



ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU MENJADI KRIPIK BALADO DI UMKM DESA TUREKISA KABUPATEN NGADA

Agnes Yunita Dea¹, Maria Alfonsa Ngaku², Marten Umbu Kaleka³
^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa
Email Koresponden: jnenzha@yahoo.com¹, mariangaku07@gmail.com²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu menjadi produk olahan kripik balado pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Turekisa, Kabupaten Ngada. Ubi kayu merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki potensi ekonomi tinggi apabila diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pendekatan kuantitatif deskriptif dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Data dikumpulkan melalui wawancara langsung, observasi proses produksi, dan dokumentasi pada UMKM pengolah kripik balado. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ubi kayu menjadi kripik balado memberikan nilai tambah yang signifikan. Nilai tambah yang diperoleh mencapai 42,592% dari nilai penjualan akhir. Kesimpulannya, pengolahan ubi kayu menjadi kripik balado merupakan alternatif strategis untuk meningkatkan pendapatan UMKM serta memberdayakan potensi lokal di Desa Turekisa. Diperlukan dukungan dari pemerintah daerah dalam bentuk pelatihan, bantuan peralatan, dan akses pasar untuk meningkatkan skala produksi dan daya saing produk.

Kata Kunci: Nilai tambah, ubi kayu, kripik balado, UMKM, Desa Turekisa

ABSTRACT

Research this study aims to analyze the added value obtained from the processing of cassava processing into processed products of kripik balado in Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Turekisa Village, Ngada Regency. Medium Enterprises (MSMEs) in Turekisa Village, Ngada Regency. Cassava is one of the local commodity that has high economic potential when processed into higher-value products. Into higher-value products. The method used in this research is a descriptive quantitative approach method of analyzing value-added analysis using the Hayami method. Data were collected through direct interviews interviews, observations of the production process, and documentation at MSMEs processing chips. processing MSMEs. The results showed that processing cassava into chips provides significant added value. Chips provides significant added value. The added value obtained reached 42.592% of the final sales value. In conclusion, processing cassava into kripik balado is a strategic alternative to increase MSME income and empower local potential. Income and empower local potential in Turekisa Village. Required support from the local government in the form of training, equipment assistance, and market access to increase production scale and market access to increase production scale and product competitiveness.

Keywords: Value added, cassava, balado chips, MSMEs, Turekisa village



PENDAHULUAN

Ubi kayu merupakan salah satu produk pertanian yang berpotensi cukup besar untuk dikembangkan. Menurut Howeler et al, (2013) ubi kayu mempunyai manfaat yang bermacam-macam dan secara ekonomi mampu mengentas kemiskinan di pedesaan serta meningkatkan perekonomian nasional. Salah satu kelebihan ubi kayu yaitu dapat diandalkan sebagai sumber bahan pangan di masa paceklik, karena ubi kayumadalah tanaman pangan yang dapat ditanam pada lahan yang minim air. Cara penanaman yang mudah membuat petani memilih tetap membudidayakan ubi kayu.

Di wilayah Nusa Tenggara Timur, termasuk Kabupaten Ngada, ubi kayu tumbuh subur dan menjadi komoditas andalan masyarakat, baik sebagai bahan pangan maupun sebagai sumber penghasilan tambahan. Desa Turekisa merupakan salah satu desa di Kabupaten Ngada yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, dengan ubi kayu sebagai salah satu hasil utama dari kegiatan pertanian mereka. Selama ini, hasil panen ubi kayu di Desa Turekisa banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga jual yang rendah, dan seringkali mengalami fluktuasi harga

akibat kurangnya diversifikasi produk serta keterbatasan akses pasar. Permasalahan ini menyebabkan rendahnya pendapatan petani, serta ketergantungan terhadap pasar lokal yang sempit. Oleh karena itu, diperlukan strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi kayu melalui kegiatan pengolahan menjadi produk turunan yang memiliki daya saing dan nilai tambah lebih tinggi (Ngaku, et al.,2024).

Salah satu bentuk pengolahan yang potensial dan telah mulai dikembangkan oleh beberapa pelaku UMKM di Desa Turekisa adalah pembuatan kripik balado dari ubi kayu. Produk ini merupakan bentuk inovasi pangan lokal yang menggabungkan bahan baku tradisional dengan cita rasa modern, sehingga mampu menarik minat konsumen yang lebih luas. Kripik balado ubi kayu memiliki keunggulan dari segi rasa, daya tahan, serta kemasan yang memungkinkan untuk dipasarkan secara lebih luas, baik di pasar lokal maupun luar daerah.

Namun, untuk memahami sejauh mana usaha pengolahan ini memberikan kontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat, perlu dilakukan analisis nilai tambah. Analisis nilai tambah bertujuan untuk mengukur besarnya



keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi, serta memahami komponen biaya dan keuntungan yang terlibat dalam setiap tahap produksi. Selain itu, analisis ini juga dapat memberikan informasi penting bagi pelaku UMKM mengenai efisiensi usaha, strategi pemasaran, serta potensi pengembangan usaha ke depan.

Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubikayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Dari uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai

tambah ubi kayu menjadi keripik balado di UMKM Desa Turekisa Kabupaten Ngada”.

METODE PENELITIAN

Jenis dan pendekatan penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik balado di UMKM Desa Turekisa Kabupaten Ngada. Sumber data yang diperoleh adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara langsung dengan pemilik UMKM keripik balado yang ada di Desa Turekisa. Data Sekunder diperoleh dari jurnal, buku, media cetak, majalah dan Koran.

Teknik analisis data menggunakan metode Hayami untuk menghitung besarnya nilai tambah dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik balado. Dengan rumus yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.



No	Variabel	Satuan	Nilai
Output, Input dan Harga			
1	Output (Kg/Bulan)	Kg	1
2	Bahan Baku	Kg/bulan	2
3	Tenaga Kerja	HOK/Bulan	3
4	Faktor Konversi	Kg	4= 1/2
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	5= 3/2
6	Harga Output	Rp/Kg	6
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	7
Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	8
9	Harga Input lainnya	Rp/Kg	9
10	Nilai Output	Rp/Kg	10= 4 x 6
11	a. Nilai Tambah	Rp/Kg	11 a=10-8-9
	b. Rasio Nilai Tambah	%	11b= 11a/10 x 100
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	12a= 5 x 7
	b. Bagian Tenaga Kerja	%	12b= 12a/11a x100
13	a. Keuntungan	Rp/Kg	13a= 11a-12a
	b. Tingkat Keuntungan	%	13b= 13a/11a x100
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin Keuntungan	Rp/Kg	14=10-8
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	%	14a=12a/14 x 100
	b. Sumbangan Input lainnya	%	14b= 9/14 x 100
	c. Keuntungan Perusahaan	%	14c= 13a/14 x 100

Sumber: Hayami et al, 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Geografis dan potensi Ubi Kayu di Kabupaten Ngada

abupaten Ngada adalah sebuah kabupaten di pulau Flores, provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Ibu kota kabupaten adalah Bajawa. Luas wilayah 1.620,92 km² dengan jumlah penduduk pada pertengahan 2024 sebanyak 171.865 jiwa. Kabupaten Ngada memiliki tiga suku besar, yaitu Suku Nagekeo, Suku Bajawa dan Suku Riung.

Kabupaten Ngada membentang antara 8°20'24.28"-8°57'28.39" Lintang

Selatan dan 120°48"-121°11' Bujur Timur.

Kabupaten Ngada memiliki Luas daratan 1.776,72 km², luas perairan 708,64 km² dan panjang pantai 102,318 km dengan rincian sebagai berikut: luas perairan pantai Utara 381,58 km² dengan panjang pantai 58,168 km, luas perairan pantai Selatan 327,06 km² dengan panjang pantai 44,15 km. Kondisi topografi Kabupaten Ngada pada umumnya berbukit dan tingkat kemiringan lahan yang relatif tinggi, dengan komposisi kemiringan 0 – 15 derajat seluas 45,02% dari luas wilayah Kabupaten Ngada; kemiringan 16 – 20



derajat seluas 40,64% dari total luas wilayah kabupaten ini; dan kemiringan di atas 20 derajat seluas 14,34% dari total luas wilayah Kabupaten Ngada.

Berdasarkan klasifikasi iklim, wilayah Kabupaten Ngada sebagian besar beriklim sabana tropis (Aw) dan sebagian kecil lainnya beriklim muson tropis (Am). Suhu udara di wilayah Ngada sangat erat kaitannya dengan kontur topografinya yang berbukit-bukit. Oleh karena itu, suhu udara di sebagian besar wilayah Ngada cenderung lebih sejuk dibandingkan wilayah lain di Nusa Tenggara Timur, yaitu berkisar antara 15°–30°C dengan tingkat kelembapan bervariasi antara 66%–83%. Oleh karena beriklim sabana tropis, wilayah Kabupaten Ngada memiliki dua musim, yaitu musim penghujan dan musim kemarau. Musim kemarau di wilayah Kabupaten Ngada berlangsung pada bulan-bulan Mei hingga Oktober dengan bulan terkering adalah bulan Agustus. Sementara itu, musim penghujan di wilayah ini berlangsung pada periode bulan-bulan basah, yaitu November hingga April dengan puncak musim hujan terjadi pada pertengahan bulan Januari hingga bulan Februari dengan rata-rata curah hujan bulanan lebih dari 250 mm per bulan. Curah hujan tahunan di wilayah Ngada

berkisar antara 1.300–1.900 mm per tahun dengan jumlah hari hujan bervariasi antara 80–140 hari hujan per tahun.

Data statistik tentang jumlah ubi kayu di Kabupaten Ngada menunjukkan bahwa produksi ubi kayu pada tahun 2022 mencapai 18.563 ton. Luas lahan tanam ubi kayu di Ngada sendiri, berdasarkan penelitian, adalah sekitar 24,75 ha, dengan produksi 26,19 ha.

Pengolahan Ubi Kayu menjadi Kripik Balado

Ubi kayu yang digunakan untuk pembuatan kripik balado tersebut merupakan ubi yang diambil dari lahan sendiri yang ada di Desa Turekisa. Berikut adalah proses pembuatan kripik singkong balado.

1. Proses pengolahan dimulai dengan memilih ubi kayu yang berkualitas baik—tidak terlalu tua agar teksturnya tidak keras. Ubi kemudian dikupas, dicuci bersih, dan diiris tipis-tipis dengan ketebalan merata agar matang sempurna saat digoreng. Irisan ubi ini direndam dalam air garam selama beberapa saat untuk memberikan rasa dasar dan menjaga kerenyahannya.

2. Setelah itu, irisan ubi ditiriskan dan digoreng dalam minyak panas hingga kering dan renyah. Minyak yang digunakan sebaiknya bersih dan dalam jumlah cukup agar ubi matang merata. Keripik yang telah digoreng kemudian ditiriskan dan didinginkan sebelum dicampur dengan bumbu balado.
3. Bumbu balado dibuat dari campuran cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula merah, garam, dan sedikit air. Semua bahan dihaluskan dan ditumis hingga harum dan mengental. Setelah itu, keripik singkong dicampur dengan bumbu balado hingga merata, lalu didinginkan sebelum dikemas.
4. Setelah keripik dicampur dengan bumbu balado kemudian tahap terakhir adalah pengemasan. Berikut gambar produk keripik singkong balado :



Gambar 1. Produk keripik singkong balado

Analisis Nilai Tambah Keripik Singkong Balado

Analisis nilai tambah adalah metode untuk menghitung selisih antara nilai output (hasil produksi) dengan nilai input (bahan baku dan biaya lain) dalam suatu proses produksi. Analisis ini bertujuan untuk mengukur seberapa besar nilai suatu komoditas meningkat karena proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan. Perhitungan nilai lebih adalah selisih antara nilai barang yang diolah pada suatu tahap dengan pengorbanan yang digunakan dalam proses tersebut. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.



No	Variabel	Satuan	Nilai	Jumlah
Output, Input dan Harga				
1	Output (Kg/Minggu)	Kg	1	150
2	Bahan Baku	Kg/bulan	2	50
3	Tenaga Kerja	HOK/Bulan	3	1
4	Faktor Konversi	Kg	$4 = 1/2$	3
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	$5 = 3/2$	0,02
6	Harga Output	Rp/Kg	6	90.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/HOK	7	20.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	8	40.000
9	Harga Input lainnya	Rp/Kg	9	115.000
10	Nilai Output	Rp/Kg	$10 = 4 \times 6$	270.000
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	$11 a = 10 - 8 - 9$	115.000
	b.Rasio Nilai Tambah	%	$11b = 11a / 10 \times 100$	42,592%
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	$12a = 5 \times 7$	400
	b.Bagian Tenaga Kerja	%	$12b = 12a / 11a \times 100$	0,347%
13	a.Keuntungan	Rp/Kg	$13a = 11a - 12a$	114.600
	b.Tingkat Keuntungan	%	$13b = 13a / 11a \times 100$	99,652%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14	Margin Keuntungan	Rp/Kg	$14 = 10 - 8$	230.000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja	%	$14a = 12a / 14 \times 100$	0,17%
	b.Sumbangan Input lainnya	%	$14b = 9 / 14 \times 100$	50%
	c.Keuntungan Perusahaan	%	$14c = 13a / 14 \times 100$	49,82%

Sumber: Data primer diolah, 2025

Dari tabel 1 di atas merupakan perhitungan nilai tambah kripik singkong balado menggunakan metode perhitungan Hayami. Hasil produksi kripik singkong berdasarkan tabel diatas dalam waktu satu minggu menghasilkan 150 Kg dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 50 kg. Bahan baku pembuatan kripik singkong balado ini dari ubi kayu yang di campur dengan garam dan taburan bumbu balado serta plastic kemasan. Nilai tambah dari kripik singkong balado diakibatkan oleh pengurangan antara nilai output dengan kontribusi input dan bahan baku

lainnya. Dikethui juga rasio nilai tambah kripik singkong balado yaitu 42,592% dari hasil tersebut dapat diorientasikan bahwa UMKM di Desa Turekisa Kabupaten Ngada tergolong tinggi. Hal ini sesuai dengan penelitian Maulidiah & Feny (2011), yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase $< 15\%$, sedang apabila memiliki persentase $15\% - 40\%$, dan tinggi apabila memiliki persentase $> 40\%$.



KESIMPULAN

Analisis nilai tambah pada pengolahan ubi kayu menjadi kripik balado di UMKM Desa Turekisa, Kabupaten Ngada menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha kecil di daerah tersebut. Kegiatan produksi kripik balado juga menciptakan lapangan kerja baru, terutama bagi masyarakat lokal yang terlibat dalam proses produksi seperti pengupasan, pengirisan, penggorengan, pemberian bumbu balado, hingga pengemasan produk. Kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal, baik dari segi bahan baku maupun tenaga kerja, sehingga mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat desa secara berkelanjutan. Namun demikian, UMKM masih menghadapi sejumlah tantangan seperti keterbatasan alat produksi, kurangnya keterampilan dalam manajemen usaha, serta keterbatasan akses terhadap pasar dan bahan kemasan yang menarik. Oleh karena itu, perlu adanya dukungan dari pemerintah dan pihak terkait melalui pelatihan, penyediaan alat, dan fasilitasi pemasaran agar produk kripik balado ini dapat lebih kompetitif di pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Howeler, R.H., N. Lutaladio, and G. Thomas. 2013. *Save and Grow: Cassava, A guide to sustainable production intensification*. Food and Agriculture Organization, Rome, 2013. 129 p.
- Hayami, Y.; Kawagoe, T.; Morooka, Y. & Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective from Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.75 hal.
- Maulidiah, & Feny. (2011). *Pengembangan agribisnis berbasis komoditas lokal*. Jakarta: Pustaka Agribisnis.
- Ngaku, M.A.,Dea, A.Y.,Kaleka,M.U. 2024.*Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Ubi Kayu Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Kabupaten Sikka Profinsi Nusa Tenggara Timur*. *Jurnal Agribios*: 22 (2), 213-22.