

## Analisis Nilai Tambah Nanas Menjadi Keripik Nanas dan Pendapatan Produsen Keripik Nanas: Studi Kasus: Desa Onanrunggu I, Kecamatan Sipahutar Tapanuli Utara

Elisa Sianturi<sup>1</sup>, Rika Fitri Ilvira<sup>2</sup>, Gustami Harahap<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Medan Area

*elisiasianturi09@icloud.com*<sup>1</sup>, *rikafitri.msc@gmail.com*<sup>2</sup>, *gustamiharahap@yahoo.com*<sup>3</sup>

### ABSTRACT

*This research analyzes the added value of processing pineapple into pineapple chips in Onanrunggu I Village, Sipahutar District, North Tapanuli. This research uses the Hayami method to calculate added value, which shows that processing pineapple into chips makes a significant contribution to the local economy through job creation and increased income. The data collection method was carried out through in-depth interviews with pineapple chip producers, direct observation of the production process, and analysis of documents related to costs and income. The analytical methods used include calculating added value, profit margins and production efficiency. The analysis results show that the added value from pineapple chips production reaches IDR 11,200 per kilogram with a value added ratio of 75%. The profit margin per kilogram is IDR 1,125 with a profit level of up to 80%. The research results show that the production process involving selecting quality fruit, frying with vacuum frying technology, and attractive packaging has proven to be effective in increasing the economic value of the product. Competitive marketing strategies also play an important role in increasing product competitiveness in the market. This research highlights the importance of innovation in the processing of agricultural products to increase added value and economic welfare of society.*

**Keywords :** *Added Value, Pineapple Chips, Hayami Method, Local Economy, Agro-Industry Innovation*

### ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis nilai tambah dari pengolahan nanas menjadi keripik nanas di Desa Onanrunggu I, Kecamatan Sipahutar, Tapanuli Utara. Penelitian ini mengidentifikasi beberapa masalah utama yang memengaruhi optimalisasi proses produksi dan pemasaran. Pertama, keterbatasan pengetahuan produsen dalam teknologi pengolahan yang lebih efisien, seperti penggunaan teknologi *vacuum frying*, mengakibatkan tidak semua produsen mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi yang dapat bersaing di pasar. Kedua, kurangnya akses terhadap pelatihan dan pendampingan teknis untuk meningkatkan keterampilan produksi juga menjadi tantangan yang signifikan. Ketiga, keterbatasan modal usaha menghambat produsen dalam mengembangkan skala produksi dan mengakses bahan baku yang lebih murah saat musim panen. Terakhir, masalah dalam rantai distribusi dan pemasaran juga menjadi tantangan, di mana produsen kesulitan menjangkau pasar yang lebih luas akibat kurangnya promosi yang efektif serta strategi pemasaran yang belum maksimal. Penelitian ini menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah, yang menunjukkan bahwa pengolahan nanas menjadi keripik memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan. Metode pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan produsen keripik nanas, observasi langsung proses produksi, dan analisis dokumen terkait biaya dan pendapatan. Metode analisis yang digunakan mencakup perhitungan nilai tambah, margin keuntungan, dan efisiensi produksi. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai tambah dari produksi keripik nanas mencapai Rp 11.200/Kg dengan presentase nilai tambah sebesar 75%. Margin keuntungan per kilogram sebesar Rp 1.125 dengan tingkat keuntungan mencapai 80%. Hasil penelitian menunjukkan proses produksi yang melibatkan pemilihan buah berkualitas, penggorengan dengan teknologi *vacuum frying*, dan pengemasan yang menarik terbukti efektif dalam meningkatkan nilai ekonomis produk. Adapun

strategi pemasaran yang kompetitif juga memainkan peran penting dalam meningkatkan daya saing produk di pasar. Penelitian ini menyoroti pentingnya inovasi dalam pengolahan produk pertanian untuk meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

**Kata kunci** : Nilai Tambah, Keripik Nanas, Metode Hayami, Ekonomi Lokal, Inovasi Agroindustri

## PENDAHULUAN

Buah nanas (*Ananas comosus* L.) merupakan salah satu buah tropis yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia. Nanas menjadi buah unggulan karena kemampuannya untuk tumbuh di berbagai kondisi agroklimat yang ada di negara ini. Ketersediaan lahan yang luas serta iklim yang mendukung menjadi potensi besar bagi pengembangan budidaya nanas, baik untuk kebutuhan pasar domestik maupun global. Namun, nanas memiliki kelemahan utama, yaitu mudah rusak karena kandungan airnya yang tinggi, sehingga mengharuskan adanya usaha pengolahan yang tepat untuk mengurangi risiko kerugian akibat pembusukan (Kementerian Riset dan Teknologi, 2000).

Pengolahan nanas menjadi berbagai produk olahan seperti jus, selai, sirup, dan keripik merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk tersebut. Selain itu, pengolahan ini juga membantu menjaga stabilitas harga nanas di pasaran, terutama saat musim panen melimpah. Ketika jumlah produksi nanas tinggi, harga cenderung turun, yang sering kali menyebabkan kerugian bagi para petani. Dengan adanya industri pengolahan, nanas yang tidak terjual dalam kondisi segar dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi, salah satunya adalah keripik nanas, yang kini semakin populer (Hadiati & Indriyani, 2008).

Industri pengolahan buah, termasuk nanas, memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, terutama di daerah pedesaan. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan agroindustri berbasis bahan baku pertanian. Pengembangan agroindustri ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk pertanian, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan petani. Industri pengolahan nanas dapat meningkatkan kontribusi sektor pertanian terhadap perekonomian nasional serta membantu mengatasi berbagai permasalahan ekonomi, seperti krisis harga dan kelebihan hasil panen.

Salah satu daerah yang telah memanfaatkan potensi nanas adalah Desa Onanrunggu, yang terletak di Kabupaten Tapanuli Utara. Desa ini dikenal sebagai daerah yang produktif dalam budidaya nanas, namun sering kali mengalami masalah ketika produksi melimpah. Untuk mengatasi masalah surplus tersebut, masyarakat setempat mulai mengembangkan industri pengolahan nanas menjadi keripik. Pengolahan ini tidak hanya memberikan solusi bagi petani untuk menangani kelebihan produksi, tetapi juga meningkatkan pendapatan mereka melalui produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Keberadaan industri pengolahan keripik nanas di Desa Onanrunggu, diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian lokal dan memberi manfaat jangka panjang bagi kesejahteraan masyarakat. Pengembangan produk olahan ini juga membuka peluang baru dalam pemasaran dan diversifikasi produk, yang tidak hanya ditujukan untuk pasar

domestik, tetapi juga memiliki potensi ekspor. Keberhasilan industri pengolahan ini dapat menjadi model bagi daerah lain yang juga memiliki potensi besar dalam pengolahan hasil pertanian.

**Tabel 1.** Harga Buah Nanas Desa Onan Runggu Kecamatan Sipahutar Kabupaten Tapanuli Utara

No	Grade Buah Nanas	Harga Buah Panen Normal (Rp) /kg	Harga Buah Panen Raya (Rp)/kg
1	1 Kg	8000	5000
2	500 g < 1 kg	5000	3000
3	100 < 500 g	3000	5000/ 3 buah

*Sumber Petani Nanas*

Tabel tersebut menunjukkan variasi harga buah nanas berdasarkan grade dan musim panen. Untuk nanas dengan berat 1 kg, saat panen normal, harganya adalah Rp 8.000 per kilogram. Adapun ketika terjadi panen raya, harga buah tersebut menurun menjadi Rp 5.000 per kilogram, yang mencerminkan penurunan harga yang signifikan akibat melimpahnya pasokan.

**Tabel 2.** Luas Tanaman, Produksi, dan Rata-rata Produksi Tanaman Buah- Buahan menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Tapanuli Utara Tahun 2021

Jenis Tanaman	Luas Tanaman ha	Produksi ton	Rata-rata Produksi kw/ha
Alpukat	110,11	816,15	74,12
Mangga	156,00	1194,00	76,54
Duku	69,00	310,48	45,00
Jeruk	216,00	3129,07	144,86
Salak	93,00	471,50	50,70
Durian	603,30	5819,42	96,46
Jambu Air	114,00	226,91	15,76
Pepaya	3,07	18,09	58,93
Pisang	265,08	2087,76	78,76
Nanas	1947,08	34857,17	179,02

*Sumber; Dinas Pertanian dan Perkebunan Tapanuli Utara tahun 2021*

Menurut data pada Tabel 2, nanas merupakan komoditas buah dengan produksi panen melimpah di Kabupaten Tapanuli Utara. Pada tahun 2021, produksi buah nanas mencapai sebesar 34.857,17 ton, menjadikannya sebagai buah yang paling banyak dibudidayakan di daerah tersebut.

**Tabel 3.** Produksi Nanas Di Kecamatan Kabupaten Tapanuli Utara Tahun 2021 Ton  
Pertahun

Kecamatan	Produksi (ton)
1.Parmonangan	3,76
2.Adiankoting	7,43
3.sipoholon	22,60
4.Tarutung	26,07
5.Siatar Barita	18,13
6.Pahae Julu	0
7.Pahae Jae	1,99
8.Purba Tua	0
9.Simangumban	0
10.Pangaribuan	869,41
11.Garoga	294,97
12.Sipahutar	33.131,32
13.Siborong-borong	76,86
14.Pagaran	23,00
15.Muara	2,01
Total	34.477,55

Sumber: Dinas Pertanian Tapanuli Utara 2021

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa produksi nanas tertinggi di Kabupaten Tapanuli Utara berada di Kecamatan Sipahutar, dengan jumlah 33.131,32 ton. Kecamatan Pangaribuan mengikuti dengan produksi sebesar 869,41 ton. Di Kecamatan Sipahutar, terdapat 23 desa, salah satunya adalah Desa Onanrunggu, yang mengolah nanas menjadi keripik nanas. Di Desa Onanrunggu, terdapat 70 petani nanas dan 15 pengrajin keripik nanas.

**Tabel 4.** Pengrajin Keripik Nanas di Desa Onanrunggu Kecamatan Sipahutar Kabupaten Tapanuli Utara tahun 2021

No	Pengrajin keripik Nanas	Produksi		
		Bahan baku Nanas/hari	Hasil produksi bungkus/hari	Kemasan gr

# Economic Reviews Journal

Volume 3 Nomor 3 (2024) 2706 – 2716 E-ISSN 2830-6449

DOI: 10.56709/mrj.v3i3.544

1	Lintoni Tampubolon	2000-2500	500	500
2	Pesalmen Tampubolon	2000-2300	460	500
3	Gindo Simajuntak	1500-2000	400	500
4	Sabar Hutagalung	1200-1500	300	500
5	Rumanti Nababan	1000-1200	240	500
6	Parningotan Nababan	1000-850	200	500
7	Yulinas Sihombing	600- 750	150	500
8	Ngolu Sihombing	1500-2300	430	500
9	Pardamean Tampubolon	1200-1500	300	500
10	Satahi Nababan	1500-2000	400	500
11	Satahi Sihombing	600- 750	150	500
12	Tagor Raja Guk- Guk	2000-2500	500	500
13	Solo Nababan	1000-1200	240	500
14	Pasti Siburian	2000-2300	460	500
15	Bunga Nababan	500-650	130	500

*Sumber Data: Desa Onan runggu Dalam Angka 2021*

Berdasarkan pra-survey, Tabel 4 menunjukkan bahwa produksi keripik nanas terbesar berasal dari Pak Lintoni Tampubolon, dengan 500 bungkus per hari dan bahan baku sebanyak 2.000-2.500 buah, sementara Ibu Lestari Tampubolon memproduksi 130 bungkus per hari dengan 500-650 buah. Pemerintah Kabupaten Tapanuli Utara mendukung pengembangan agroindustri, termasuk pengolahan nanas, melalui pembinaan dan pelatihan oleh Bina UKM. Di Kecamatan Sipahutar, Kabupaten Tapanuli Utara, usaha keripik nanas telah berkembang pesat, terutama di Desa Onanrunggu, yang terletak pada ketinggian 900-1.200 mdpl dan memiliki luas wilayah 182,20 ha. Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Nanas Menjadi Keripik Nanas Terhadap Pendapatan Produsen Keripik Nanas Studi Kasus di Desa Onanrunggu Kecamatan Sipahutar Kabupaten Tapanuli Utara.”

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang berlandaskan pada filsafat positivisme, dengan pendekatan yang sistematis, terstruktur, dan terencana dari awal hingga akhir penelitian. Populasi penelitian ini mencakup seluruh produksi keripik nanas di Desa Onanrunggu, Kecamatan Sipahutar, yang dipilih secara purposive karena desa ini memiliki jumlah produsen keripik nanas terbanyak. Sampel penelitian diambil menggunakan metode sampel jenuh, di mana seluruh produsen keripik nanas yang berjumlah 15 dijadikan sebagai sampel. Data dikumpulkan melalui kuesioner, wawancara, dan observasi langsung di lapangan.

Dalam analisis data, metode Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah dari produksi keripik nanas. Variabel-variabel seperti output, bahan baku, tenaga kerja, harga

output, dan upah dianalisis untuk menghitung nilai tambah, pendapatan, dan keuntungan. Nilai tambah diperoleh dengan mengurangkan biaya bahan baku dari nilai output, sedangkan pendapatan dihitung sebagai selisih antara total penerimaan dan total biaya. Hasil analisis ini memberikan gambaran komprehensif tentang efisiensi produksi dan nilai tambah yang dihasilkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Penelitian

#### 1. Pendapatan Produksi Pengolahan Kripik Nanas

Pendapatan usaha pengolahan kripik Nanas adalah selisih antara total penerimaan dari penjualan produk dan total biaya produksi. Berdasarkan data, total penerimaan selama satu bulan mencapai Rp. 152.650.000. Biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000.000 meliputi pengeluaran yang tidak berubah seiring fluktuasi produksi, seperti sewa dan administrasi. Biaya tidak tetap, yang mencakup biaya bahan baku dan tenaga kerja, sebesar Rp. 27.000.000. Total biaya produksi, yaitu Rp. 127.000.000, mengurangi total penerimaan menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp. 25.650.000.

Berdasarkan paparan biaya tersebut, menunjukkan bahwa perusahaan memperoleh pendapatan bersih yang positif setelah mengurangi total biaya produksi dari total penerimaan. Hal ini mencerminkan kinerja penjualan yang efektif dan pengelolaan biaya yang efisien, memberikan gambaran tentang kesehatan finansial perusahaan dalam periode produksi tersebut. Dengan pemahaman ini, perusahaan dapat lebih baik dalam merencanakan strategi untuk meningkatkan efisiensi operasional dan keuntungan di masa depan.

#### 2. Hasil Analisis Nilai Tambah Nanas Menjadi Kripik Nanas

Analisis nilai tambah dari pengolahan Buah Nanas menjadi kripik Nanas menunjukkan proses transformasi yang meningkatkan nilai ekonomis produk. Proses ini mencakup evaluasi biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, penggunaan mesin pengolah seperti mesin Spinner dan mesin penggorengan Vacum, serta biaya operasional seperti listrik dan bahan bakar. Penetapan harga produk dan kemasan yang menarik juga berperan penting dalam menentukan daya tarik dan daya saing di pasar.

Pengolahan kripik Nanas dapat memberikan sumbangsih besar terhadap perekonomian lokal dengan menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar. Penggunaan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah menunjukkan efisiensi dan keuntungan dari proses produksi, dengan nilai tambah sebesar Rp 11.200 per kg dan rasio nilai tambah 75%. Marjin keuntungan per kg adalah Rp 1.125, dan tingkat keuntungan adalah 0,80%, menyoroti manfaat ekonomi dari produksi kripik Nanas.

Proses pembuatan kripik Nanas melibatkan seleksi buah yang berkualitas, pemotongan dengan mesin Spinner, dan penggorengan menggunakan mesin Vacum untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas tinggi. Setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan hingga pengolahan, berkontribusi pada konsistensi dan nilai tambah kripik Nanas, yang memberikan gambaran jelas mengenai aspek-aspek ekonomi dan potensi keuntungan

dari usaha ini.

## B. Pembahasan

### 1. Nilai Tambah Nanas menjadi Kripik Nanas

Nilai tambah dalam produksi keripik Nanas mencerminkan peningkatan nilai ekonomis yang terjadi selama transformasi dari bahan mentah menjadi produk jadi. Proses ini melibatkan berbagai tahap seperti pengolahan, pengemasan, dan pemasaran yang semuanya menambah nilai produk akhir. Biaya yang terkait dengan pengolahan meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan bahan penunjang, sementara proses konversi menambah nilai melalui peningkatan kualitas dan inovasi produk.

Proses strategi pemasaran yang efektif juga berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah. Penetapan harga kompetitif, promosi yang menarik, dan distribusi yang efisien dapat meningkatkan daya jual keripik Nanas, berkontribusi pada pendapatan perusahaan. Dengan memahami dan mengelola faktor-faktor ini, perusahaan dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengoptimalkan keuntungan, dan memperkuat posisi di pasar.

### 2. Total Pendapatan

Total pendapatan adalah jumlah penerimaan yang dikurangkan dengan biaya produksi. Dengan penerimaan pada usaha pengolahan Nanas menjadi kripik Nanas selama 1 bulan proses masa produksi, dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5. Penerimaan Produksi Kripik Nanas Selama 1 Bulan Produksi

Jumlah Produksi	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
10.176	500 Gram	15000	152.640.000
Total			152.640.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Tabel menunjukkan rincian penerimaan produksi keripik Nanas selama satu bulan, dengan jumlah produksi sebanyak 10.176 bungkus, masing-masing seberat 500 gram dan dijual seharga Rp 15.000 per bungkus. Total penerimaan dari penjualan keripik Nanas mencapai Rp 152.640.000, menggambarkan nilai total uang yang diterima dari pasar berdasarkan volume produksi dan harga jual.

### 3. Biaya Produksi Nanas Menjadi Kripik Nanas

Biaya produksi dalam pengolahan kripik Nanas terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi pengeluaran yang tidak berubah dengan volume produksi, seperti penyusutan peralatan, sewa tempat usaha, dan gaji karyawan tetap. Sebaliknya, biaya variabel mencakup bahan baku, bumbu, pengemasan, serta energi dan tenaga kerja langsung yang berubah sesuai dengan tingkat produksi. Memahami perbedaan ini membantu produsen mengelola operasional secara efisien, merancang strategi harga yang kompetitif, dan merencanakan investasi serta kapasitas produksi secara lebih baik, sehingga meningkatkan profitabilitas dan keberlangsungan usaha.

**Tabel 6.** Biaya Tetap (*fixed cost*) Dalam Satu Bulan Produksi Pengolahan Nanas Menjadi Kripik Nanas 2023

No	Uraian	Harga
1	Biaya Penyusutan	40.000.000
2	Sewa Rumah	30.000.000
3	Listrik	30.000.000
Total		100.000.000

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Tabel 6 menunjukkan rincian biaya tetap bulanan dalam produksi kripik Nanas pada tahun 2023, dengan total biaya tetap sebesar Rp 100.000.000. Komponen utama biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 40.000.000, yang mencakup amortisasi aset tetap seperti peralatan produksi; sewa rumah sebesar Rp 30.000.000 untuk tempat usaha; dan biaya listrik sebesar Rp 30.000.000 untuk konsumsi energi. Proses pemahaman struktur biaya tetap ini penting untuk perencanaan keuangan dan menentukan titik impas, serta memastikan bahwa pendapatan dari penjualan kripik Nanas dapat menutupi semua biaya tetap yang dikeluarkan.

#### 4. Alat pendukung Proses Produksi Kripik Nanas

Dalam proses pengolahan Nanas menjadi keripik, berbagai alat digunakan untuk memastikan efisiensi dan kualitas produk akhir. Pisau digunakan untuk mengupas dan memotong Nanas menjadi irisan tipis, sedangkan penggorengan dan kompor gas berfungsi untuk menggoreng irisan Nanas dengan kontrol suhu yang tepat. Tabung gas menyediakan bahan bakar untuk kompor gas, sementara alat pengering menghilangkan sisa minyak dari keripik untuk memastikan tekstur yang kering dan renyah.

Adapun ember ini digunakan untuk proses mencuci Nanas sebelum proses produksi, ayakan memisahkan irisan dari minyak setelah digoreng, dan wadah penyimpanan menjaga kualitas keripik Nanas sebelum distribusi. Mesin pengemas mengemas keripik Nanas untuk dijual, dan pengangkut digunakan untuk mendistribusikan produk ke berbagai titik penjualan. Penggunaan alat-alat ini membantu menjaga kualitas produk dan mendukung keberhasilan produksi serta distribusi keripik Nanas.

#### 5. Dampak Sosial dan Ekonomi Usaha Nanas

Usaha keripik Nanas di Kecamatan Sipahutar Tapanuli Utara memberikan dampak positif yang signifikan secara sosial dan ekonomi. Rizal Harahap mengungkapkan bahwa usahanya tidak hanya memberikan penghasilan tetap bagi dirinya tetapi juga menciptakan lapangan kerja bagi penduduk setempat, memperkuat ekonomi mikro di wilayah tersebut. Dewi Tampubolon menambahkan bahwa penjualan keripik Nanas mempererat hubungan sosial antara produsen dan konsumen, meningkatkan kehidupan sosial masyarakat.

Sari Simbolon mencatat bahwa usaha ini juga berkontribusi pada pelestarian identitas budaya lokal dengan mempromosikan produk tradisional, memperkuat nilai-nilai budaya di kalangan generasi muda. Martua Tampubolon menggarisbawahi manfaat kesehatan dari keripik Nanas, yang kaya serat dan vitamin, mendukung pencernaan dan

sistem kekebalan tubuh. Secara keseluruhan, usaha keripik Nanas meningkatkan pendapatan, menciptakan lapangan kerja, pemererat kebersamaan sosial, melestarikan budaya, dan mendukung kesehatan masyarakat.

## 6. Tantangan dan Kendala dalam Produksi Keripik Nanas

Tantangan dalam produksi keripik Nanas di Kecamatan Sipahutar Tapanuli Utara melibatkan beberapa masalah utama. Hendra Pasaribu mengungkapkan bahwa ketersediaan bahan baku Nanas yang konsisten menjadi tantangan besar, karena variabilitas dalam kualitas dan kuantitas dari petani lokal mempengaruhi produksi dan konsistensi rasa keripik. Ratna Silalahi menambahkan bahwa biaya produksi yang tinggi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan operasional, memberikan tekanan finansial terutama bagi usaha kecil dan menengah. Erikson Tampubolon mencatat tantangan dalam pemasaran dan distribusi, di mana mencapai konsumen baru dan memperluas jangkauan sering memerlukan strategi pemasaran inovatif dan biaya tambahan. Memahami tantangan ini penting untuk meningkatkan keberlanjutan dan pengembangan usaha keripik Nanas di tingkat lokal.

## 7. Strategi Pengembangan Usaha Keripik Nanas ke Depan

Untuk mengembangkan usaha keripik Nanas di Kecamatan Sipahutar Tapanuli Utara, beberapa strategi dapat diterapkan. Diversifikasi produk, seperti mengembangkan variasi rasa atau produk berbasis Nanas lainnya, diusulkan oleh Erikson Tampubolon untuk menarik konsumen baru dan mengatasi biaya produksi tinggi (Kozinski et al., 2023). Peningkatan strategi pemasaran juga menjadi prioritas, termasuk pemanfaatan media sosial dan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar (Rosário et al., 2021). Rizal Harahap menyoroti pentingnya kampanye online dan kerjasama dengan influencer lokal. Selain itu, praktik ramah lingkungan dalam produksi, seperti pemilihan bahan baku berkelanjutan dan pengelolaan limbah, disarankan oleh Samsudin Matondang untuk mendukung keberlanjutan lingkungan dan menarik konsumen yang peduli terhadap isu-isu tersebut. Dengan menerapkan strategi ini, usaha keripik Nanas dapat berkembang dan memperkuat posisinya di pasar makanan ringan tradisional.

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini mengungkapkan beberapa temuan utama terkait produksi kripik Nanas. Pertama, nilai tambah yang dihasilkan dari produksi kripik Nanas selama satu bulan adalah sebesar Rp 25.650.000, yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan sebesar Rp 152.650.000 dan total biaya produksi sebesar Rp 127.000.000. Kedua, efisiensi produksi dipengaruhi oleh biaya tetap sebesar Rp 100.000.000 dan biaya variabel sebesar Rp 27.000.000. Biaya variabel, yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya, berubah seiring dengan tingkat produksi. Ketiga, pendapatan bersih yang diperoleh dari produksi kripik Nanas adalah Rp 25.650.000 setelah mengurangi total biaya produksi. Tingkat keuntungan dari penjualan adalah 1,2%, yang menunjukkan margin antara nilai output dan biaya bahan baku. Berikutnya, margin per kilogram kripik

Nanas adalah sekitar Rp 1.665.000, dihitung dari selisih antara nilai output per kilogram dan harga bahan baku per kilogram.

## SARAN

Dalam rangka meningkatkan industri pengolahan kripik Nanas, beberapa langkah strategis perlu dipertimbangkan. Diantaranya pengusaha kripik Nanas harus fokus pada pengembangan usaha dengan meningkatkan efisiensi produksi dan pengelolaan biaya. Meningkatkan merek dan strategi pemasaran juga penting untuk memperbesar daya tarik produk di pasar.

Bagi petani Nanas, penting untuk memastikan pasokan bahan baku berkualitas agar standar produk tetap terjaga, dan kolaborasi yang baik antara produsen dan petani dapat memperbaiki kualitas akhir produk. Pemerintah diharapkan memberikan dukungan lebih kepada industri kecil dan menengah dengan kebijakan harga bahan baku yang adil dan bantuan modal usaha, yang dapat mempercepat pertumbuhan industri ini.

Sebagai penelitian lanjutan, diperlukan untuk mengeksplorasi strategi yang lebih efektif dalam meningkatkan nilai tambah dan efisiensi produksi, serta untuk mengidentifikasi inovasi produk dan peluang pasar yang lebih luas. Dengan menerapkan saran-saran tersebut, diharapkan industri kripik Nanas dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha dan petani lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baroh, I. 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus Pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP UMM: Malang.
- Darsono, M. dkk. 2000. Belajar dan Pembelajaran. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Dewanti R, 2006. Formalin Bukan Pengawet Makanan. Jurnal. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Gittinger, J. Price. 1986. Analisa Ekonomi Proyek-proyek Pertanian. Penerjemah Slamet.
- Hayami, Y et al. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor. 75 hal.
- Hermanto, F. 1989. Ilmu Usahatani. Jakarta: Lembaga Sarana Informasi Usaha dan Produktivitas Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Jakarta: UI-PRESS.
- Kozinski O, Kotyrba M, Volna E. Improving the Production Efficiency Based on Algorithmization of the Planning Process. Applied System Innovation. 2023; 6(5):77. <https://doi.org/10.3390/asi6050077>
- Makki et al, 2001. Nilai Tambah Dalam Proses Produksi Barang Dan Jasa.
- Maulidah, Silvana. 2015. Pengantar Manajemen Agribisnis. Malang: UB Press Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Ravianto. 1988. Produktivitas dan Tenaga Kerja Indonesia, Seri Produktivitas 2. Universitas Airlangga. Surabaya.

# Economic Reviews Journal

Volume 3 Nomor 3 (2024) 2706 – 2716 E-ISSN 2830-6449

DOI: 10.56709/mrj.v3i3.544

- Rosário A, Raimundo R. Consumer Marketing Strategy and E-Commerce in the Last Decade: A Literature Review. *Journal of Theoretical and Applied Electronic Commerce Research*. 2021; 16(7):3003-3024. <https://doi.org/10.3390/jtaer16070164>.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sukirno, Sadono. 2013. *Makro Ekonomi, Teori Pengantar*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Nicholson, W. 1995. *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasi*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Sunarjono, H.H. 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Panebar Swadaya. Jakarta
- Tarigan, Robinson. 2004. *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasi*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Tita Lestari. 1997. *Dasar-dasar Statistika*. Edisi Pertama. Bandung: Alfabeta.
- Widiyanto, Joko. 2010. *SPSS for Windows Untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: BP-FKIP UMS.
- Zakaria, 2006. *Modul Dasar-Dasar Penyuluhan Pertanian*. Pusat Manajemen Pelatihan Sumberdaya Manusia Pertanian, Ciawi. Bogor.
- Zulkarnain, D. et al. (2018), Analysis of IFE, EFE and QSPM matrix on business development strategy, *series earth and Environmental Science* 126, 10.1088/1755-1315/126/1/012062
- Zulkifli, & Alfian, M. 2016. Pengaruh Rasio Profitabilitas terhadap Harga Saham pada Perusahaan Industri Logam dan Sejenisnya yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia tahun 2007-2011. *Jurnal Akuntansi Politeknik Sekayu ACSY*. Vol.4, No.1, Hal.23-31.