolan terhadap seluruh kegiatan operasional di UD. Hajjah Nimar. Pimpinan juga melakukan transaksi dengan pihak luar seperti *supplier* dan pelanggan serta mempunyai wewenang dalam merencanakan, mengarahkan, menganalisis dan mengevaluasi serta menilai kegiatan-kegiatan yang berlangsung pada perusahaan.

2. Karyawan Pengupasan

Tugas karyawan pengupasan adalah:

- Melakukan penimbangan bahan baku.
- Mengupas kulit kacang tanah dan memasukkannya ke dalam karung goni.

3. Karyawan Penggorengan

Tugas karyawan penggorengan adalah:

- Menggoreng kacang tanah yang telah dikupas dan dibersihkan.
- Mengganti minyak goreng.

4. Karyawan Pencampuran Saus Madu

Tugas karyawan pencampuran saus madu adalah:

- Memberi saus madu sesuai dengan variasi rasa.
- Memindahkan kacang madu yang telah di dibumbui ke tempat pemanggangan

5. Karyawan Pemanggangan

Tugas karyawan pemanggangan adalah:

- Melakukan pemanggangan kacang yang telah dicampur dengan saus madu.
- Memindahkan kacang madu yang dipanggang untuk didinginkan

6. Karyawan Pengemasan

Tugas karyawan pengemasan adalah:

- Memasukkan kacang madu ke dalam kemasan sesuai rasa kacang madu.
- Menimbang dan menyesuaikan berat kacang madu hingga 1 kg.
- Menyegel kemasan.

7. Karyawan Transportasi

Tugas karyawan transportasi adalah:

- Mengangkat bahan yang diperlukan (bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong) ke tempat pengolahan
- Mengangkat produk kacang madu yang telah siap dikemas untuk dipasarkan.

8. Kasir

Tugas kasir adalah:

- Memberikan secara langsung upah atau gaji karyawan yang telah ditetapkan oleh pimpinan.

- Mencairkan kuitansi yang harus dibayarkan dan mencatat kuitansi yang telah disetujui oleh pimpinan.

4.3.3 Tenaga Kerja dan Jam Kerja

Jumlah tenaga kerja pada UD. Hajjah Nimar saat ini adalah 10 orang. Semuanya merupakan tenaga kerja tetap. Hari kerja di UD. Hajjah Nimar adalah enam hari kerja, yaitu hari Senin sampai hari Sabtu. Jam kerja per hari adalah delapan jam yaitu dari pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB dengan waktu istirahat selama satu jam yaitu dari pukul 12.00 WIB sampai 13.00 WIB. Jika pesanan banyak maka karyawan harus bekerja lembur untuk memenuhi pesanan tersebut.

4.3.4 Sistem Pengupahan dan Fasilitas

Upah tenaga kerja dibayar dengan sistem mingguan berupa upah pokok dan dilakukan penambahan jika ada lembur.

4.4 Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu proses transformasi (mengalami perubahan bentuk secara fisik dan kimia) yang mengubah *input* yang berupa bahan baku, mesin, peralatan, modal, energi, tenaga kerja menjadi *output* sehingga memiliki nilai tambah. UD. Hajjah Nimar yang merupakan perusahaan distributor kacang madu menggunakan teknologi produksi yang manual dan semi otomatis yaitu selain menggunakan mesin juga masih menggunakan tenaga kerja sebagai operator maupun pekerjaan manual.

4.4.1 Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang digunakan sebagai bahan utama dalam suatu proses produksi, dimana sifat dan bentuknya akan mengalami perubahan

fisik maupun kimia yang langsung ikut di dalam proses produksi sampai dihasilkannya barang jadi. Bahan baku yang digunakan adalah kacang tanah yang diperoleh dari petani dari Kabupaten Deli Serdang.

4.4.2 Bahan Tambahan

Bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam proses produksi sehingga dapat meningkatkan mutu dan kualitas produk yang dihasilkan menjadi semakin baik. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan kacang madu adalah saus madu yang terdiri dari madu, gula pasir, air panas dan garam, serta bahan tambahan kemasan.

4.4.3 Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang dapat menunjang proses produksi yang tidak nampak pada produk akhir yang dihasilkan. Bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan kacang madu adalah minyak goreng, bawang putih dan santan.

4.4.4 Proses Produksi Kacang tanah Menjadi Kacang madu

Kacang tanah sebagai bahan baku utama pembuatan kacang madu melewati berbagai tahapan pengolahan hingga menjadi kacang madu dengan berbagai varian rasa. Berikut ini adalah proses produksi pembuatan kacang madu (Kompas.com, 2021):

a. Pengupasan

Pengupasan adalah tahap paling awal dalam proses pembuatan kacang tanah. Tujuan dari pengupasan ini adalah untuk memisahkan polong dengan biji kacang tanah. Pengupasan dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan.

b. Penggorengan

Kacang tanah digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Penggorengan kacang tanah dilakukan hingga kacang tanah memiliki warna kuning keemasan.

c. Penirisan

Kacang yang sudah berwarna kuning kemasan setelah dilakukan penggorengan, kemudian ditiriskan dengan tujuan untuk membuang sebagian minyak yang terkandung dalam biji kacang tanah, sehingga kandungan minyak kacang tanah menjadi lebih rendah, sehingga mencegah terjadinya oksidasi minyak pada kacang madu yang dihasilkan.

d. Pencampuran dengan saus madu

Kacang yang sudah kering dari minyak selanjutnya dicampur dengan saus madu dengan bahan madu, gula pasir, air panas dan garam. Kemudian kacang diaduk hingga tercampur merata.

e. Penuangan

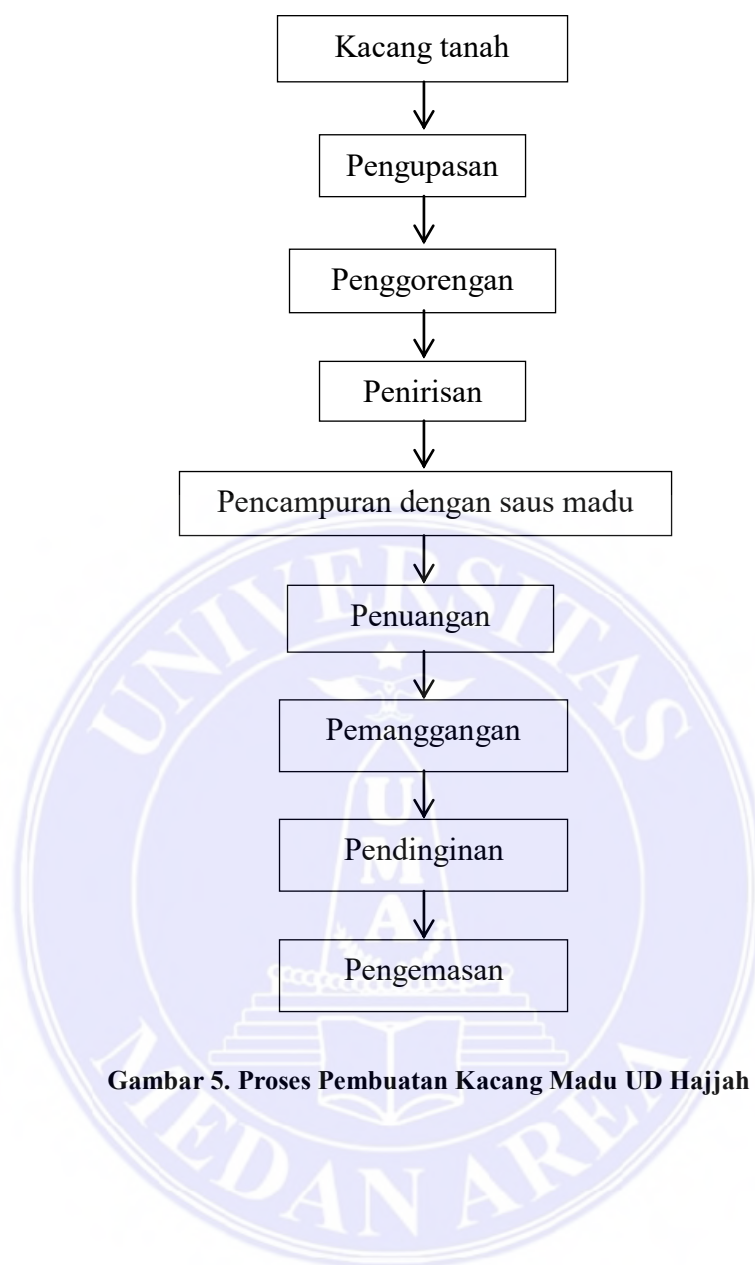
Kacang yang sudah tercampur merata dengan saus madu, kemudian dituang ke dalam loyang datar yang sudah dipersiapkan terlebih dahulu, kemudian diratakan.

f. Pemanggangan

Kacang madu yang sudah tertuang dalam loyang datar di panggang dalam oven panas selama tiga menit. Setelah proses pemanggangan selesai, kemudian kacang madu diangkat dan dibiarkan hingga dingin.

g. Pengemasan

Kacang madu yang sudah dingin dikemas dalam kemasan plastik dengan ukuran kemasan 1 kg.



Gambar 5. Proses Pembuatan Kacang Madu UD Hajjah

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai tambah rata-rata pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu per hari adalah Rp 99.102,91/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 80,57 % > 50 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Berdasarkan nilai rasio NT pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu sebesar 80,57 % (tinggi), maka pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu perlu dipertahankan.
2. Analisis kelayakan pengolahan kacang menjadi kacang madu diperoleh nilai R/C rasio 2,15 lebih besar dari 1, sehingga disimpulkan bahwa usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang madu di daerah penelitian layak diusahakan. Nilai R/C ratio sebesar 2,15.

5.2 Saran

1. Kepada pelaku usaha agar memperhitungkan pangsa pasar dari produk yang dijual, sehingga tidak banyak produk kacang madu yang tidak terjual akibat kadaluarsa yang dapat mengakibatkan semakin berkurangnya pendapatan.
2. Dengan nilai tambah produk kacang madu yang tinggi maka perlu ada pengembangan baik dari produknya dengan menambah jenis produk dengan varian rasa yang berbeda sehingga dapat meningkatkan pangsa pasarnya bukan hanya pasar lokal saja.

3. Kepada penelitian lain, agar melakukan penelitian lebih lanjut mengenai peningkatan kepuasan konsumen terhadap produk kacang madu yang dihasilkan.



DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2023. Sumatera Utara dalam Angka. BPS Sumatera Utara. Medan.
- BPS. 2023. Data Luas Panen dan Produksi Kacang Tanah di Indonesia. BPS Indonesia. Jakarta.
- Fachrudin, L. 2018. Budidaya Kacang-Kacangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Gasperz, V. 2019. Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. PT Gramedia. Jakarta.
- Hayami Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Markerting and Processing in Upland Java: A prospectif From A Sunda Village*, Bogor.
- Kementerian Pertanian. 2023. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Ketaren, S. 2020. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta.
- Kompas. 2021. Resep Kacang Madu Sepecial. www.kompas.com. Diakses tanggal 28 Nopember 2023.
- Lipsey, G. R, Peter, O.P. dan Douglas, D.P. 2018. Pengantar Mikroekonomi I Jilid I. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kibrandoko. Erlangga. Jakarta.
- Liputo, S. A., Y. Bait dan Z. Antuli. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Produk Kacang PILBAR di Desa Pilohayanga Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian* Vol. 1(1): 12 – 19.
- Manueke, R., J. R. Mandeian dan P. A. Pangemanan. 2021. Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius di Desa Kinnali Kecamatan Kawangkoan. *Agri-SosioEkonomi Unsrat* Vol. 12 (2A): 341 – 348.
- Marzuki, R. 2020. Bertanam Kacang Tanah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prahasini, B. 2016. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Kacang madu Tempe di Kota Tarakan (Studi Kasus Pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Bunga Serai Di Kecamatan Tarakan Tengah). Skripsi. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Borneo Tarakan.
- Rodhiah, A. 2013. Nilai Tambah Agroindustri Markisa. Fakultas Pertanian. Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.

- Soekartawi. 2010. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tololiu, C. T., Grace A.J. Rumagit dan J. N.K. Dumais. 2021. Analisis Nilai Tambah Kacang Tanah pada Usaha Kacang Bawang “Marindi” di Kota Manado. *Agri-SosioEkonomi UNSRAT*, Vol. 17 (1) : 67-76.
- Trustinah. 2015. Morfologi dan Pertumbuhan Kacang Tanah. Kacang Tanah: Inovasi Teknologi dan Pengembangan Produk. Malang:Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Monograf Balitkabi No.13-2015. Hal. 40-59.
- Yammar, A. 2014. Analisis Nilai Tambah Kacang Telur pada Industri Rumah Tangga “Ohara” di Kelurahan Nunu Kecamatan Palu Barat Kota Palu. *e-J. Agrotekbis* 2 (2) : 217-223
- Yanuasari, K. I., R. Hartadi dan S. Raharto. 2015. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah serta Strategi Pengembangan Agroindustri Kacang Oven pada CV. TDS Mitra Garuda di Kabupaten Jember. *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 126 – 136.
- Zakaria, W. A. 2016. Ekonomi Makro. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Lampiran 1.

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KACANG MADU (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)

Assalamualaikum wr. Wb.

Saya mahasiswa S1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, yang saat ini sedang menyelesaikan skripsi dengan judul “ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KACANG MADU (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)”

Sehubungan dengan hal tersebut saya meminta bantuan dalam pengisian lembar angket ini sesuai dengan keadaan/perasaan bapak/ibu, *quisitioner* ini hanya akan digunakan sebagai instrumen (data) dalam penelitian ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas perhatian, kerja sama, dan bantuan yang telah bapak atau ibu berikan saya ucapkan terima kasih.

Waalaikumussalam wr. Wb.

I. Identitas Responden

- a. Nama Responden :
- b. Umur :Tahun
- c. Jenis Kelamin : ☐ Laki-laki ☐ Perempuan
- d. Lama Usaha :Tahun

II. Identitas Usaha

- a. Nama Usaha :
- b. Tahun Berdiri Usaha :
- c. Alamat Usaha :
- d. Jenis Produk :
- e. Keunggulan Produk :

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah alat dan bahan mudah didapatkan	☐ Mudah ☐ tidak mudah Alasan :
2	Berapa banyak kacang tanah yang dibutuhkan dalam sekali produksi ?	kg/hari
3	Berapa waktu yang dibutuhkan dalam sekali produksi ?	jam/hari
4	Berapa modal yang dikeluarkan dalam sehari produksi ?	
5	Dari mana sumber modal/dana diperoleh ?	a. Modal sendiri b. Pinjam dari bank c. Bagi hasil d. Lainnya
6	Berapa lama usaha ini berdiri ?	Tahun
7	Bagaiman bapak/ibu menjual atau memasarkan produk kacang madu?	a. Dijual sendiri ke konsumen b. Dijual melalui pedagang perantara c. Sudah ada penampungnya
8	Berapa total biaya produksi selama sebulan ?	
9	Berapa total penerimaan selama satu bulan ?	
10	Berapa varian rasa produk yang dihasilkan ?	
11	Berapa macam kemasan yang dibuat ?	
12	Berapa upah rata-rata tenaga kerja ?	
13.	Berapa harga kacang tanah per Kg ?	

III. Penggunaan Peralatan Produksi

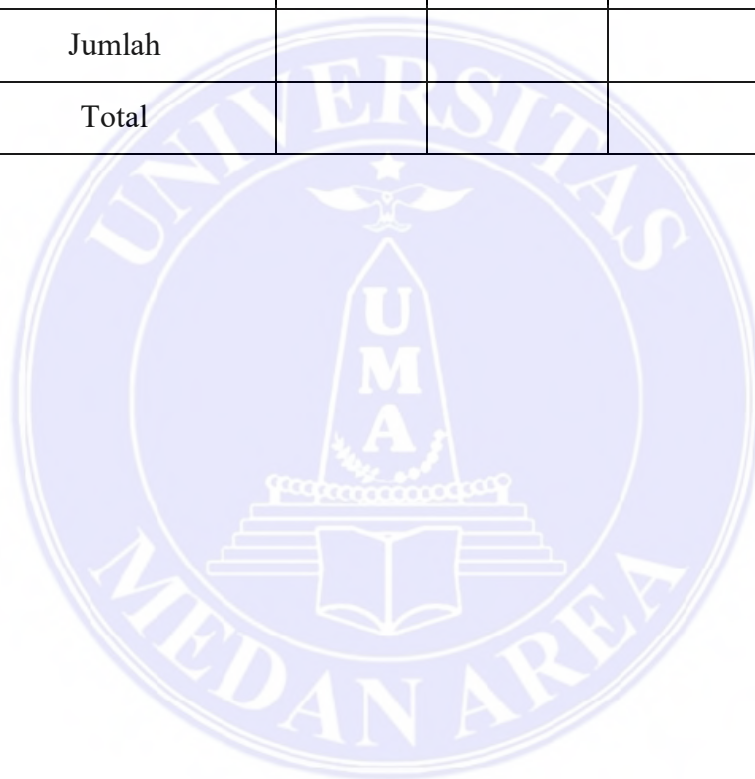
No	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan Rp/Tahun
1							
2							
3							
4							
5							
6							
Jumlah							
Total							

IV. Penggunaan Bahan Baku

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1					
2					
3					
4					
5					
Jumlah					
Total					

V. Penggunaan Bahan Penunjang

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



Lampiran 2. Karakteristik Usaha Pengolah Kacang Menjadi Kacang Madu

No. Sampel	Nama	Tahun Berdiri	Lama Usaha (tahun)
1	UD. Hajjah Nimar	2005	15



Lampiran 3. Jumlah dan Sumber Modal pada Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Madu di UD. Hajjah Nimar, Tahun 2024

Produksi	Jumlah Modal	Sumber Modal
1	5.000.000	Modal Sendiri
2	5.000.000	Modal Sendiri
3	5.000.000	Modal Sendiri
4	5.000.000	Modal Sendiri
5	5.000.000	Modal Sendiri
6	5.000.000	Modal Sendiri
7	5.000.000	Modal Sendiri
8	5.000.000	Modal Sendiri
9	5.000.000	Modal Sendiri
10	5.000.000	Modal Sendiri
11	5.000.000	Modal Sendiri
12	5.000.000	Modal Sendiri
13	5.000.000	Modal Sendiri
14	5.000.000	Modal Sendiri
15	5.000.000	Modal Sendiri
16	5.000.000	Modal Sendiri
17	5.000.000	Modal Sendiri
18	5.000.000	Modal Sendiri
19	5.000.000	Modal Sendiri
20	5.000.000	Modal Sendiri
21	5.000.000	Modal Sendiri
22	5.000.000	Modal Sendiri
23	5.000.000	Modal Sendiri
24	5.000.000	Modal Sendiri
25	5.000.000	Modal Sendiri
26	5.000.000	Modal Sendiri
Jumlah	150.000.000,00	
Rataan	5.000.000,00	

Lampiran 4. Biaya Bahan Baku Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu di UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan

Produksi	Kacang Tanah (kg)	Harga (Rp/kg)	Biaya Bahan Baku (Rp)
1	100	20.000,00	2.000.000,00
2	150	20.000,00	3.000.000,00
3	120	20.000,00	2.400.000,00
4	120	20.000,00	2.400.000,00
5	100	20.000,00	2.000.000,00
6	120	20.000,00	2.400.000,00
7	120	20.000,00	2.400.000,00
8	130	20.000,00	2.600.000,00
9	150	20.000,00	3.000.000,00
10	140	20.000,00	2.800.000,00
11	120	20.000,00	2.400.000,00
12	120	20.000,00	2.400.000,00
13	110	20.000,00	2.200.000,00
14	100	20.000,00	2.000.000,00
15	120	20.000,00	2.400.000,00
16	130	20.000,00	2.600.000,00
17	120	20.000,00	2.400.000,00
18	120	20.000,00	2.400.000,00
19	110	20.000,00	2.200.000,00
20	140	20.000,00	2.800.000,00
21	150	20.000,00	3.000.000,00
22	150	20.000,00	3.000.000,00
23	150	20.000,00	3.000.000,00
24	140	20.000,00	2.800.000,00
25	120	20.000,00	2.400.000,00
26	120	20.000,00	2.400.000,00
Jumlah	3.270,00	520.000,00	65.400.000,00
Rataan	125,77	20.000,00	2.515.384,62

Lampiran 5. Biaya Bahan Tambahan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan Tahun 2024

Produksi	Bahan Tambahan												Total Biaya Tambahan (Rp)
	Madu			Gula Pasir			Garam			Kemasan			
	Jumlah (liter)	Harga (Rp/liter)	Nilai (Rp)	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)	Jumlah (bks)	Harga (Rp/bks)	Nilai (Rp)	
1	3	200.000,00	600.000,00	2	11.000,00	22.000,00	3	15.000,00	45.000,00	120	1.000,00	120.000,00	787.000,00
2	4,5	200.000,00	900.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4,5	15.000,00	67.500,00	180	1.000,00	180.000,00	1.180.500,00
3	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	140	1.000,00	140.000,00	920.000,00
4	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	142	1.000,00	142.000,00	922.000,00
5	3	200.000,00	600.000,00	2	11.000,00	22.000,00	3	15.000,00	45.000,00	120	1.000,00	120.000,00	787.000,00
6	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	140	1.000,00	140.000,00	920.000,00
7	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	142	1.000,00	142.000,00	922.000,00
8	4	200.000,00	800.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	4	15.000,00	60.000,00	155	1.000,00	155.000,00	1.042.500,00
9	4,5	200.000,00	900.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4,5	15.000,00	67.500,00	180	1.000,00	180.000,00	1.180.500,00
10	4	200.000,00	800.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4	15.000,00	60.000,00	165	1.000,00	165.000,00	1.058.000,00
11	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	140	1.000,00	140.000,00	920.000,00
12	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	145	1.000,00	145.000,00	925.000,00
13	3,5	200.000,00	700.000,00	2	11.000,00	22.000,00	3,5	15.000,00	52.500,00	132	1.000,00	132.000,00	906.500,00
14	3	200.000,00	600.000,00	2	11.000,00	22.000,00	3	15.000,00	45.000,00	120	1.000,00	120.000,00	787.000,00
15	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	145	1.000,00	145.000,00	925.000,00
16	4	200.000,00	800.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	4	15.000,00	60.000,00	150	1.000,00	150.000,00	1.037.500,00
17	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	140	1.000,00	140.000,00	920.000,00
18	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	140	1.000,00	140.000,00	920.000,00
19	3,5	200.000,00	700.000,00	2	11.000,00	22.000,00	3,5	15.000,00	52.500,00	130	1.000,00	130.000,00	904.500,00
20	4	200.000,00	800.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4	15.000,00	60.000,00	165	1.000,00	165.000,00	1.058.000,00
21	4,5	200.000,00	900.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4,5	15.000,00	67.500,00	180	1.000,00	180.000,00	1.180.500,00
22	4,5	200.000,00	900.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4,5	15.000,00	67.500,00	180	1.000,00	180.000,00	1.180.500,00
23	4,5	200.000,00	900.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4,5	15.000,00	67.500,00	180	1.000,00	180.000,00	1.180.500,00
24	4	200.000,00	800.000,00	3	11.000,00	33.000,00	4	15.000,00	60.000,00	170	1.000,00	170.000,00	1.063.000,00
25	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	142	1.000,00	142.000,00	922.000,00
26	3,5	200.000,00	700.000,00	2,5	11.000,00	27.500,00	3,5	15.000,00	52.500,00	145	1.000,00	145.000,00	925.000,00
Jumlah	97	5.200.000,00	19.400.000,00	66,5	286.000,00	731.500,00	97	390.000,00	1.455.000,00	3888	26.000,00	3.888.000,00	25.474.500,00
Rataan	3,73	200.000,00	746.153,85	2,56	11.000,00	28.134,62	3,73	15.000,00	55.961,54	149,54	1.000,00	149.538,46	979.788,46

Keterangan : Harga madu Rp. 200.000/liter Harga garam Rp. 15.000/liter
 Harga gula pasir Rp. 11.000/liter Harga kemasan Rp. 32.000/liter

Lampiran 6. Biaya Bahan Penolong pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan Tahun 2024

Produksi	Bahan Tambahan									Total Biaya Tambahan (Rp)
	Minyak Goreng			Bawang Putih			Kelapa			
	Jumlah (liter)	Harga (Rp/liter)	Nilai (Rp)	Jumlah (kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)	Jumlah (butir)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)	
1	20	12.000,00	240.000,00	25	18.000,00	450.000,00	10	5.000,00	50.000,00	740.000,00
2	30	12.000,00	360.000,00	37	18.000,00	666.000,00	15	5.000,00	75.000,00	1.101.000,00
3	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
4	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
5	20	12.000,00	240.000,00	25	18.000,00	450.000,00	10	5.000,00	50.000,00	740.000,00
6	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
7	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
8	26	12.000,00	312.000,00	32	18.000,00	576.000,00	13	5.000,00	65.000,00	953.000,00
9	30	12.000,00	360.000,00	37	18.000,00	666.000,00	15	5.000,00	75.000,00	1.101.000,00
10	28	12.000,00	336.000,00	35	18.000,00	630.000,00	14	5.000,00	70.000,00	1.036.000,00
11	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
12	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
13	22	12.000,00	264.000,00	27	18.000,00	486.000,00	11	5.000,00	55.000,00	805.000,00
14	20	12.000,00	240.000,00	25	18.000,00	450.000,00	10	5.000,00	50.000,00	740.000,00
15	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
16	26	12.000,00	312.000,00	32	18.000,00	576.000,00	13	5.000,00	65.000,00	953.000,00
17	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
18	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
19	22	12.000,00	264.000,00	27	18.000,00	486.000,00	11	5.000,00	55.000,00	805.000,00
20	28	12.000,00	336.000,00	35	18.000,00	630.000,00	14	5.000,00	70.000,00	1.036.000,00
21	30	12.000,00	360.000,00	37	18.000,00	666.000,00	15	5.000,00	75.000,00	1.101.000,00
22	30	12.000,00	360.000,00	37	18.000,00	666.000,00	15	5.000,00	75.000,00	1.101.000,00
23	30	12.000,00	360.000,00	37	18.000,00	666.000,00	15	5.000,00	75.000,00	1.101.000,00
24	28	12.000,00	336.000,00	35	18.000,00	630.000,00	14	5.000,00	70.000,00	1.036.000,00
25	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
26	24	12.000,00	288.000,00	30	18.000,00	540.000,00	12	5.000,00	60.000,00	888.000,00
Jumlah	654	312.000,00	7.848.000,00	813	468.000,00	14.634.000,00	327	130.000,00	1.635.000,00	24.117.000,00
Rataan	25,15	12.000,00	301.846,15	31,27	18.000,00	562.846,15	12,58	5.000,00	62.884,62	927.576,92

Keterangan : Harga minyak goreng Rp. 12.000/liter Harga kelapa Rp. 5.000/butir
 Harga bawang putih Rp. 18.000/liter

Lampiran 7. Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024

Produksi	Peralatan														
	Kuali					Oven					Baskom				
	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
2	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	5	160.000	800.000,00	4	555,56
3	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
4	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	5	160.000	800.000,00	4	555,56
5	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
6	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
7	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
8	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
9	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	5	160.000	800.000,00	4	555,56
10	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
11	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
12	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
13	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
14	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
15	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
16	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
17	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
18	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
19	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
20	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
21	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
22	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
23	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
24	6	600.000	3.600.000,00	3	3.333,33	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	6	160.000	960.000,00	4	666,67
25	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
26	5	600.000	3.000.000,00	3	2.777,78	2	1.500.000	3.000.000,00	5	1.666,67	4	160.000	640.000,00	4	444,44
Total	144,00	15.600.000	86.400.000	78,00	80.000,00	52,00	39.000.000	78.000.000,00	130,00	43.333,33	129,00	4.160.000	20.640.000,00	104,00	14.333,33
Rataan	5,54	600.000	3.323.077	3,00	3.076,92	2,00	1.500.000	3.000.000,00	5,00	1.666,67	4,96	160.000	793.846,15	4,00	551,28

Lampiran 7. Lanjutan

Produksi	Peralatan																				Total Nilai Penyusutan (Rp)
	Nampan					Sendok					Mesin Pengaduk					Mesin Pengemas					
	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	Unit	Harga (Rp/unit)	Harga (Rp)	Umur Eko. (Thn)	Nilai Penyusutan (Rp)	
1	4	20.000	80.000,00	5	44,44	7	3.000	21.000,00	5	11,67	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.519,07
2	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.198,52
3	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
4	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.198,52
5	4	20.000	80.000,00	5	44,44	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.520,74
6	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.531,85
7	4	20.000	80.000,00	5	44,44	7	3.000	21.000,00	5	11,67	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.519,07
8	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
9	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.198,52
10	4	20.000	80.000,00	5	44,44	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.298,52
11	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.531,85
12	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.531,85
13	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
14	4	20.000	80.000,00	5	44,44	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.520,74
15	5	20.000	100.000,00	5	55,56	10	3.000	30.000,00	5	16,67	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.312,96
16	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
17	5	20.000	100.000,00	5	55,56	9	3.000	27.000,00	5	15,00	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.533,52
18	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.531,85
19	4	20.000	80.000,00	5	44,44	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.520,74
20	5	20.000	100.000,00	5	55,56	9	3.000	27.000,00	5	15,00	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.311,30
21	5	20.000	100.000,00	5	55,56	9	3.000	27.000,00	5	15,00	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.311,30
22	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
23	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
24	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	17.309,63
25	5	20.000	100.000,00	5	55,56	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.531,85
26	4	20.000	80.000,00	5	44,44	8	3.000	24.000,00	5	13,33	1	5.000.000	5.000.000,00	3	4.629,63	1	17.500.000	17.500.000,00	7	6.944,44	16.520,74
Total	123,00	520.000	2.460.000,00	130,00	1.366,67	211,00	78.000	633.000,00	130,00	351,67	26,00	130.000.000	130.000.000,00	78,00	120.370,37	26,00	455.000.000	455.000.000,00	182,00	180.555,56	440.310,93
Rataan	4,73	20.000	94.615,38	5,00	52,56	8,12	3.000	24.346,15	5,00	13,53	1,00	5.000.000	5.000.000,00	3,00	4.629,63	1,00	17.500.000	17.500.000,00	7,00	6.944,44	16.935,04

Lampiran 8. Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024

Produksi	Biaya Penyusutan Alat (Rp)							Total
	Kuali	Oven	Baskom	Nampan	Sendok	Mesin Pengaduk	Mesin Pengemas	
1	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	11,67	4.629,63	6.944,44	16.519,07
2	3.333,33	1.666,67	555,56	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.198,52
3	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
4	3.333,33	1.666,67	555,56	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.198,52
5	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	13,33	4.629,63	6.944,44	16.520,74
6	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	16.531,85
7	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	11,67	4.629,63	6.944,44	16.519,07
8	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
9	3.333,33	1.666,67	555,56	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.198,52
10	3.333,33	1.666,67	666,67	44,44	13,33	4.629,63	6.944,44	17.298,52
11	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	16.531,85
12	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	16.531,85
13	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
14	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	13,33	4.629,63	6.944,44	16.520,74
15	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	16,67	4.629,63	6.944,44	17.312,96
16	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
17	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	15,00	4.629,63	6.944,44	16.533,52
18	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	16.531,85
19	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	13,33	4.629,63	6.944,44	16.520,74
20	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	15,00	4.629,63	6.944,44	17.311,30
21	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	15,00	4.629,63	6.944,44	17.311,30
22	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
23	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
24	3.333,33	1.666,67	666,67	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	17.309,63
25	2.777,78	1.666,67	444,44	55,56	13,33	4.629,63	6.944,44	16.531,85
26	2.777,78	1.666,67	444,44	44,44	13,33	4.629,63	6.944,44	16.520,74
Total	80.000,00	43.333,33	14.333,33	1.366,67	351,67	120.370,37	180.555,56	440.310,93
Rataan	3.076,92	1.666,67	551,28	52,56	13,53	4.629,63	6.944,44	16.935,04

Lampiran 9. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024

Produksi	Pengupasan		Penggorengan		Penirisan		Pencampuran dengan Saus Madu		Penuangan		Pemanggangan		Pendinginan		Pengemasan		Total Tenaga Kerja (HKO)	Total Biaya Tenaga Kerja (Rp)
	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)	Jumlah (HKO)	Nilai (Rp)		
1	0,50	50.000,00	1,75	175.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,50	150.000,00	5,75	875.000,00
2	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,25	1.025.000,00
3	0,75	75.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,50	950.000,00
4	0,75	75.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,50	950.000,00
5	0,50	50.000,00	1,75	175.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,50	150.000,00	5,75	875.000,00
6	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
7	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
8	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,25	1.025.000,00
9	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,50	1.050.000,00
10	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,50	1.050.000,00
11	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
12	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
13	0,50	50.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,50	150.000,00	6,00	900.000,00
14	0,50	50.000,00	1,75	175.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,50	150.000,00	5,75	875.000,00
15	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	7,25	1.025.000,00
16	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,25	1.025.000,00
17	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	7,00	1.000.000,00
18	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
19	0,50	50.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,50	150.000,00	6,00	900.000,00
20	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,25	1.025.000,00
21	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,50	1.050.000,00
22	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,50	1.050.000,00
23	1,50	150.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,50	1.050.000,00
24	1,25	125.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	7,25	1.025.000,00
25	0,75	75.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,50	950.000,00
26	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,75	175.000,00	6,75	975.000,00
Jumlah	52,000	5.200.000,00	52,000	5.200.000,00	26,000	2.600.000,00	26,000	2.600.000,00	26,000	2.600.000,00	52,000	5.200.000,00	26,000	2.600.000,00	52,000	5.200.000,00	312,00	31.200.000,00
Rataan	2,00	200.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	1,00	100.000,00	2,00	200.000,00	12,00	1.200.000,00

Lampiran 10. Rekapitulasi Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024

Produksi	Biaya Tenaga Kerja (Rp)								Total (Rp)
	Pengupasan	Penggorengan	Penirisan	Pencampuran dengan Saus Madu	Penuangan	Pemanggangan	Pendinginan	Pengemasan	
1	50.000,00	175.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	150.000,00	875.000,00
2	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.025.000,00
3	75.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	950.000,00
4	75.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	950.000,00
5	50.000,00	175.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	150.000,00	875.000,00
6	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
7	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
8	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.025.000,00
9	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.050.000,00
10	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.050.000,00
11	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
12	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
13	50.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	150.000,00	900.000,00
14	50.000,00	175.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	150.000,00	875.000,00
15	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	1.025.000,00
16	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.025.000,00
17	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	1.000.000,00
18	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
19	50.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	150.000,00	900.000,00
20	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.025.000,00
21	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.050.000,00
22	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.050.000,00
23	150.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.050.000,00
24	125.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	1.025.000,00
25	75.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	950.000,00
26	100.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	175.000,00	975.000,00
Jumlah	5.200.000,00	5.200.000,00	2.600.000,00	2.600.000,00	2.600.000,00	5.200.000,00	2.600.000,00	5.200.000,00	31.200.000,00
Rataan	200.000,00	200.000,00	100.000,00	100.000,00	100.000,00	200.000,00	100.000,00	200.000,00	1.200.000,00

Lampiran 11. Total Biaya Produksi pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan, Tahun 2024

Produksi	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tambahan (Rp)	Biaya Penolong (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Biaya Transportasi (Rp)	Pajak (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)
1	2.000.000,00	787.000,00	740.000,00	16.519,07	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.271.296,85
2	3.000.000,00	1.180.500,00	1.101.000,00	17.198,52	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	7.026.476,30
3	2.400.000,00	920.000,00	888.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.953.087,41
4	2.400.000,00	922.000,00	888.000,00	17.198,52	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.954.976,30
5	2.000.000,00	787.000,00	740.000,00	16.520,74	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.271.298,52
6	2.400.000,00	920.000,00	888.000,00	16.531,85	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.952.309,63
7	2.400.000,00	922.000,00	888.000,00	16.519,07	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.954.296,85
8	2.600.000,00	1.042.500,00	953.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.340.587,41
9	3.000.000,00	1.180.500,00	1.101.000,00	17.198,52	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	7.026.476,30
10	2.800.000,00	1.058.000,00	1.036.000,00	17.298,52	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.639.076,30
11	2.400.000,00	920.000,00	888.000,00	16.531,85	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.952.309,63
12	2.400.000,00	925.000,00	888.000,00	16.531,85	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.957.309,63
13	2.200.000,00	906.500,00	805.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.656.587,41
14	2.000.000,00	787.000,00	740.000,00	16.520,74	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.271.298,52
15	2.400.000,00	925.000,00	888.000,00	17.312,96	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.958.090,74
16	2.600.000,00	1.037.500,00	953.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.335.587,41
17	2.400.000,00	920.000,00	888.000,00	16.533,52	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.952.311,30
18	2.400.000,00	920.000,00	888.000,00	16.531,85	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.952.309,63
19	2.200.000,00	904.500,00	805.000,00	16.520,74	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.653.798,52
20	2.800.000,00	1.058.000,00	1.036.000,00	17.311,30	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.639.089,08
21	3.000.000,00	1.180.500,00	1.101.000,00	17.311,30	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	7.026.589,08
22	3.000.000,00	1.180.500,00	1.101.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	7.026.587,41
23	3.000.000,00	1.180.500,00	1.101.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	7.026.587,41
24	2.800.000,00	1.063.000,00	1.036.000,00	17.309,63	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.644.087,41
25	2.400.000,00	922.000,00	888.000,00	16.531,85	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.954.309,63
26	2.400.000,00	925.000,00	888.000,00	16.520,74	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	5.957.298,52
Jumlah	65.400.000,00	25.474.500,00	24.117.000,00	440.310,92	31.200.000,00	13.000.000,00	722.222,22	160.354.033,14
Rataan	2.515.384,62	979.788,46	927.576,92	16.935,04	1.200.000,00	500.000,00	27.777,78	6.167.462,81

Lampiran 12. Produksi dan Penerimaan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Tahun 2024

Produksi	Produksi (kg)	Volume Penjualan (kg)	Produksi Kadaluarsa (kg)	Harga (Rp/kg)	Penerimaan Total (Rp)
1	125,00	106,00	19,00	100.000,00	10.600.000,00
2	187,00	158,00	29,00	100.000,00	15.800.000,00
3	150,00	127,00	23,00	100.000,00	12.700.000,00
4	149,00	126,00	23,00	100.000,00	12.600.000,00
5	125,00	106,00	19,00	100.000,00	10.600.000,00
6	149,00	125,00	24,00	100.000,00	12.500.000,00
7	150,00	127,00	23,00	100.000,00	12.700.000,00
8	162,00	137,00	25,00	100.000,00	13.700.000,00
9	187,00	159,00	28,00	100.000,00	15.900.000,00
10	172,00	146,00	26,00	100.000,00	14.600.000,00
11	148,00	126,00	22,00	100.000,00	12.600.000,00
12	149,00	127,00	22,00	100.000,00	12.700.000,00
13	137,00	116,00	21,00	100.000,00	11.600.000,00
14	125,00	106,00	19,00	100.000,00	10.600.000,00
15	150,00	128,00	22,00	100.000,00	12.800.000,00
16	162,00	138,00	24,00	100.000,00	13.800.000,00
17	149,00	126,00	23,00	100.000,00	12.600.000,00
18	150,00	127,00	23,00	100.000,00	12.700.000,00
19	137,00	116,00	21,00	100.000,00	11.600.000,00
20	174,00	148,00	26,00	100.000,00	14.800.000,00
21	187,00	159,00	28,00	100.000,00	15.900.000,00
22	188,00	160,00	28,00	100.000,00	16.000.000,00
23	186,00	158,00	28,00	100.000,00	15.800.000,00
24	175,00	148,00	27,00	100.000,00	14.800.000,00
25	150,00	127,00	23,00	100.000,00	12.700.000,00
26	149,00	126,00	23,00	100.000,00	12.600.000,00
Jumlah	4072	3453	619	2.600.000,00	345.300.000,00
Rataan	156,62	132,81	23,81	100.000,00	13.280.769,23

Lampiran 13. Pendapatan pada Usaha Pengolahan Kacang Menjadi Kacang Madu pada UD. Hajjah Nimar di Kecamatan Medan Tembung, Tahun 2024

Produksi	Penerimaan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)	R/C
1	10.600.000,00	5.271.296,85	5.328.703,15	2,01
2	15.800.000,00	7.026.476,30	8.773.523,70	2,25
3	12.700.000,00	5.953.087,41	6.746.912,59	2,13
4	12.600.000,00	5.954.976,30	6.645.023,70	2,12
5	10.600.000,00	5.271.298,52	5.328.701,48	2,01
6	12.500.000,00	5.952.309,63	6.547.690,37	2,10
7	12.700.000,00	5.954.296,85	6.745.703,15	2,13
8	13.700.000,00	6.340.587,41	7.359.412,59	2,16
9	15.900.000,00	7.026.476,30	8.873.523,70	2,26
10	14.600.000,00	6.639.076,30	7.960.923,70	2,20
11	12.600.000,00	5.952.309,63	6.647.690,37	2,12
12	12.700.000,00	5.957.309,63	6.742.690,37	2,13
13	11.600.000,00	5.656.587,41	5.943.412,59	2,05
14	10.600.000,00	5.271.298,52	5.328.701,48	2,01
15	12.800.000,00	5.958.090,74	6.841.909,26	2,15
16	13.800.000,00	6.335.587,41	7.464.412,59	2,18
17	12.600.000,00	5.952.311,30	6.647.688,70	2,12
18	12.700.000,00	5.952.309,63	6.747.690,37	2,13
19	11.600.000,00	5.653.798,52	5.946.201,48	2,05
20	14.800.000,00	6.639.089,08	8.160.910,92	2,23
21	15.900.000,00	7.026.589,08	8.873.410,92	2,26
22	16.000.000,00	7.026.587,41	8.973.412,59	2,28
23	15.800.000,00	7.026.587,41	8.773.412,59	2,25
24	14.800.000,00	6.644.087,41	8.155.912,59	2,23
25	12.700.000,00	5.954.309,63	6.745.690,37	2,13
26	12.600.000,00	5.957.298,52	6.642.701,48	2,12
Jumlah	345.300.000,00	160.354.033,20	184.945.966,80	55,81
Rataan	13.280.769,23	6.167.462,82	7.113.306,42	2,15

FOTO DOKUMENTASI



Mesin Pengaduk



Proses Pengadukan dan Pengemasan



Kacang Madu pada Kemasan



Proses Pengepakan



Kacang Madu Siap Dikirim



Wawancara dengan Pemilik Usaha



Wawancara dengan Pemilik Usaha



Lampiran 14. Surat Pengantar Riset



UNIVERSITAS MEDAN AREA
FAKULTAS PERTANIAN
Kampus I : Jalan Kolam 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 : 1807/FP.2/01.10/VII/2024
Lamp. : -
Hal : Pengambilan Data/Riset

Medan, 17 Juli 2024

Kepada yth.
Bapak Agus Chandra (Pemilik Kacang Madu Hajjah Nimar)
Jl. Pukat Banting 2, Kelurahan Bantan, Kecamatan Medan Tembung, 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:

N a m a : Farhan Muhammad
NIM : 198220008
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di Kacang Madu Hajjah Nimar, Jl. Pukat Banting 2, Kelurahan Bantan, Kecamatan Medan Tembung, Medan untuk kepentingan skripsi berjudul **"Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu (Studi Kasus : Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, 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
D. Siswa Panjang Hernosa, SP, M.Si

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



Lampiran 15. Surat Selesai Riset

MANDIRI JAYA PRIMA
Kacang Madu
Jalan Pukat Banting , Medan – Indonesia

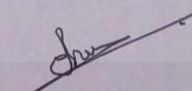
SURAT KETERANGAN SELESAI RISET
Nomor : 09/X/MJP/2024

Dengan ini menerangkan bahwa nama yang tersebut dibawah ini :

Nama : Farhan Muhammad
Npm : 198220008
Prodi : Agribisnis

Mahasiswa tersebut di atas telah selesai melakukan penelitian untuk tugas akhir skripsi di tempat produksi kami dengan produk olahan yaitu Kacang Madu-Hajjah Nimar sesuai dengan skripsi yang berjudul "**Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kacang Madu (studi kasus: Kacang Madu Hajjah Nimar, Kecamatan Medan Tembung, Kota Medan)**" Pada Tanggal 30 Juli 2024 sampai 30 Agustus 2024 dengan kegiatan Pengambilan data atau Riset di tempat produksi Kacang Madu.

Demikian Surat Keterangan ini diperbuat ,untuk dapat dipergunakan sebagaimana semestinya.

Medan, 1 Oktober 2024
Hormat Saya

Agus Chandra
Pemilik Usaha