



BIOFARM

Jurnal Ilmiah Pertanian

ISSN Print: 0216-5430; ISSN Online: 2301-6442

Vol. 22, No. 1, April 2026

Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Produk Olahan Terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*) Di UMKM Dapur Momie Barani Kabupaten Karawang

Analysis of Added Value and Business Feasibility of Terubuk Processed Product (*Saccharum edule Hasskarl*) at UMKM Dapur Momie Barani Karawang Regency

Wanda Hamidah^{*1}, Muhamad Rom Ali Fikri¹, Siti Mariyani¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Singaperbangsa Karawang

*Korespondensi Penulis: whamidah187@gmail.com

ABSTRAK

Dapur Momie Barani adalah Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang telah beroperasi di sektor pengolahan makanan sejak tahun 2010. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan terubuk di Dapur Momie Barani. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif, dengan pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data tersebut dianalisis menggunakan perhitungan nilai tambah hayami, R/C Ratio, ROI, PP, dan BEP. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa nilai tambah bolu terubuk sebesar Rp 66.655 dengan persentase rasio nilai tambah, yaitu 27,77%; dan nilai tambah bagelen terubuk sebesar Rp 103.628 dengan persentase rasio nilai tambah, yaitu 49,35%. Produk bolu menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,21, sedangkan bagelen memiliki nilai sebesar 1,87. Nilai ROI bolu sebesar 32% dan bagelen sebesar 35%. Perolehan *Payback Period* bolu selama 10 bulan dan bagelen selama 9 bulan, artinya masa pengembalian modal (investasi) relatif sangat singkat. Perolehan BEP penerimaan produk bolu terubuk sebesar Rp 479.531, BEP Produksi menghasilkan 3,60 kg, dan BEP harga sebesar Rp 110.588. Produk bagelen terubuk, yaitu BEP penerimaan sebesar Rp 630.976, BEP Produksi menghasilkan 3,61 kg, dan BEP harga sebesar Rp 93.643.

Kata kunci: analisis nilai tambah, kelayakan usaha, produk olahan terubuk, UMKM

ABSTRACT

Dapur Momie Barani is a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) that has been operating in the food processing sector since 2010. The purpose study is to analyze the added value and feasibility of terubuk processing business at Dapur Momie Barani. This study descriptive quantitative method, with data collection conducted through interviews, observation, and documentation. The data analyzed using the calculation of hayami added value, R/C Ratio, ROI, PP, BEP. The results of study concluded the added value bolu terubuk was IDR 66,655 with a value added ratio percentage, namely 27.77%; and the added value bagelen terubuk was IDR 103,628 with a value added ratio percentage, namely 49.35%. The bolu terubuk product show an R/C Ratio value of 1.21, while the bagelen has a value of 1.87. The ROI value of bolu is 32% and bagelen is 35%. The Payback Period of bolu is 10 months and bagelen is 9 months, meaning that investment (investment) period is relatively very short. The BEP for bolu terubuk product revenue is IDR 479,531, BEP production 3.60 kg, and BEP price is IDR 110,588. Bagelen terubuk products, the BEP for revenue is IDR 630,976, BEP production 3.61 kg, and BEP price is IDR 93,643.

Keywords: value added analysis, business feasibility, processed terubuk products, MSME

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, khususnya di negara-negara agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi sering kali berfokus kepada bidang pertanian dan industri berbasis pertanian, yang dikenal sebagai agroindustri. Pembangunan agroindustri diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, harga jual produk pertanian, pendapatan petani, dan menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian (Praja, 2020).

Kabupaten Karawang memiliki julukan yang menggambarkan kekayaan dari hasil pertanian dan produktivitas yang tinggi. Sebagai Kota Pangkal Perjuangan Kemerdekaan, Kabupaten Karawang berperan sebagai produsen pertanian bagi Jawa Barat dan Indonesia secara keseluruhan. Kekayaan dan kesuburan lahan pertanian di Kabupaten Karawang membuat sebagian besar wilayahnya digunakan untuk kegiatan pertanian (Maemunah, 2020). Selain itu, Kabupaten Karawang juga memiliki komoditas lokal lain yang berpotensi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, komoditas tersebut adalah terubuk (*saccharum edule hasskarl*) yang merupakan salah satu sayuran yang berasal dari wilayah tertentu di Indonesia dan tumbuh di ekosistem tertentu (sayuran lokal/*indigenus*) (Maruapey et al., 2022). Terubuk akan berkembang di tempat yang mendapatkan sinar matahari dengan cukup (Wathoni et al., 2022).

Desa Cintelaksana adalah salah satu pusat penghasil terubuk di Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Karawang. Kondisi tanah di Desa Cintelaksana sangat cocok untuk pertumbuhan tanaman terubuk. Lahan pertanian untuk tanaman terubuk di Desa Cintelaksana, Kecamatan Tegalwaru mencakup sekitar 15 hektar dengan total hasil produksi terubuk sekitar 28.000 unit, dimana di daerah tersebut terubuk menjadi salah satu sumber pangan lokal yang khas (Pebrin et al., 2023).

Terubuk memiliki potensi untuk menjadi komoditas penting dalam perekonomian Indonesia, melalui beberapa peranan diantaranya dapat memberikan

keuntungan bagi petani terubuk, menghasilkan sumber daya untuk industri, menciptakan kesempatan kerja baru melalui aktivitas pengolahan, eksplorasi, dan perdagangan. Tanaman terubuk sering ditemukan di daerah dengan tanah yang gembur dengan pH tanah antara 5 hingga 6 dan ketinggian penanaman antara 1.000 hingga 1.500 meter di atas permukaan laut. Terubuk mempunyai kemampuan beradaptasi yang sangat baik, sehingga terubuk mudah untuk dibudidayakan. Tanaman ini tidak membutuhkan terlalu banyak perhatian untuk dapat tumbuh dengan baik dan berproduksi. Perawatan lahan yang ditanami terubuk sangat mudah, cukup dengan membersihkan gulma lalu kubur gulma di dalam tanah untuk mendapatkan kompos. Pemupukan tanaman terubuk cukup menggunakan pupuk kandang sebanyak 10 ton per hektar. Terubuk lebih baik ditanam menggunakan sistem monokultur dengan jarak tanam, yaitu 1,5 meter x 1 meter atau 1 meter x 1 meter. Tanaman terubuk menghasilkan bunga yang siap panen pada umur 5 hingga 10 bulan setelah tanam, tergantung dari pertumbuhan tanaman (Widyawati, 2022).

Terubuk kaya akan mineral, terutama kalsium, fosfor, dan vitamin C. Kandungan nutrisi dalam 100 gram bunga terubuk segar adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 gr Bunga Terubuk

Kandungan Gizi	Jumlah	Satuan
Air	91	gr
Karoten	12	mcg
Protein	4,60	gr
Karbohidrat	3	gr
Serat	0,7	gr
Kalsium	40	mg
Zat Besi	2	mg
Tembaga	2	mcg
Seng	1,10	mg
Fosfor	80	mg
Vitamin B1	0,08	mg
Vitamin B2	0,20	mg
Vitamin B3	1,20	mg
Vitamin C	50	mg
Lemak Total	0,40	gr
Energi Total	30	kcal

Sumber : Widyawati (2022).

Berdasarkan data diatas, jumlah kandungan air dalam 100 gr terubuk adalah sebesar 91 gr sehingga dapat menyebabkan terubuk mudah mengalami kerusakan. Selain dijadikan pangan lokal khas daerah, salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk memberikan nilai tambah dan memperpanjang masa penyimpanannya adalah dengan menghasilkan produk turunan terubuk. Produk turunan terubuk diantaranya adalah abon terubuk, keripik terubuk, pangsit terubuk, nugget terubuk, dan peyek terubuk (Widyawati, 2022).

Salah satu usaha yang mengolah terubuk menjadi produk turunan adalah UMKM Dapur Momie Barani, yang berlokasi di Kabupaten Karawang mulai beroperasi sejak tahun 2010 sebagai industri pengolahan makanan. Pada tahun 2016, industri ini mengolah terubuk menjadi bolu dengan memanfaatkan bahan baku yang diperoleh dari petani mitra. Tingginya permintaan bolu terubuk yang melampaui daerah luar Pulau Jawa dan untuk menghadapi persaingan yang semakin intensif, UMKM Dapur Momie Barani melakukan inovasi dalam mengatasi kendala masa simpan produknya yang terbatas. Sejak tahun 2017, UMKM Dapur Momie Barani telah berhasil mengembangkan inovasi bolu terubuk dengan masa simpan yang lebih lama, inovasi ini dikenal dengan sebutan bagelen terubuk. UMKM Dapur Momie Barani kini telah beralih sumber bahan baku dari petani mitra ke pedagang pasar dan *platform daring*. Proses produksi bolu dan bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dilakukan dalam beberapa tahap, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan.

Proses produksi bolu dan bagelen terubuk dapat berpotensi meningkatkan nilai tambah dari bahan baku hingga produk akhir. Perhitungan nilai tambah ini dapat dilakukan dengan menggunakan metode Hayami (1987) yang memperhitungkan harga bahan baku, biaya produksi, dan harga jual produk akhir.

Analisis terhadap nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan bolu serta bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani harus dilakukan untuk menilai

seberapa efisien operasional yang ada. Perkembangan teknologi dan inovasi dapat meningkatkan nilai tambah produk. Analisis biaya produksi dan pendapatan akan membantu mengidentifikasi kebutuhan perbaikan atau optimalisasi, serta mendukung perumusan strategi untuk meningkatkan profitabilitas dan mencapai keunggulan yang kompetitif. Oleh karena itu, keberlangsungan usaha dapat terjamin, sekaligus memberikan dampak positif pada perekonomian petani dan pedagang terubuk, khususnya di Kabupaten Karawang.

Analisis terkait nilai tambah dan kelayakan usaha produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani tidak hanya sekedar memberikan gambaran terkait kinerja finansial suatu usaha, melainkan juga dapat menunjukkan kontribusinya terhadap peningkatan nilai produk pertanian serta perekonomian petani dan pedagang terubuk.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif deskriptif. Penelitian dilaksanakan di Rumah Produksi Dapur Momie Barani, penentuan lokasi penelitian ini dilakukan berdasarkan pertimbangan, karena usaha tersebut merupakan produsen utama yang mengolah terubuk menjadi produk bolu dan bagelen yang jarang ditemukan di daerah lain.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik penentuan informan dengan pendekatan secara sengaja (*purposive sampling*) berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan topik penelitian. Dalam penelitian ini informan yang dipilih secara sengaja adalah sebanyak 3 orang, yaitu pemilik usaha, tenaga kerja produksi, dan asisten produksi pada UMKM Dapur Momie Barani Kabupaten Karawang.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan studi kepustakaan. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder.

Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, analisis

nilai tambah metode hayami (1987) dan analisis kelayakan usaha dengan menggunakan perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return on Investment* (ROI), *Payback Period* (PP), dan *Break Even Point* (BEP).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMKM Dapur Momie Barani

Dapur Momie Barani merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dalam industri pengolahan makanan yang mampu menghadirkan kuliner khas lokal seperti produk bolu dan bagelen terubuk dengan menggunakan bahan utama tanaman terubuk yang berfokus untuk melestarikan kuliner tradisional dengan teknik modern, serta melibatkan masyarakat melalui lokakarya dan acara kuliner yang diselenggarakan. UMKM Dapur Momie Barani mulai beroperasi sejak tahun 2010 di Kabupaten Karawang, UMKM ini berkomitmen untuk menggunakan bahan-bahan segar lokal dan menciptakan produk makanan berkualitas tinggi.

Pada tahun 2016, UMKM Dapur Momie Barani mulai memproduksi bolu terubuk dengan memanfaatkan bahan baku yang diperoleh dari petani mitra. Tingginya minat pembeli hingga daerah luar Pulau Jawa menjadi salah satu tantangan yang dihadapi oleh UMKM Dapur Momie Barani, karena bolu terubuk mempunyai masa simpan yang terbatas. Dalam menghadapi tantangan tersebut, UMKM Dapur Momie Barani melakukan inovasi agar produk bolu terubuk dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.

Pada tahun 2017, UMKM Dapur Momie Barani telah berhasil mengembangkan inovasi bolu terubuk dengan masa simpan yang lebih lama, inovasi ini dikenal dengan sebutan bagelen terubuk. Bagelen terubuk dapat dikirim keluar Pulau Jawa hingga keluar negeri. Sampai saat ini produk bolu dan bagelen terubuk UMKM Dapur Momie Barani masih diminati oleh konsumen dan menjadi salah satu camilan unik oleh-oleh khas Kabupaten Karawang.

Pemasaran yang dilakukan oleh UMKM Dapur Momie Barani adalah pemasaran secara *online* dan *offline*. Pada produk bolu terubuk hanya dipasarkan menggunakan metode *online* melalui Whatsapp. Sedangkan untuk produk bagelen terubuk dipasarkan secara *online* dan *offline*, metode *online* dapat diakses melalui Tokopedia, Shopee, Blibli, Tiktok Shop, Gofood, Grabfood, dan Lapak Aep, metode *offline* dapat diperoleh di Rumah Produksi Dapur Momie Barani, Toko Bontot dan Kerupuk Dela Jaya, Toko Oleh-Oleh Singaperbangsa Karawang, Pusat Oleh-Oleh Khas Karawang, Sahabat UMKM Galeri Dinkop dan Manna Sari Bakery.

Analisis Biaya

Biaya merupakan besaran dana yang dikeluarkan oleh sebuah perusahaan atau badan usaha dalam melakukan suatu proses produksi untuk menghasilkan barang atau jasa. Saat membuat keputusan untuk melakukan proses produksi, maka sebuah perusahaan tidak hanya menentukan input apa saja yang akan digunakan untuk memproduksi berbagai tingkat output, tetapi perusahaan juga harus mempertimbangkan biaya-biaya untuk input-input yang digunakan dalam menghasilkan output tersebut (Abubakar et al., 2021).

Tabel 2. Analisis Biaya Produk Olahan Terubuk

Keterangan	Bolu Terubuk	Bagelen Terubuk
Biaya Tetap		
Biaya Penyusutan alat	184.625	307.163
Biaya Pajak Bumi dan Bangunan	6.000	10.000
Total Biaya Tetap (TFC)	190.625	317.163
Biaya Variabel		
Biaya Toko		140.000
Biaya Bahan Baku	87.500	1.000.000
Biaya Bahan Penolong	137.580	804.700
Biaya Tambahan	191.000	1.993.000
Biaya Tenaga Kerja	90.000	240.000
Total Biaya Variabel (TVC)	506.080	4.177.700
Biaya Total	696.705	4.494.863

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, jumlah biaya produksi atau biaya total yang dikeluarkan oleh UMKM Dapur Momie Barani untuk pengolahan bolu terubuk sebesar Rp 696.705 dan pengolahan bagelen terubuk sebesar Rp 4.494.863. Jumlah tersebut didapatkan dari penjumlahan total biaya tetap dan total biaya variabel. Pada produk bolu terubuk biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat sebesar Rp 184.625; biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 6.000, sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku (terubuk) sebesar Rp 87.500; biaya bahan penolong sebesar Rp 137.580; biaya tambahan sebesar Rp 191.000; dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 90.000. Pada produk bagelen terubuk biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat sebesar Rp 307.163; biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 10.000, sedangkan untuk biaya variabel meliputi biaya toko sebesar Rp 140.000; biaya bahan baku (terubuk) sebesar Rp 1.000.000; biaya bahan penolong sebesar Rp 804.700; biaya tambahan sebesar Rp 1.993.000; dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 240.000. Kontribusi biaya terbesar pada kedua produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dipengaruhi oleh biaya tambahan yang menunjukkan bahwa biaya variabel produksi meliputi biaya toko, biaya bahan baku, biaya penolong, dan biaya tenaga kerja sudah relatif efisien. Hal ini menunjukkan bahwa biaya terbesar pada produk bolu dan bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani tidak terkait langsung dengan pembuatan produk, melainkan dengan kegiatan yang mendukung produk.

Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil dari penjualan produk baik berupa barang atau jasa. Penerimaan (pendapatan kotor) adalah jumlah semua produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga yang berlaku (Soekartawi, 2003).

Berikut ini adalah hasil perhitungan analisis penerimaan pada produk bolu dan bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani Karawang:

Tabel 3. Analisis Penerimaan Produk Olahan Terubuk

Keterangan	Bolu Terubuk	Bagelen Terubuk
Jumlah Produksi (Box)	21	240
Harga Output (Rp)	40.000	35.000
Total Penerimaan (Rp)	840.000	8.400.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, dalam satu bulan proses produksi produk olahan terubuk pada produk bolu terubuk menghasilkan sebanyak 21 kemasan (300 gr) dengan harga jual Rp 40.000 per kemasan. Total penerimaan yang diperoleh dari bolu terubuk adalah sebesar Rp 840.000 dan pada produk bagelen terubuk menghasilkan sebanyak 240 kemasan (200 gr) dengan harga jual Rp 35.000 per kemasan. Total penerimaan yang diperoleh dari bagelen terubuk adalah sebesar Rp 8.400.000.

Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan jumlah barang dan jasa yang memenuhi tingkat hidup masyarakat, adanya pendapatan yang dimiliki oleh setiap jiwa disebut dengan pendapatan perkapita dimana pendapatan perkapita menjadi tolak ukur kemajuan atau perkembangan ekonomi (Sumitro, 2009).

Tabel 4. Analisis Pendapatan Produk Olahan Terubuk

Produk	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Jumlah (Rp/Bulan)
Bolu Terubuk	840.000	696.705	143.295
Bagelen Terubuk	8.400.000	4.494.863	3.905.137
Total Pendapatan			4.048.432

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, keseluruhan pendapatan yang diperoleh dari produk bolu dan bagelen terubuk sebesar Rp 4.048.432. Jumlah tersebut diperoleh dari pendapatan produk bolu terubuk sebesar Rp 143.295 dalam satu bulan sebanyak 4 kali proses produksi untuk 21 kemasan (300 gr) dan pendapatan produk bagelen terubuk sebesar Rp 3.905.137 dalam satu bulan

sebanyak 4 kali proses produksi untuk 240 kemasan (200 gr).

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas yang bersangkutan. Nilai tambah menggambarkan keuntungan atau imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen (Hayami et al., 1987).

Pada proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini sudah tercakup komponen faktor produksi yang digunakan, yaitu tenaga kerja, input lainnya, dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al., 1987).

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Terubuk Metode Hayami (1987)

Variabel	Nilai	
	Bolu Terubuk	Bagelen Terubuk
Output, Input dan Harga		
Output (Kg)	6,3	48
Input (Kg)	3,5	40
Tenaga Kerja (HOK)	1	1
Faktor Konversi	1,8	1,2
Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,29	0,03
Harga Output (Rp/Kg)	133.333	175.000
Upah Tenaga Kerja (Rp/Bulan)	90.000	240.000
Penerimaan dan Keuntungan		
Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	25.000	25.000
Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	148.344	81.372
Nilai Output (Rp/Kg)	239.999	210.000
Nilai Tambah (Rp/Kg)	66.655	103.628
Rasio Nilai Tambah (%)	27,77%	49,35%
Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	25.714	6.000
Pangsa Tenaga Kerja (%)	38,58%	5,79%
Keuntungan (Rp/Kg)	40.941	97.628
Tingkat Keuntungan (%)	61,42%	94,21%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
Margin (Rp/Kg)	214.999	185.000
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	11,96%	3,24%
Pendapatan Input Lain (%)	69,00%	43,98%
Keuntungan Pengusaha (%)	19,04%	52,77%

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, kedua produk olahan terubuk yang di produksi memiliki besaran nilai tambah yang berbeda. Berdasarkan hasil dari analisis perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, produk olahan dengan nilai tambah tertinggi yaitu bagelen terubuk sebesar Rp 103.628 sedangkan pada bolu terubuk hanya Rp 66.655. Berbeda dengan nilai margin, nilai tertinggi diperoleh dari bolu terubuk sebesar Rp 214.999 dan bagelen terubuk hanya Rp 185.000.

Pada perhitungan rasio nilai tambah perolehan tertinggi yaitu bagelen terubuk 49,35% dan terkecil adalah bolu terubuk dengan rasio nilai tambah 27,77%. Diantara kedua produk olahan terubuk, produk bolu terubuk memiliki nilai tambah yang tinggi namun memiliki rasio nilai tambah sedang. Hal tersebut dipengaruhi oleh nilai output dan harga bahan baku namun tingginya sumbangan input lain yang digunakan pada proses produksi bolu terubuk juga dapat berpengaruh besar pada hasil nilai tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh. Sedangkan produk bagelen terubuk dapat menghasilkan nilai tambah dan rasio nilai tambah yang tinggi.

Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dilakukan untuk menentukan efisiensi dan efektivitas usaha yang dijalankan. Analisis ini juga digunakan untuk mengetahui titik impas dan jangka waktu pengembalian modal yang dikeluarkan dalam menjalankan suatu usaha (Azzahran, 2024).

Perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

Revenue Cost Ratio merupakan analisis kelayakan yang digunakan dengan cara menghitung perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya (Soekartawi, 2002).

Berikut ini adalah hasil perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) pada produk bolu dan bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani Karawang:

Tabel 6. Perhitungan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) Produk Olahan Terubuk

Keterangan	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	R/C Ratio
Bolu Terubuk	840.000	696.705	1,21
Bagelen Terubuk	8.400.000	4.494.863	1,87
Total R/C Ratio	9.240.000	5.191.568	1,78

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwa produk bolu dan bagelen terubuk dapat dikatakan menguntungkan. Hasil R/C Ratio pada pengolahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dari produk bolu adalah sebesar 1,21; bagelen terubuk adalah sebesar 1,87; dan R/C Ratio yang dihasilkan dari kedua produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani, yaitu sebesar 1,78. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pada produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dapat memperoleh nilai R/C Ratio > 1.

Perhitungan *Return on Investment* (ROI)

Return on Investment merupakan analisis matrik yang digunakan untuk mengevaluasi efisiensi atau profitabilitas suatu investasi (Amalia, 2024).

Tabel 7. Perhitungan *Return on Investment* (ROI) Produk Olahan Terubuk

Keterangan	Pendapatan Usaha (Tahun)	Modal Pribadi (Investasi)	ROI (%)
Bolu Terubuk	3.974.820	3.000.000	32
Bagelen Terubuk	80.744.107	60.000.000	35

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwa nilai *Return on Investment* (ROI) produk bolu terubuk sebesar 32% dan produk bagelen terubuk sebesar 35%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa perhitungan *Return on Investment* (ROI) memiliki hasil yang positif di atas 10%, sehingga produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dalam periode satu tahun dapat memperoleh keuntungan.

Perhitungan *Payback Period* (PP)

Payback Period merupakan metode yang digunakan untuk mengetahui berapa periode yang diperlukan oleh suatu usaha atas pengembalian modal yang telah dikeluarkan (Azzahran, 2024).

Tabel 8. Perhitungan *Payback Period* (PP) Produk Olahan Terubuk

Keterangan	Pendapatan Usaha (Tahun)	Modal Pribadi (Investasi)	<i>Payback Period</i>
Bolu Terubuk	3.974.820	3.000.000	10 Bulan
Bagelen Terubuk	80.744.107	60.000.000	9 Bulan

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui bahwa produk bolu terubuk mengalami pengembalian modal investasi berupa modal awal usaha pada 10 bulan sejak usaha dijalankan, dan produk bagelen terubuk mengalami pengembalian modal investasi berupa modal awal usaha pada 9 bulan sejak usaha dijalankan. Hal ini menyatakan bahwa usaha produk olahan terubuk dapat dikatakan layak (diterima) dikarenakan memiliki masa pengembalian modal yang relatif sangat singkat sesuai dengan implikasi risiko dan likuiditas.

Perhitungan *Break Even Point* (BEP)

Break Even Point merupakan suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan (Suratiyah, 2008).

Break Even Point (BEP) Penerimaan merupakan metode analisis yang menunjukkan besarnya penerimaan minimal yang diterima oleh suatu usaha dalam kegiatan produksi agar tidak mengalami kerugian.

Tabel 9. Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Penerimaan Produk Olahan Terubuk

Produk	FC (Rp)	VC (Rp)	TR (Rp)	BEP Penerimaan (Rp)
Bolu Terubuk	190.625	506.080	840.000	479.531
Bagelen Terubuk	317.163	4.177.700	8.400.000	630.976

Sumber : Data Primer Diolah, 2025.

Berdasarkan data diatas, perolehan nilai BEP penerimaan produk bolu terubuk sebesar Rp 479.531 dan perolehan nilai BEP penerimaan produk bagelen terubuk sebesar Rp 630.976. Hasil dari BEP produksi kedua produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dapat disimpulkan bahwa BEP penerimaan < penerimaan riil.

Break Even Point (BEP) Produksi merupakan metode analisis yang menunjukkan jumlah produksi minimal yang harus dicapai oleh suatu usaha dalam kegiatan produksi agar tidak mengalami sebuah kerugian.

Tabel 10. Perhitungan *Average Variable Cost* (AVC) Produk Olahan Terubuk

Produk	VC (Rp)	Quantity (Kg)	AVC (Rp/Kg)
Bolu Terubuk	506.080	6,3	80.330
Bagelen Terubuk	4.177.700	48	87.035

Sumber : *Data Primer Diolah, 2025.*

Berdasarkan data diatas, *Average Variable Cost* (AVC) dari produk bolu terubuk yaitu sebesar Rp 80.330 dan bagelen terubuk sebesar Rp 87.035. Hasil perhitungan *Average Variable Cost* (AVC) dari produk bolu dan bagelen akan digunakan untuk perhitungan BEP produksi.

Tabel 11. Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Produksi Produk Olahan Terubuk

Produk	FC (Rp)	Price (Rp/Kg)	AVC (Rp/Kg)	BEP Produk si (Kg)
Bolu Terubuk	190.625	133.333	80.330	3,60
Bagelen Terubuk	317.163	175.000	87.035	3,61

Sumber : *Data Primer Diolah, 2025.*

Berdasarkan data diatas, perolehan nilai BEP produksi bolu terubuk sebesar 3,60 kg dan perolehan nilai BEP produksi bagelen terubuk sebesar 3,61 kg. Hasil dari BEP produksi kedua produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dapat disimpulkan bahwa BEP produksi < jumlah produksi riil.

Break Even Point (BEP) harga merupakan metode analisis yang menunjukkan harga jual minimal sebuah produk yang harus diproduksi dalam kegiatan produksi agar tidak mengalami kerugian.

Tabel 12. Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Harga Produk Olahan Terubuk

Produk	TC (Rp)	VC (Rp)	BEP Harga (Rp)
Bolu Terubuk	696.705	6,3	110.588
Bagelen Terubuk	4.494.863	48	93.643

Sumber : *Data Primer Diolah, 2025.*

Berdasarkan data diatas, perolehan nilai BEP harga pada bolu terubuk sebesar Rp 110.588/kg dan perolehan nilai BEP harga bagelen terubuk sebesar Rp 93.643/kg. hasil dari BEP harga kedua produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani dapat disimpulkan bahwa BEP harga < harga riil.

Hasil Analisis Kelayakan Usaha

Hasil analisis data kelayakan usaha yang dilakukan untuk mengetahui nilai dari variabel analisis kelayakan usaha produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani disajikan dan diuraikan pada tabel dibawah ini.

Tabel 13. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Produk Olahan Terubuk

Parameter	Satuan	Bolu Terubuk	Bagelen Terubuk	Keterangan
R/C Ratio		1,21	1,87	Layak
ROI	%	32	35	Layak
PP	Tahun	0,10	0,9	Layak
BEP Penerimaan	Rp	479.531	630.976	Layak
BEP Produksi	Unit	3,60	3,61	Layak
BEP Harga	Rp	110.588	93.643	Layak

Sumber : *Data Primer Diolah, 2025.*

Berdasarkan data diatas, perolehan hasil analisis kelayakan usaha produk bolu dan bagelen terubuk di UMKM Dapur Momie Barani, mendapatkan hasil yang layak untuk terus dijalankan dan dikembangkan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Pebrin et al., 2023) yang meneliti Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Terubuk (*Saccharum Edule Hassk*) Di Desa Cintelaksana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian “Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Produk Olahan Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*) di UMKM Dapur Momie Barani Kabupaten Karawang”. Maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan bolu terubuk dalam satu bulan proses produksi adalah sebesar Rp 66.655 dengan persentase rasio nilai tambah sedang yaitu sebesar 27,77%; nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan bagelen terubuk dalam satu

bulan proses produksi adalah sebesar Rp 103.628 dengan persentase rasio nilai tambah tinggi yaitu sebesar 49,35%. Diantara kedua produk olahan terubuk, produk bagelen terubuk memiliki nilai tambah dan rasio nilai tambah tertinggi. Hal ini menyatakan bahwa produk bagelen terubuk lebih menguntungkan dibandingkan produk bolu terubuk.

2. Nilai R/C Ratio pada produk bolu terubuk sebesar 1,21 dan bagelen terubuk sebesar 1,87. Nilai R/C Ratio produk bolu dan bagelen terubuk menunjukkan perolehan nilai R/C Rasio > 1. Nilai *Return on Investment* (ROI) pada produk bolu terubuk sebesar 32% dan produk bagelen terubuk sebesar 35%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa perhitungan *Return on Investment* (ROI) memiliki hasil yang positif. Perolehan *Payback Period* (PP) pada produk bolu terubuk selama 10 bulan sejak usaha dijalankan dan produk bagelen terubuk 9 bulan sejak usaha dijalankan. Hal ini menunjukkan bahwa usaha produk olahan terubuk memiliki masa pengembalian modal yang relatif sangat singkat sesuai dengan implikasi risiko dan likuiditas. Perolehan hasil perhitungan *Break Even Point* (BEP) pada produk bolu terubuk, yaitu memperoleh BEP penerimaan sebesar Rp 479.531, BEP Produksi menghasilkan 3,60 kg, dan BEP harga sebesar Rp 110.588. Pada produk bagelen terubuk, yaitu memperoleh BEP penerimaan sebesar Rp 630.976, BEP Produksi menghasilkan 3,61 kg, dan BEP harga sebesar Rp 93.643. Nilai BEP Penerimaan, BEP Produksi, dan BEP Harga menunjukkan bahwa usaha produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani sudah melewati titik impas dan menguntungkan.

Berdasarkan hasil pembahasan penelitian dan kesimpulan yang telah dijelaskan, terdapat beberapa saran yang dapat diusulkan sebagai berikut:

1. Bagi UMKM Dapur Momie Barani diharapkan dapat terus mempertahankan dan mengembangkan produk olahan terubuk mengingat bahwa produk tersebut dapat memberikan keuntungan dan layak untuk dijalankan. Berdasarkan aspek nilai tambah, diharapkan dapat mengefisienkan biaya sumbangan input lain pada produk bolu terubuk mengingat produk tersebut memiliki nilai tambah yang cukup tinggi namun rasio nilai tambah masih dalam kategori sedang. Selanjutnya diharapkan bagi UMKM Dapur Momie Barani dapat membuat pencatatan khusus terkait biaya proses produksi pengolahan terubuk agar dapat memudahkan proses perhitungan pada usaha yang dijalankan.
2. Bagi Penelitian Selanjutnya, berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa produk olahan terubuk di UMKM Dapur Momie Barani memiliki potensi untuk dikembangkan dalam menjalankan usaha ke arah yang lebih baik. Maka, diharapkan penelitian selanjutnya dapat meneliti terkait strategi pengembangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Wathoni, N., & Asnah. (2021). Buku Ekonomi Produksi, Teori dan Aplikasi Fungsi Produksi Cobb-Douglas dalam Bidang Pertanian. Tangerang Selatan: Gaung Persada.
- Amalia, R. (2024). Analisis Return On Investment (ROI) Digital pada UMKM: Sebuah Pendekatan Metodologis. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 6, 7226–7240. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i10.5115>
- Azzahran, S. (2024). Analisis pendapatan dan nilai tambah usaha produksi ikan pindang di ud bagus sugara putra [(Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah)]. https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/83502/1/SHAFIRA_AZZAHRAN-FST.pdf

- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From A Sunda Village*. In Bogor: The CGPRT Centre.
- Maemunah, S. (2020). *Persepsi Mahasiswa Pertanian Terhadap Alih Fungsi Lahan Pertanian di Kabupaten Karawang [(Skripsi Sarjana, Universitas Islam Negeri)]*.
https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/54042/1/SKRIPSI_SITI_MUTMAINAH.pdf
- Maruapey, A., Ohorella, S., & Karepesina, S. (2022). *Nilai Kepentingan Budaya Keanekaragaman Jenis Sayuran Indegenous Dalam Kehidupan Masyarakat di Kampung Sire Distrik Mare Timur Kabupaten Maybrat Papua Barat*. *Jurnal Agrohut*, 13(1), 11–24.
<https://doi.org/10.51135/agh.v13i1.119>
- Pebrin, T., Sulandjari, K., & Yusiana, E. (2023). *Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Terubuk (Saccharum Edule Hassk) Di Desa Cintelaksana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang*. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 9(2), 2828–2835.
- Praja, B. I. (2020). *Analisis Usaha Agroindustri Gula Kelapa Di Kelurahan Sapat Kecamatan Kuala Indragiri Kabupaten Indragiri Hilir [(Skripsi Sarjana, Universitas Islam Riau)]*.
<https://repository.uir.ac.id/11400/1/164210281.pdf>
- Soekartawi. (2002). *Analisis Usahatani*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Soekartawi. (2003). *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sumitro, D. (2009). *Sejarah Pemikiran Ekonomi*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Suratiyah, K. (2008). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
<https://books.google.co.id/books?id=F3y7CwAAQBAJ&printsec=copyright&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Wathoni, A. Z., Pratiwi, A. I., Sayuti, M., & Triana, N. N. (2022). *Potensi Olahan Terubuk Menjadi Aneka Makanan Di Umkm Desa Cintawargi Kecamatan Tegalwaru*. *Jurnal Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian (KNPP)*, 2(1), 2104–2111.
<https://www.karawangkab.go.id>
- Widyawati, A. T. (2022). *Potensi Lokal Tanaman Terubuk*. *Jurnal Kementerian Pertanian RI*, 29–32.