

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN PISANG CAVENDISH (*Musaa cuminata*)
MENJADI BOLU PISANG
(STUDI KASUS PT. TRANS RETAIL INDONESIA, MEDAN FAIR)**

¹Mey Linda Sipayung, ²Asmina H. Sinaga, ³Tiurmaida Nainggolan, ⁴Widya Lestari

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Darma Agung
Jl. T.D. Pardede No. 21, Medan, Sumatera Utara

⁴Program Studi Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Labuhanbatu
Jl. SM. Raja No.126A, Rantauprapat, Sumatera Utara

Email : widyalestari1688@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) proses pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian, (2) nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian, (3) mengetahui faktor internal dan eksternal apa yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian dan (4) mengetahui alternatif dan prioritas apa yang dapat diterapkan dalam pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair Penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja). Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah berupa data kuantitatif dan data kualitatif. Pemilihan responden dan sampel penelitian dipilih secara sengaja. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan proses pembuatan bolu pisang diawali dengan pengupasan pisang, yang dilanjutkan dengan proses pencampuran, selanjutnya pencetakan, pengovenan, pendinginan dan pengemasan. Nilai tambah rata-rata pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang adalah Rp 104.520,34, dengan rasio nilai tambah sebesar 49,93 % > 40 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Adapun faktor internal pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian yaitu faktor kekuatan pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian 9,70 % karena bahan baku yang mudah didapat, 11,30 % karena harga bolu yang terjangkau, 11,30 % karena pembuatan bolu pisang yang mudah, 12,90 % karena manajemen SDM tenaga kerja yang baik, 12,90 % karena teknologi yang digunakan dan 11,30 % karena nilai produk bolu pisang. Faktor kelemahan pengembangan bolu pisang di daerah penelitian 16,20 % karena bahan baku pisang mudah busuk, 16,20 % karena bolu pisang tidak tahan lama dan 18,90 % karena dengan pisang yang terlalu matang dapat membuat bolu pisang yang dihasilkan terlalu manis, sehingga kurang disukai. Faktor peluang pengembangan bolu pisang di daerah penelitian 16,2 % peluang usaha pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dikarenakan banyak diminati konsumen, 18,90 % karena nama usaha sudah terkenal, 16,20 % karena lokasi strategis. Faktor ancaman terhadap pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang yaitu 16,20 % karena ada produk lain yang diminati konsumen, 16,20 % karena usaha makanan lain banyak di sekitar usaha dan 16,20 % karena salah membuat adonan yang membuat rasa menjadi lain.

Kata kunci : *nilai tambah, pisang cavendish, bolu pisang dan SWOT*

ABSTRACT

*This study aims to: (1) determine the process of processing cavendish banana (*Musa acuminata*) into banana sponge in the study area, (2) knowing the added value generated from the processing of cavendish banana (*Musa acuminata*) into banana sponge in the study area, (3) know the internal and external factors that are strengths, weaknesses, opportunities and threats in the development of cavendish banana processing (*Musa acuminata*) into banana sponge in the research area and (4) find out what alternatives and priorities can be applied in the development of cavendish banana processing (*Musa acuminata*) becomes a banana sponge in the study area. This research was conducted at PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair The determination of the research area was carried out purposively. The data collection method uses a questionnaire. Data analysis was performed descriptively and SWOT analysis. The results showed the process of making banana sponge begins with stripping bananas, followed by the process of mixing, then printing, steaming, cooking, cooling and packaging. The added value of the average processing of cavendish banana into a banana sponge is Rp 97,662.42, with an added value ratio of 46.66% <50% meaning that the added value is relatively low. The internal factors in the development of processing banana cavendish into banana sponge in the study area are the strength factor: 18.20% due to easily obtainable raw materials, 15.30% due to affordable sponge prices and 15.80% due to the easy making of banana sponge. The weakness factor of the development of banana sponge in the study area is 16.30% because the raw material of bananas is easy to rot, 17.40% because the banana sponge is not durable and 17% because with a banana that is too ripe can make the resulting banana sponge too sweet, making it less preferred. External factors consist of the chance that 17.1% of the business opportunity for processing cavendish banana into a banana sponge is due to the high demand of consumers, especially children, 13.90% because similar products are not available around the place, 16.90% because raw materials can be made into another new product. The threat factor to the development of cavendish banana processing into banana sponge is 17.20% because there are other products that are of interest to consumers, 17% because many other food businesses are around the business and 17% because they are far from residential areas. Alternative and priority strategies that must be done by the company, the S-O that has been formulated, namely: keeping prices affordable to maintain market share.*

Keywords: added value and cavendish banana, banana sponge and SWOT

PENDAHULUAN

Hortikultura merupakan salah satu subsektor pertanian yang mempunyai peranan dalam pemecahan berbagai masalah daerah maupun masalah tenaga kerja, sosial dan lingkungan. Selain itu komoditi hortikultura juga berperan dalam meningkatkan taraf hidup petani, menambah devisa negara dengan menciptakan lapangan

pekerjaan dan sekaligus berperan dalam melestarikan sumber daya alam.

Salah satu komoditi hortikultura yang cukup penting dalam perdagangan internasional adalah pisang. Pisang merupakan tanaman buah tropis beriklim basah dengan curah hujan merata sepanjang tahun. Pisang menjadi bagian penting dalam konteks pangan, budaya dan kesehatan masyarakat (Agromedia, 2009).

Sumatera Utara merupakan salah satu provinsi yang termasuk dalam sentra produksi pisang. Produksi pisang di Sumatera Utara dari tahun ke tahun mengalami penurunan. Data produksi pisang di Sumatera Utara dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Produksi Pisang di Sumatera Utara dari Tahun 2015-2019

No	Tahun	Produksi (Kwintal)
1	2015	139.541
2	2016	137.886
3	2017	1.506.906
4	2018	1.186.482
5	2019	1.165.247
Jumlah		4.136.062

Sumber : BPS Sumatera Utara dalam Angka Tahun 2020

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa produksi pisang di Sumatera Utara tahun 2015 sebesar 139.541 kwintal dan mengalami penurunan produksi pada tahun 2016 sebesar 1.655 kwintal. Sedangkan produksi pisang tahun 2017 meningkat kembali sebesar 1.506.906 kwintal atau meningkat sebesar 1.369.020 kwintal, hingga pada tahun 2018 sampai 2019 produksi pisang kembali menurun. Berfluktuaisnya produksi pisang di Sumatera Utara diakibatkan salah satunya adalah proses pemanenan yang sering dilakukan bersamaan sehingga menyebabkan ketersediaan pisang di pasaran berlimpah. Untuk meminimalisasi kondisi seperti ini, maka timbulah kreatif masyarakat untuk melakukan suatu usaha yang mampu memberikan nilai tambah, sehingga dapat meningkatkan harga jual pisang tersebut. Usaha yang dimaksud adalah mengolah hasil pertanian menjadi

suatu produk baru (bolu pisang) dengan memanfaatkan bahan baku (pisang). Hal ini merupakan suatu keunggulan positif yang dimiliki dari komoditi pisang tersebut.

Komoditi pisang di Sumatera Utara selain untuk konsumsi lokal, pisang juga menjadi incaran para pengusaha di bidang dagang. Salah satu usaha yang bergerak dibidang dagang di Sumatera Utara khususnya di Kota Medan yaitu PT. Trans Retail Indonesia. PT Trans Retail Indonesia atau Carrefour adalah sebuah perusahaan yang bergerak dibidang jasa retail/bergerak dibidang dagang yaitu hypermarket yang berasal dari perancis, Carrefour termasuk kedalam kelompok supermarket internasional. Carrefour hadir di Indonesia sejak tahun 1998, dengan membuka gerai pertama di Jakarta ITC Cempaka Putih pada bulan Oktober 1998, Carrefour menjadi supermarket terbesar kedua di dunia.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melihat dan mengkaji lebih jauh mengenai seberapa besar nilai tambah yang diperoleh dari produk olahan pisang menjadi bolu pisang sehingga memperoleh keuntungan yang maksimal. Dengan alasan demikian penulis akan membahasnya dalam bentuk karya ilmiah yang berjudul "*Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang Cavendish (Musaa cuminata) Menjadi Bolu Pisang (Studi Kasus: PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair)*"

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive* dengan

pertimbangan bahwa PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair salah satu usaha pengolahan buah pisang cavendish menjadi bolu pisang di Kota Medan khususnya di supermarket Medan Fair (Carrefour). Penelitian ini dilaksanakan pada Maret sampai dengan bulan Juli 2020.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa data kuantitatif dan data kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berupa angka, sedangkan data kualitatif adalah data yang tidak berupa angka atau data yang berupa penjelasan kata, kalimat atau gambar.

Dalam penelitian ini data yang dikumpulkan berasal dari dua sumber yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya (Manajer Bakery), yaitu data dari PT. Trans Retail Indonesia, Medan Fair, data sekunder adalah data yang diperoleh Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Utara.

Metode Penentuan Sampel

Pemilihan sampel penelitian dipilih secara sengaja dan dianggap mampu memberikan keterangan yang mendalam terkait bauran pemasaran yaitu pemilik (manajer) perusahaan yang dijadikan informasi kunci yang dianggap mampu dan mengetahui tentang proses pengolahan dan Nilai Tambah buah pisang cavendish.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi observasi, yaitu

mengadakan pengamatan secara langsung terhadap objek yang dilakukan di lapangan. Dengan melakukan wawancara, yaitu mengadakan tanya jawab langsung kepada responden dan menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan untuk mengetahui strategis pengembangannya.

Metode Analisis Data

1. untuk mengetahui proses pengolahan buah pisang cavendish menjadi bolu pisang, dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah metode yang bertujuan menggambarkan secara sistematis dan faktual tentang fakta-fakta serta hubungan antar variabel yang diselidiki dengan cara mengumpulkan data baik berupa tabel maupun keterangan akan sesuatu hal kemudian dianalisis diinterpretasikan dalam pengujian hipotesis, Sugiyono (2014).
2. untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan buah pisang cavendish menjadi bolu pisang dianalisis dengan menggunakan perhitungan nilai tambah. Nilai tambah adalah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Metode perhitungan nilai tambah dapat dijelaskan sebagai berikut (Metode Hayami).

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah

No	Variabel	Nilai
	Output, Input dan Harga	
1	Output (Kg/Bulan)	A
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	B
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
	Pendapatan dan Nilai Tambah	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output	$J = D \times F$
11	a. Nilai Tambah b. Rasio Nilai Tambah	$K = J - I - H$ $L\% = (K/J) \times 100\%$
12	a. Imbalan Tenaga Kerja b. Bagian Tenaga Kerja	$M = E \times G$ $N\% = (M/K) \times 100\%$
13	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	$O = K - M$ $P\% = (O/K) \times 100\%$
	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14	a. Margin b. Keuntungan c. Tenaga Kerja d. Input Lain	$Q = J - H$ $R = O/Q \times 100\%$ $S = M/Q \times 100\%$ $T = I/Q \times 100\%$

Kriteria rasio nilai tambah :

1. Besarnya rasio nilai tambah $< 15\%$, maka nilai tambahnya rendah,
2. Besarnya rasio nilai tambah $15\% - 40\%$, maka nilai tambahnya sedang,
3. Besarnya rasio nilai tambah $> 40\%$, maka nilai tambahnya tinggi.
4. ada faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian dianalisis dengan analisis SWOT. Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor agribisnis pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang, baik internal (kekuatan dan kelemahan) maupun eksternal (peluang dan ancaman) kemudian membandingkan faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dengan faktor eksternal (peluang dan ancaman).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Pisang Cavendish (*Musaa cuminata*) Menjadi Bolu Pisang di Daerah Penelitian

a. Pisang Cavendish

Pisang cavendish diperoleh dari supplier barang yang dapat memberikan bahan baku sesuai dengan kesepakatan PT. Trasmart Retail Indonesia, Medan Fair dengan supplier tersebut.

Dalam pembuatan bolu pisang pertama sekali yang harus dilakukan adalah dengan melakukan pengupasan bahan baku pisang cavendish dan penimbangan bahan-bahan yang dibutuhkan yang terdiri dari bahan baku yaitu buah pisang cavendish, kemudian bahan penolong seperti gula pasir, tepung terigu, *baking powder*

pengembang, baking soda pelembut, tepung susu bubuk, minyak sawit dan minyak pemoles loyang.

b. Mixer/Pencampuran

Pencampuran dalam mixer pertama kali dimasukkan pisang cavendish ke dalam mixer bersamaan dengan gula pasir selama 3 menit. dengan mixer yg sudah di nyalakan selanjutnya dimasukan tepung terigu selama 5 menit. Selanjutnya dimasukkan telur ayam coklat selama 12 menit. Setelah itu dimasukkan tepung susu bubuk, *baking powder pengembang* dan *baking soda pelembut* selama 5 menit. Selanjutnya dimasukkan minyak sawit selama 30 detik dengan mixer yang selalu menyalah ditunggu hingga merata.

c. Pencetakan

Setelah proses pencampuran adonan selesai, selanjutnya dilakukan penuangan adonan ke dalam loyang. Hal ini dilakukan setelah semua bahan telah tercampur rata di dalam *mixer*, tambahkan adonan ke loyang. Adonan bolu yang dimasukkan dalam loyang harus diratakan menggunakan spatula. Sebelum memulai penuangan adonan ke dalam loyang, terlebih dahulu dioleskan minyak pemoles loyang pada loyang sampai merata. Langkah ini dilakukan supaya adonan tidak lengket pada loyang hingga sulit dikeluarkan. Selanjutnya dilakukan pencetakan bolu pisang dengan menuangkan adonan ke dalam loyang dengan ukuran loyang bolu pisang: 500gram.

d. Pengovenan

Selanjutnya adonan yang sudah dituang ke dalam loyang dimasukkan ke dalam oven selama 30 menit dengan suhu 220°C. Selanjutnya setelah selesai

pengovenan, bolu pisang dikeluarkan dari dalam oven setelah bolu tersebut matang yang ditandai dengan bolu sudah berwarna coklat dan mengalami pengembangan.

e. Pendinginan

Bolu pisang yang setelah selesai diovenkan terlebih dahulu didinginkan dalam rak sebelum dilakukan pengemasan.

f. Pengemasan

Bolu pisang yang sudah dingin selanjutnya dikemas menggunakan plastik box untuk dijual di gerai atau diantar ke konsumen.

Nilai Tambah yang Dihasilkan dari Proses Pengolahan Pisang Cavendish (*Musaa cuminata*) Menjadi Bolu Pisang di Daerah Penelitian

a. Penggunaan Faktor-Faktor Produksi

Kebutuhan bahan baku pada pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Rata-Rata Penggunaan Bahan Baku per Sekali Produksi pada Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang

No.	Uraian	Jumlah
1.	Rata-rata pisang Cavendish (kg)	3.93
2.	Harga (Rp/kg)	20.000,-
3.	Rata-Rata Biaya Bahan Baku (Rp/produksi)	78.666,67

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa rata-rata volume bahan baku pisang cavendish untuk pembuatan bolu pisang

sebesar 3,93 kg/produksi. Harga pisang cavendish sebesar Rp 20.000,-/kg dan relatif stabil sepanjang bulan produksi, sehingga total biaya bahan baku pisang cavendish sebesar Rp. 78.666,67/produksi. Kebutuhan bahan baku ini berbeda untuk akhir pekan, dimana kebutuhan bahan baku lebih banyak pada hari Jumat, Sabtu dan Minggu karena lebih banyak pesanan pada hari tersebut.

b. Penggunaan Bahan Penolong

Tabel 4. Rata-Rata Penggunaan Bahan Penolong pada Pengolahan Pisang Cavendish menjadi Bolu Pisang

Bahan Penolong	Volume	Jumlah
Gula Pasir (kg)	3,93	59.000,00
Baking Powder Pengembang (g)	170,40	75.733,33
Tepung Terigu (kg)	3,93	51.133,33
Baking Soda Pelembut (g)	85,27	682,13
Telur (butir)	32,87	49.300,00
Tepung Susu Bubuk (g)	300,00	47.142,86
Minyak Sawit (kg)	0,98	13.766,67
Minyak Pemoles Loyang (kg)	0,66	16.072,00
Packing bolu (unit)	21,00	42.000,00
Total		354.830,32

d. Biaya Penyusutan Peralatan

Tabel 6. Biaya Penyusutan Peralatan Rata-Rata pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang per Sekali Produksi di Daerah Penelitian

No	Jenis Peralatan	Unit	Nilai Baru (Rp/Unit)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/tahun)	Nilai Penyusutan per Proses Produksi (360 kali/tahun)
1	Oven	1	100.000.000	10	833.333,33	27.777,78

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

c. Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang terdiri dari tenaga kerja luar keluarga. Hal ini disebabkan tempat pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dalam penelitian ini merupakan perusahaan modern dengan gerai yang cukup besar, sehingga semua tenaga kerjanya merupakan tenaga kerja upahan melalui sistem perekrutan karyawan.

Tabel 5. Rata-rata Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja pada Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang per Sekali Produksi

Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja (HKP)	Nilai Tenaga Kerja (Rp)
Pengupasan	0,04	4.097,22
Pencampuran	0,08	8.472,22
Pencetakan	0,08	8.472,22
Pengovenan	0,14	13.888,89
Pengemasan	0,14	13.888,89
Pengupasan	0,04	4.097,22
Total	0,49	48.819,44

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Tenaga kerja dibayar dengan upah sebesar Rp 100.000/HKO/hari untuk seluruh kegiatan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang.

<i>Rotary</i>						
2	Mixer	1	15.000.000	10	125.000,00	4.166,67
3	Sendok	1	165.000	5	2.750,00	91,67
4	Gelar Ukur Plastik	2	12.000	3	666,67	22,22
5	Timbangan Elektrik	1	9.000.000	7	107.142,86	3.571,43
6	Loyang Kue	21	63.000	6	18.375,00	612,50
7	Spatula	3	15.000	6	625,00	20,83
Total						36.263,10

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Besarnya biaya penyusutan dipengaruhi oleh harga peralatan dan umur ekonomis peralatan.

Biaya Produksi pada Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang di Daerah Penelitian.

Biaya pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dibedakan menjadi biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja, biaya peralatan dan biaya pajak.

Tabel 7. Biaya Produksi Rata-Rata Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang per Sekali Produksi di Daerah Penelitian.

Jenis Biaya	Biaya Produksi (Rp/produksi)	Persentase (%)
Biaya Bahan Baku	78.666,67	14,59
Biaya Penolong	354.830,32	65,81
Biaya Penyusutan	36.263,10	6,73
Biaya Tenaga Kerja	48.819,44	9,05
Pajak	20.581,17	3,82
Total	539.160,69	100,00

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Biaya terbesar yang dikeluarkan khususnya pada bahan bahan penolong sebesar Rp 354.830,32/produksi (65,81 %), sedangkan biaya terkecil adalah biaya pajak Rp 20.581,17/produksi (3,82 %)

Rata-rata Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Pisang Cavendish menjadi Bolu Pisang per Sekali Produksi

Tabel 8. Rata-Rata Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang per Sekali Produksi.

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Produksi (pcs)	27,53
2	Harga (Rp/pcs)	29.900,00
3	Penerimaan (Rp/produksi)	823.246,67
4	Biaya Produksi (Rp/produksi)	539.160,69
5	Pendapatan (Rp/produksi)	284.085,97

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang akan meningkatkan nilai tambah produk yang disebabkan oleh pertambahan citarasa produk yang dihasilkan. Besarnya nilai tambah pengolahan buah pisang cavendish menjadi bolu pisang dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Besarnya Nilai Tambah Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang

No	Variabel	Nilai
1	Output (Kg/Bulan)	826
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	118
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	14,65
4	Faktor Konversi	$826/118 = 7$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$14,65/118 = 0,13$
6	Harga Output (Rp/Kg)	29.900
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	100.000
Pendapatan dan Nilai Tambah		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	20.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	84.779,66
10	Nilai Output	209.300
11	a. Nilai Tambah b. Rasio Nilai Tambah	104.520,34 49,93 %
12	a. Imbalan Tenaga Kerja b. Bagian Tenaga Kerja	$0,13 \times 100.000 = 13.000$ $(13000/104.520,34) \times 100\% = 12,44$
13	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	$O = 104.520,34 - 13.000 = 91.520,34$ $(91.520,34/104.520,34) \times 100\% = 87,56\%$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	a. Margin b. Keuntungan c. Tenaga Kerja d. Input Lain	$Q = 209.300 - 20.000 = 189.300$ $R = 91.520,34/189.300 \times 100\% = 48,35 \%$ $S = 13.000/189.300 \times 100\% = 6,87 \%$ $T = 84.779,66/189.300 \times 100\% = 44,79 \%$

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Nilai tambah rata-rata pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang per produksi adalah Rp 104.520,34, dengan rasio nilai tambah sebesar 49,93 % > 40 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi.

Faktor Internal dan Faktor Eksternal Strategi Pengembangan Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang di Daerah Penelitian

Analisis faktor internal dan faktor eksternal dilakukan dengan meninjau faktor-faktor dari dalam dan dari luar yang dapat mempengaruhi pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang

a. Identifikasi Faktor Internal

Hasil identifikasi faktor internal pada pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Identifikasi Faktor Internal Pengolahan Pisang Cavendish Menjadi Bolu Pisang

Internal	Kekuatan (<i>Strength</i>)			Kelemahan (<i>Weakness</i>)		
	Faktor	Kecil	Besar	Faktor	Besar	Kecil
1	Keterse diaan bahan baku		√			
2	Harga terjang kau		√			

3	Pembuatan bolu pisang mudah		√			
4	Manajemen SDM tenaga kerja			Bahan baku mudah busuk.		√
5	Teknologi yang digunakan			Bolu pisang tidak tahan lama		√
6	Nilai produk			Kemampuan pisang		√

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Berdasarkan faktor internal dapat diidentifikasi kekuatan dan kelemahan perusahaan. Adapun faktor internal tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Kekuatan (*Strength*)

a. Bahan baku mudah didapat

Bahan baku yang mudah didapat menunjukkan bahwa adanya ketersediaan bahan baku dalam produksi bolu pisang, sehingga tidak menghambat proses produksi bolu pisang. Tersedianya bahan baku akan menjamin proses produksi dapat berjalan secara berkesinambungan.

b. Harga Terjangkau

Harga bolu pisang yang dihasilkan terjangkau masyarakat, sehingga dapat dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat. Hal ini akan meningkatkan pemasaran yang lebih luas yang akan mempengaruhi volume penjualan. Dengan harga yang terjangkau maka volume penjualan akan semakin meningkat yang akan meningkatkan penerimaan usaha pembuatan bolu pisang

c. Pembuatan bolu pisang mudah dibuat.

Pembuatan bolu pisang tidak terlalu sulit, sehingga walaupun dengan produksi yang besar, pembuatan bolu pisang dapat dilakukan dengan cepat dan tetap terjamin kualitasnya. Disamping itu peralatan yang digunakan sudah modern.

d. Manajemen SDM tenaga kerja

Manajemen SDM tenaga kerja dikelola secara profesional, sehingga menjadi kekuatan dalam pengolahan pisang Cavendish menjadi bolu pisang, dimana tenaga kerja direkrut berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

e. Teknologi yang Digunakan

Teknologi yang digunakan dalam pengolahan pisang Cavendish menjadi bolu pisang merupakan teknologi modern, sehingga proses pengolahan menjadi lebih cepat dan kualitas yang dihasilkan lebih terjamin.

f. Nilai produk

Nilai produk yang tinggi merupakan kekuatan dalam pengolahan pisang Cavendish menjadi bolu pisang dan menjadi jaminan dalam mendapatkan pangsa pasar yang tinggi.

2. Kelemahan (*Weakness*)

a. Bahan baku mudah busuk

Bahan baku yaitu pisang yang mudah busuk merupakan suatu kelemahan dalam produksi bolu pisang, dimana tidak bisa membeli bahan baku dalam jumlah yang cukup besar, karena jika buah mengalami pembusukan selama penyimpanan akan menyebabkan kerugian.

b. Bolu pisang tidak tahan lama

Bolu pisang yang tidak tahan lama merupakan suatu kelemahan dalam pembuatan bolu pisang, dimana bolu pisang tidak memiliki daya tahan yang lama dan

harus dikonsumsi secepatnya. Jika tidak cepat dipasarkan maka bolu pisang dihasilkan akan cepat basi.

c. Kematangan pisang mempengaruhi rasa bolu pisang

Penggunaan bahan baku pisang cavendish harus matang fisiologis, sehingga bolu pisang yang dihasilkan enak dimakan. Jika buah pisang yang digunakan terlalu matang maka bolu pisang yang dihasilkan akan menghasilkan cita rasa yang berbeda-beda, sehingga akan membuat bolu pisang kurang enak.

b. Identifikasi Faktor Eksternal

Identifikasi faktor eksternal pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dari faktor peluang dan ancaman yang berasal dari luar.

Tabel 11. Hasil Identifikasi Faktor Eksternal Pengolahan Pisang Cavensish Menjadi Bolu Pisang

Eksternal	Peluang (<i>Opportunities</i>)			Ancaman (<i>Threats</i>)		
	Faktor	Kecil	Besar	Faktor	Besar	Kecil
1	Diminati konsumen		√			
2	Nama usaha sudah terkenal		√			
3	Lokasi strategis		√			
4				Adanya produk lain	√	
5				Banyaknya usaha makanan lain.	√	

6				salah membuat adonan	√	
---	--	--	--	----------------------	---	--

Sumber : Diolah dari Data Primer, Tahun 2020

Berdasarkan faktor eksternal dapat diidentifikasi peluang dan ancaman pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang. Adapun faktor eksternal tersebut sebagai berikut :

1. Peluang (*Opportunities*)

a. Diminati konsumen

Bolu pisang merupakan makanan yang banyak diminati oleh konsumen di berbagai kalangan, sehingga memiliki peluang besar untuk dikembangkan.

b. Nama usaha sudah terkenal

Nama trasmart carrefour ini sudah di kenal di Sumatera Utara bahkan di seluruh indonesia, sehingga merupakan peluang besar untuk dikembangkan.

c. Lokasi strategis

Lokasih usaha trasmart carrefour ini berada di pusat perbelanjaan yang strategis, dimana setiap hari dikunjungi banyak orang, sehingga merupakan peluang besar untuk dikembangkan.

2. Ancaman (*Threats*)

a. Adanya produk lain yang diminati konsumen

Adanya produk lain yang diminati konsumen di suatu lokasi merupakan ancaman yang harus diperhitungkan.

b. Usaha makanan lain banyak di sekitar tempat usaha.

Banyaknya usaha makanan lain di sekitar usaha tempat produksi bolu pisang dapat menjadi ancaman bagi pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang.

c. Salah membuat adonan

Salah membuat adonan atau ukuran resep dapat berpengaruh dalam pembuatan maupun dengan rasa sehingga menjadi ancaman dalam pengembangan usaha pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang, hal ini yang harus diperhatikan.

KESIMPULAN

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

1. Proses pembuatan bolu pisang diawali dengan pengupasan pisang, yang dilanjutkan dengan proses pencampuran, selanjutnya pencetakan, pengovenan, pendinginan dan pengemasan.
2. Nilai tambah rata-rata pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang adalah Rp 104.520,34, dengan rasio nilai tambah sebesar 49,93 % > 40 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi.
3. Adapun faktor internal pengembangan pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang di daerah penelitian yaitu faktor kekuatan: 9,70 % karena bahan baku yang mudah didapat, 11,30 % karena harga bolu yang terjangkau, 11,30 % karena pembuatan bolu pisang yang mudah, 12,90 % karena manajemen SDM tenaga kerja yang baik, 12,90 % karena teknologi yang digunakan dan 11,30 % karena nilai produk bolu pisang. Faktor kelemahan 16,20 % karena bahan baku pisang mudah busuk, 16,20 % karena bolu pisang tidak tahan lama dan 18,90 % karena dengan pisang yang terlalu matang dapat membuat bolu pisang yang dihasilkan terlalu manis, sehingga kurang disukai. Faktor eksternal

- terdiri dari peluang bahwa 16,20% peluang usaha pengolahan pisang cavendish menjadi bolu pisang dikarenakan banyak diminati konsumen di berbagai kalangan, 18,90% karena usaha sudah terkenal, 16,20% karena lokasi strategis. Faktor ancaman terdapat pengembangan pengolahan pisang Cavendish menjadi bolu pisang, 16,20% karena ada produk lain yang diminati konsumen, 16,20% karena usaha makanan lain banyak disekitar usaha dan 16,20% karna salah membuat adonan
4. Alternatif dan prioritas strategi yang harus dilakukan perusahaan yaitu S-O yang telah dirumuskan yaitu: menggunakan ketersediaan bahan baku untuk memenuhi minat konsumen, memanfaatkan harga yang terjangkau dengan usaha yang sudah terkenal dan memanfaatkan pembuatan bolu pisang yang mudah dengan banyaknya bolu pisang yang diminati masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia P. 2009. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Astawan, M., 2008, Sehat dengan Buah. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015-2019. Produksi Pisang di Sumatera Utara. Dalam Angka Tahun 2020. Sumatera Utara. Badan Pusat Statistik.
- Direktorat Tanaman Buah, (2004) Standar Prosedur Operasional (SPO) Pisang Sumatera Utara, Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Departemen Pertanian.
- 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.
- Herlambang, T, dkk. 2007. Ekonomi Mikro Sebuah Kajian Komprehensif. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hubeis M. (1997). Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pember-dayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iwantono, Sutrisno. 2002. Strategi Baru Mengelola Usaha Kecil dan Menengah. Jakarta: Grasindo.
- Kurniawan, F. 2009. Memproduksi Tepung Dari Bahan Pisang. Sinar Tani. BPTP Sumsel.
- Kotler, Philip & Kevin Lane Keller. 2009, Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 1. Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Mainura. 2013. Analisis Nilai Tambah dan Sistem Pemasaran Pisang Sale di Kecamatan Langkahan Kabupaten Aceh Utara. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Darusalam. Banda Aceh.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Kustiyah. 2006. Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis Yang Menjanjikan. Agromedia. Jakarta.
- Rachbini, D.J, dkk. 2011. Strategi Percepatan dan Perluasan Agroindustri. Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.
- Rahardja, P dan Manurung, M. 2006. Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Rangkuti, Freddy. (2009). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Reksoprayitno, S. 2000. Pengantar Ekonomi Mikro Edisi Melenium. Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT Taja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Edisi Kedua. UMM Press. Malang
- Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Supriyono. 2011. Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Buku 1 Edisi 2. BPFE. Yogyakarta
- Suratiyah. 2002. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zulkarnain. 2010. Dasar-Dasar Hortikultura. Bumi Aksara. Jakarta.