



Analisis Nilai Tambah Pengolahan Sirup Nanas Pada *Home Industry* Nagam di Kecamatan Basarang Kabupaten Kapuas

Value Added Analysis of Pineapple Syrup Processing at Nagam Home Industry in Basarang District Kapuas Regency

Rakha Satya Idsan^{1*}, Erni Dwi Puji Setyowati², Hartono A³

¹⁻³ Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah, Indonesia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah usaha pengolahan sirup nanas pada *Home Industry* Sirup Nagam di Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas dengan metode Hayami. Analisis mencakup input bahan baku, tenaga kerja, harga output, serta biaya produksi untuk mengetahui nilai tambah, rasio, keuntungan, dan kontribusi faktor produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 1 kg nanas diperoleh nilai *output* Rp.17.500,00 dengan nilai tambah Rp.6.000,00/kg, sehingga rasio nilai tambah mencapai 34,29 % dan termasuk kategori sedang. Pendapatan tenaga kerja menyerap 80 % dari nilai tambah, sedangkan keuntungan bersih hanya Rp.1.200,00/kg atau 6,86 % dari nilai *output*. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha sirup nanas cukup berperan dalam penyerapan tenaga kerja dan peningkatan nilai ekonomi nanas segar, tetapi profitabilitasnya masih terbatas. Hasil ini sejalan dengan penelitian terdahulu pada olahan nanas seperti selai dan dodol yang juga menghasilkan nilai tambah sedang, namun berbeda dengan produk tropis lain seperti sirup markisa yang mampu mencapai kategori tinggi. Oleh karena itu, peningkatan efisiensi produksi, diversifikasi produk, perbaikan mutu, dan strategi pemasaran lebih luas sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah dan memberikan dampak ekonomi lebih optimal bagi masyarakat.

KATA KUNCI

Nilai tambah, Hayami, Sirup nanas, Agroindustri

ABSTRACT

This study aims to analyze the value added of pineapple syrup processing at Nagam Home Industry in Basarang District, Kapuas Regency, using the Hayami method. The analysis focused on raw material input, labor, output prices, and production costs to determine the value added, ratio, profit, and contribution of production factors. The results show that 1 kg of pineapple produces an output value of IDR 17,500 with a value added of IDR 6,000/kg, resulting in a value added ratio of 34.29 %, which falls into the medium category. Labor income absorbs 80 % of the value added, while the net profit is relatively small, only IDR 1,200/kg or 6.86 % of the output value. These findings indicate that pineapple syrup processing contributes to local employment and enhances the economic value of fresh pineapples, although profitability remains limited. The results are consistent with previous studies on other pineapple-based products, such as jam and dodol, which also generated medium value-added ratios, but differ from other tropical fruit products like passion fruit syrup, which reached a higher category. Therefore, improving production efficiency, diversifying products, enhancing quality, and expanding marketing strategies are essential to increase value added and provide greater economic impact for the community.

KEYWORDS

Value added, Hayami method, Pineapple syrup, agroindustry

1. PENDAHULUAN

Nanas (*Ananas comosus* L.) merupakan salah satu buah tropis yang memiliki potensi ekonomi tinggi tidak hanya dari produk segarnya, tetapi juga dari hasil olahan turunan dan limbah produksinya. Kajian yang dilakukan oleh Campos *et al.* (2020) menjelaskan bahwa produk samping nanas, seperti kulit, inti, dan batang, dapat diolah melalui pendekatan *green chemistry* menjadi berbagai bahan bernilai tambah, termasuk enzim bromelain, serat pangan, dan senyawa bioaktif. Hal ini menunjukkan bahwa rantai pasok nanas memiliki peluang besar untuk meningkatkan *value added* melalui diversifikasi produk turunan. Selanjutnya, kajian lainnya yang dilakukan oleh Mahmud *et al.* (2022) menggarisbawahi potensi pemanfaatan limbah nanas untuk menghasilkan produk bernilai guna tinggi, misalnya sebagai agen biosorben untuk mengatasi pencemar berbahaya. Inovasi ini memperkuat argumentasi bahwa pengolahan nanas tidak hanya relevan bagi peningkatan nilai ekonomi, tetapi juga memiliki kontribusi pada aspek *sustainability* dan pengelolaan lingkungan.

Komoditas nanas memiliki prospek ekonomi yang kuat dan menjadi salah satu buah unggulan di berbagai daerah Indonesia. Di Kalimantan Tengah, khususnya Kecamatan Basarang, nanas telah lama dikenal sebagai komoditas andalan rumah tangga tani. Data terbaru menunjukkan hasil produksi yang tetap tinggi tahun pada 2018 tercatat sebesar 59,22 ton dan pada tahun 2022 meningkat menjadi sebesar 64,08 ton. Hal ini bahwa menandakan ketersediaan bahan baku yang memadai untuk pengembangan agroindustri berbasis nanas di tingkat lokal. Kondisi ini membuka peluang hilirisasi melalui pengolahan untuk memperpanjang umur simpan, menstabilkan harga, dan meningkatkan pendapatan pelaku usaha (Faridawaty *et al.*, 2024).

Penguatan hilirisasi nanas juga relevan dengan dinamika pasar dan tantangan pascapanen seperti fluktuasi harga dan tingginya susut mutu pada buah segar. Sejumlah inisiatif pengolahan nanas di Kabupaten Kapuas, mulai dari keripik hingga aneka produk olahan lain yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk dapat memperluas jangkauan pasar dan menambah nilai ekonomi komoditas lokal. Hal ini mempertegas urgensi pengembangan usaha kecil menengah (UKM) pengolahan nanas sebagai motor penggerak ekonomi desa. Secara empiris, penelitian-penelitian terdahulu membuktikan bahwa pengolahan nanas menjadi produk turunan menghasilkan nilai tambah yang signifikan. Studi kasus di Sumatera Utara menemukan bahwa pengolahan nanas menjadi keripik dan sirup mampu menciptakan nilai tambah bagi pelaku usaha, sekaligus memberikan gambaran perbandingan nilai tambah antar produk yaitu nilai tambah sirup nanas sebesar Rp 4.850/kg per hari (rasio 19,36%), meski masih lebih rendah dibandingkan keripik nanas (Rp 33.100/kg) (Silitonga *et al.*, 2021). Hasil penelitian yang serupa juga ditunjukkan pada pengolahan nanas menjadi dodol di Kabupaten Subang, yang mengonfirmasi bahwa semakin ke hilir proses pengolahan, semakin besar nilai tambah yang dapat diciptakan (Fadhilah *et al.*, 2023). Bukti-bukti ini mengindikasikan potensi kuat pengolahan sirup nanas untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga pengolah.

Jika dilihat dari metodologi penilaian kinerja ekonomi, analisis nilai tambah dengan Metode Hayami banyak digunakan dalam berbagai studi agroindustri karena sederhana, transparan, dan mampu menguraikan kontribusi input tenaga kerja, bahan pembantu, serta margin keuntungan pada setiap unit *output*. Aplikasi metode ini tidak hanya pada komoditas nanas, tetapi juga pada beragam agroindustri pangan, sehingga relevan digunakan untuk mengukur tingkat efisiensi teknis dan ekonomi pada usaha skala rumah tangga seperti industri sirup.

Berdasarkan hal tersebut, kajian spesifik mengenai nilai tambah pengolahan sirup nanas di wilayah Provinsi Kalimantan Tengah, khususnya di Kecamatan Basarang dalam hal ini masih terbatas. Padahal, adanya ketersediaan bahan baku yang melimpah dan tumbuhnya unit-unit usaha rumahan, analisis nilai tambah yang terukur penting untuk merumuskan strategi peningkatan daya saing, penetapan harga, dan kebijakan dukungan bagi pelaku UKM. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengukur besaran nilai tambah, mengidentifikasi struktur biaya, penerimaan, serta

memetakan implikasi ekonominya bagi rumah tangga pengolah dan pengembangan agroindustri nanas lokal.

2. BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di usaha Nagam (Sirup Nanas Gambut) yang merupakan sebuah usaha pengolahan atau *home industry* nanas yang berlokasi di Desa Basarang Jaya Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas, Provinsi Kalimantan Tengah. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan alasan bahwa Sirup Nagam merupakan usaha pengolahan nanas yang satu-satunya beroperasi di Desa Basarang Jaya Kecamatan Basarang di bawah dampingan Pokmas Basarang Jaya sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Selain itu, mayoritas penduduk di daerah ini bekerja sebagai petani nanas.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi alat tulis, buku catatan, kamera untuk dokumentasi, alat perekam suara, serta kuesioner sebagai alat pengumpulan data, dan *software Microsoft Excel* sebagai alat untuk mengolah data. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer yang diperoleh langsung dari responden, seperti data terkait produk sirup nanas yang dihasilkan, proses produksi dan operasional, harga, keuntungan, dan pemasaran produk. Data sekunder diperoleh dari studi literatur serta dari instansi terkait, seperti Dinas Pertanian Kabupaten Kapuas, BPP Kecamatan Basarang, dan lain sebagainya.

Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dengan nilai tambah yang diperoleh usaha Sirup Nagam dalam per sekali proses dengan menggunakan metode Hayami (Hayami Method). Berikut ini adalah formulasi analisis perhitungan nilai tambah pada struktur ekonomi produksi industri pengolahan dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami			
Variabel	No.	Sub Variabel	Keterangan
Output, Input, dan Harga	1	Output (kg)	1
	2	Input Bahan Baku (kg)	2
	3	Input Tenaga Kerja (HOK)	3
	4	Faktor Konversi	$4 = 1 : 2$
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	$5 = 3 : 2$
	6	Harga Output (Rp/kg)	6
	7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	8
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	9
	10	Nilai Output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$
	11	A. Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10 - 9/2 - 8$
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = 11a / 10 \times 100$
	12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/jam)	$12a = 5 \times 7$
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = 12a / 11a \times 100$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	13	A. Keuntungan (Rp/kg)	$13a = 11a - 12a$
		B. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = 13a / 10 \times 100$
	14	Marjin (Rp/kg)	$14 = 10 - 8$
		A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = 12a / 14 \times 100$
		B. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = 9 / 14 \times 100$
		C. Keuntungan Perusahaan (%)	$14c = 13a / 14 \times 100$

Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*) Metode Hayami

1.
Struktur

Sumber : Hayami *et al.*, (1987) *dalam* Marimin dan Magfiroh (2010)

Tingkat rasio nilai tambah yang dihasilkan dapat diukur melalui indikator kriteria nilai tambah pada proses pengolahan buah nanas segar menjadi sirup nanas. Menurut Hubeis *dalam* Epaga (2018) menyatakan bahwa :

- a. Nilai tambah dikategorikan rendah jika rasio nilai tambahnya kurang dari 15%.
- b. Nilai tambah tergolong sedang apabila rasio nilai tambah berada pada kisaran 15–40%.
- c. Nilai tambah termasuk tinggi jika rasio nilai tambah mencapai lebih dari 40%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sirup Nagam merupakan usaha pengolahan nanas madu segar menjadi produk sirup nanas yang dipasarkan secara regional maupun luar provinsi. Usaha ini berlokasi di Desa Basarang Jaya Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas dan usaha ini telah beroperasi hampir 3 tahun. Perhitungan nilai tambah yang diperoleh usaha Sirup Nagam dalam proses dengan menggunakan metode Hayami (Hayami Method). Nilai tambah yang diukur dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan akibat adanya proses pengolahan buah nanas segar menjadi sirup nanas. Data mengenai hasil perhitungan nilai tambah dari usaha pengolahan kopi robusta Kelio Coffee dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel 2. Nilai Tambah Produk Sirup Nanas

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami				Produk
Variabel	No	Sub Variabel	Keterangan	Sirup Nanas
Output, Input, dan Harga	1	Output (liter)	1	35,00
	2	Input Bahan Baku (Kg)	2	50,00
	3	Input Tenaga Kerja (JOK)	3	12,00
	4	Faktor Konversi	$4 = 1 : 2$	0,70
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	$5 = 3 : 2$	0,24
	6	Harga Output (Rp/liter)	6	25.000,00
	7	Upah Tenaga Kerja (Rp/JOK)	7	20.000,00
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	8	3.500,00
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/proses)	9	400.000,00
	10	Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = 4 \times 6$	17.500,00
	11	A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11a = 10 - 9/2 - 8$	6.000,00
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = 11a / 10 \times 100$	34,29
	12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Jam)	$12a = 5 \times 7$	4.800,00
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = 12a / 11a \times 100$	80,00
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	13	A. Keuntungan (Rp/Kg)	$13a = 11a - 12a$	1.200,00
		B. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = 13a / 10 \times 100$	6,86
	14	Marjin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	14.000,00
		A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = 12a / 14 \times 100$	34,29
		B. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = 9 / 14 \times 100$	2.857,14
		C. Keuntungan Perusahaan (%)	$14c = 13a / 14 \times 100$	8,57

Sumber: Data Diolah, 2025

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 2, nilai tambah yang diperoleh dengan metode Hayami menunjukkan bahwa pengolahan sirup nanas di *home industry* Sirup Nagam menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 34,29 %. Berdasarkan kriteria Hubeis dalam Epaga (2018), nilai tersebut termasuk kategori sedang (15 – 40 %). Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan sirup nanas sudah mampu memberikan kontribusi ekonomi yang cukup signifikan, meskipun masih berpeluang ditingkatkan melalui efisiensi biaya dan peningkatan skala produksi. Nilai tambah yang tergolong sedang ini mencerminkan bahwa terdapat peluang peningkatan melalui pengelolaan biaya produksi, peningkatan efisiensi tenaga kerja, serta optimalisasi harga jual. Hal ini penting karena dari total nilai tambah, pangsa tenaga kerja mencapai 80 %, sementara keuntungan bersih hanya sebesar Rp1.200,00/kg atau 6,86 % dari nilai *output*. Hasil ini mengindikasikan bahwa meskipun usaha cukup berperan dalam penyerapan tenaga kerja, profitabilitas usaha masih rendah. Dalam konteks industri rumah tangga, kondisi ini lazim terjadi karena keterbatasan skala produksi, teknologi sederhana, serta ketergantungan pada pasar lokal.

Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Nurhayati *et al.* (2019) pada industri selai nanas yang memperoleh rasio nilai tambah sebesar 32,5 % dengan keuntungan relatif rendah akibat dominasi biaya tenaga kerja dan bahan tambahan. Demikian pula, Pratiwi *et al.* (2020) pada industri dodol nanas memperoleh rasio nilai tambah sebesar 35,6 % (kategori sedang), dengan pola biaya serupa di mana kontribusi tenaga kerja sangat besar sehingga menekan margin keuntungan. Kedua penelitian tersebut memperkuat bahwa produk olahan nanas pada skala kecil dan menengah cenderung menghasilkan nilai tambah sedang dengan margin keuntungan terbatas.

Namun, jika dibandingkan dengan penelitian pada buah tropis lain, hasil berbeda dapat dilihat, seperti hasil penelitian Hasibuan (2021) pada industri sirup markisa menemukan rasio nilai tambah mencapai 45,2 % (kategori tinggi). Hal ini terjadi karena harga jual sirup markisa relatif lebih tinggi di pasar, didukung oleh strategi pemasaran yang lebih luas dan penggunaan teknologi pengolahan yang lebih efisien. Perbedaan ini mengindikasikan bahwa strategi pemasaran, *positioning*

produk, serta efisiensi teknologi merupakan determinan penting dalam peningkatan rasio nilai tambah.

Secara akademis, temuan ini menguatkan teori nilai tambah menurut Porter (1985) yang menyatakan bahwa daya saing suatu produk tidak hanya ditentukan oleh proses produksi, tetapi juga oleh rantai nilai (*value chain*) yang mencakup inovasi produk, diferensiasi, serta strategi pemasaran. Sirup nanas Nagam memiliki potensi untuk masuk ke kategori nilai tambah tinggi apabila mampu meningkatkan diferensiasi produk (misalnya melalui inovasi kemasan, branding lokal, atau diversifikasi varian rasa) serta memperluas jangkauan pemasaran ke luar wilayah lokal. Selain itu, dalam konteks ketahanan pangan dan ekonomi desa, usaha ini berperan ganda: pertama, memberikan lapangan kerja bagi masyarakat, khususnya perempuan dan kelompok rumah tangga; kedua, meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal (nanas) yang jika dijual segar hanya bernilai Rp. 3.500,00/kg, namun setelah diolah menghasilkan output senilai Rp. 17.500,00/kg. Dengan demikian, meskipun keuntungan finansial masih terbatas, nilai sosial ekonomi yang dihasilkan cukup besar.

4. KESIMPULAN

Hasil analisis nilai tambah dengan metode Hayami menunjukkan bahwa pengolahan sirup nanas pada *home industry* Sirup Nagam di Kecamatan Basarang memberikan rasio nilai tambah sebesar 34,29 %, yang termasuk kategori sedang, dengan pendapatan tenaga kerja mendominasi sebesar 80 % dari nilai tambah dan keuntungan bersih relatif rendah yaitu Rp.1.200,00/kg atau 6,86 % dari nilai *output*. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha sirup nanas memiliki peran penting dalam menyerap tenaga kerja dan meningkatkan nilai ekonomi nanas segar, meskipun profitabilitasnya masih terbatas. Oleh karena itu, peningkatan efisiensi produksi, diversifikasi produk, serta strategi pemasaran yang lebih luas sangat diperlukan agar nilai tambah dapat ditingkatkan menuju kategori tinggi dan memberikan dampak ekonomi yang lebih optimal bagi pelaku usaha maupun masyarakat sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada seluruh stakeholder yang terlibat dalam penelitian ini terutama responden pelaku *Home Industry* Sirup Nagam (Sirup Nanas Gambut) yang sudah membantu dalam penelitian ini sehingga berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Campos, D. A., Ribeiro, T. B., Teixeira, J. A., Pastrana, L., & Pintado, M. M. (2020). Integral valorization of pineapple (*Ananas comosus* L.) by-products through a green chemistry approach towards added value ingredients. *Molecules*, 25(2), 60. <https://doi.org/10.3390/molecules25020060>
- Epaga, S. (2018). Analisis nilai tambah produk olahan pertanian. Prenadamedia Group. Jakarta.
- Fadhilah, W., Sulisty, S. P., & Suhaeni. (2023). Analisis nilai tambah dan laba pada pengolahan nanas (*Ananas comosus* L.) Segar menjadi dodol nanas di kecamatan jalan cagak kabupaten subang. *Mimbar Agribisnis*, 9(1), 177-190.
- Faridawaty, E., Odi, A., Rakha, S.I., Suparno, & Herry, P.J. (2024). Peluang Usaha Tani, Nilai Tambah, dan Pemasaran Nanas di Kecamatan Basarang Kabupaten Kapuas. *Jurnal Agri-Env*, 18(2), 81-89.

- Hasibuan, A. (2021). Analisis nilai tambah dan kelayakan finansial pada usaha sirup markisa di Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis Tropika*, 9(2), 112–121.
- Mahmud, H. A., Salmiati, S., & Hadibarata, T. (2022). Application of pineapple waste to the removal of toxic contaminants: A review. *Processes*, 10(8), 1525. <https://doi.org/10.3390/pr10081525>
- Marimin., & Maghfiroh, N. (2010). *Aplikasi teknik pengambilan keputusan dalam manajemen rantai pasok*. IPB Press. Bogor.
- Nurhayati, D., Putri, R., & Sari, M. (2019). Analisis nilai tambah pada agroindustri selai nanas skala rumah tangga di Lampung Tengah. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 45–55.
- Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press. New York.
- Pratiwi, N., Hidayat, S., & Ramadhan, A. (2020). Nilai tambah dan profitabilitas usaha pengolahan dodol nanas di Kabupaten Subang. *Jurnal Agriekonomika*, 9(1), 21–32.
- Silitonga, H. V., Salmiah, & Ayu, S. F. (2018). Analisis nilai tambah pengolahan nanas menjadi keripik dan sirup (Studi kasus: Desa Sipultak, Kecamatan Pagaran, Kabupaten Tapanuli Utara). *Jurnal Agrotek Tropika*, 2(3), 499–503.