

## ANALISIS NILAI TAMBAH, HARGA POKOK PRODUKSI, DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI SAMBAL TEMPOYAK (STUDI KASUS PADA AGROINDUSTRI MAUGI DI KOTA JAMBI)

*(Analysis of Added Value, Cost of Goods Sold, and Profits of Sambal Tempoyak Agroindustry  
at Maugi Agroindustry in Jambi City)*

Sara Gracia Simanjuntak, Dyah Aring Hepiana Lestari, Adia Nugraha

Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Indonesia  
e-mail: [dyah.aring@fp.unila.ac.id](mailto:dyah.aring@fp.unila.ac.id)

### ABSTRACT

*This research intended to analyze the added value, the cost of goods sold, and the profit of Sambal Tempoyak Agroindustry. The method used was case study at Maugi Agroindustry in Alam Barajo District, Jambi City. Maugi Agroindustry is an agroindustry that actively produces sambal tempoyak, therefore the location of the research was chosen purposefully. Owners and employees of Maugi Agroindustry participated in this study as respondents. Data collection for this study was carried out from December 2022 to January 2023, and the data gathered was analyzed by employing descriptive qualitative and quantitative methods. The data required for this research were primary data from observations and questionnaires as well as secondary data from related literatures. In analyzing data, Hayami added value method and full costing method were utilised. Based on the research results, it is known that the Maugi Agroindustry producing sambal tempoyak in bottles of 200 grams, 150 grams, and 40 grams. It generates profits because the added value is greater than zero, so it is feasible to develop. The selling price of each package based on the Maugi Agroindustry policy is above the production cost which is calculated using the full costing method. The highest profit is for the 200 grams glass bottle sambal tempoyak and the lowest profit is for the 40 grams bottle sambal tempoyak.*

*Keywords: added value, cost, profit, sambal tempoyak*

Received: 28 July 2024

Revised: 20 May 2025

Accepted: 31 July 2025

DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v13i3.7591>

### PENDAHULUAN

Produk hortikultura memiliki potensi untuk dikembangkan dalam industri hilir tanaman hortikultura. Karakteristik produk hortikultura adalah nilai ekonomisnya tergantung kesegarannya, produknya mudah rusak, dan melimpah pada musimnya. Berdasar hal tersebut, maka perlu dilakukan upaya untuk melakukan pengolahan sehingga dapat memperpanjang usia simpan dan menghasilkan nilai tambah. Sihite, Aviantara, dan Yulianti (2018) mengatakan bahwa pengolahan yang menghasilkan nilai tambah selain bertujuan untuk memperpanjang masa simpan hortikultura, juga untuk menarik lebih banyak konsumen, serta meningkatkan keuntungan.

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi yang cukup maju dan memiliki potensi perekonomian yang didukung oleh beberapa sektor. Sektor industri pengolahan memberikan sumbangan ke tiga terbesar yaitu 10,21% terhadap PDRB pada

tahun 2019-2021 (BPS Provinsi Jambi 2022). Kegiatan industri pengolahan antara lain berupa industri pengolahan makanan dan industri pengolahan minuman. Industri pengolahan makanan biasanya berskala industri kecil menengah (IKM). Provinsi Jambi memiliki 3.506 unit IKM. Salah satu IKM tersebut adalah Agroindustri Maugi yang berada di Kecamatan Alam Barajo, Kota Jambi. Walaupun Agroindustri Maugi termasuk pada kategori usaha kecil yang ditinjau dari nilai omzet dan asset, tetapi pada tahun 2019 melalui binaan Kementerian Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia, produk Agroindustri Maugi sudah mulai memasuki pasar ekspor.

Agroindustri Maugi merupakan satu-satunya agroindustri di Kota Jambi yang menghasilkan sambal tempoyak dalam kemasan. Bahan baku utama produk tersebut adalah tempoyak yang merupakan hasil fermentasi dari daging buah durian. Produksi durian di Indonesia pada tahun

2017-2021 mengalami peningkatan. Namun hal ini tidak sejalan dengan jumlah konsumsi masyarakat yang menurun setiap tahunnya (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2022). Durian memiliki sifat mudah rusak, sehingga untuk mengurangi risiko sekaligus sebagai upaya peningkatan konsumsi buah durian di kalangan masyarakat, maka perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut pada buah durian.

Tempoyak merupakan salah satu hasil olahan buah durian. Salihun dkk, (2022) menyatakan pembuatan tempoyak perlu dilakukan karena dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai jual, serta menambah nilai gizi. Selanjutnya, Aldy dan Suryadana, (2019) menyatakan pengolahan dapat menciptakan nilai tambah. Perubahan komoditas pertanian menjadi suatu produk akan memberikan nilai tambah melalui perubahan bentuk (*form utility*), yang dapat meningkatkan masa simpan (*time utility*), mempermudah proses distribusi, serta membantu mempertahankan kandungan nutrisi dalam komoditas tersebut. Haruminori dkk (2017) juga mengatakan bahwa tempoyak, produk durian yang difermentasi, meningkatkan nilai tambah durian dengan memperpanjang umur simpannya dan menciptakan profil rasa yang unik.

Pada umumnya pengolahan tempoyak dilakukan secara tradisional sehingga produknya kurang menarik minat konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan olahan durian menjadi sambal tempoyak kemasan.

Pengolahan sambal tempoyak di Agroindustri Maugi yang masih dilakukan secara tradisional dan masih bergantung pada tenaga kerja manusia menyebabkan proses produksi yang lambat dan hasil produksi tidak maksimal. Di sisi lain, modal usaha sambal kemasan relatif kecil dengan peralatan produksi sederhana, sehingga banyak menarik minat masyarakat untuk melakukan produksi. Banyaknya pesaing ini menyebabkan persaingan harga sulit dikontrol. Agroindustri Maugi diharapkan mampu mengatur harga penjualan produknya agar diperoleh keuntungan yang seimbang dan tidak merugikan pihak lain. Dalam memasarkan produknya, Agroindustri Maugi masih menggunakan kebijakan harga berdasarkan biaya bahan-bahan yang digunakan pada saat produksi saja. Penetapan harga pokok produksi dapat menjadi solusinya. Menurut Mulyadi (2012) penetapan harga pokok produksi berguna bagi manajemen untuk penentuan harga

jual suatu produk. Berlandaskan penjabaran masalah tersebut, maka penelitian bertujuan untuk menganalisis: (1) nilai tambah, (2) harga pokok produksi, dan (3) keuntungan dari produk sambal tempoyak pada Agroindustri Maugi.

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Agroindustri Maugi merupakan lokasi untuk penelitian ini yang ditentukan secara *purposive sampling* karena hingga saat ini tetap aktif dalam memproduksi sambal tempoyak dalam kemasan. Waktu pengumpulan data dari bulan Desember 2022 sampai bulan Januari 2023. Data penelitian terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dengan pemilik dan karyawan selaku responden. Selain itu juga dilakukan observasi langsung. Data sekunder berasal dari instansi yang terkait penelitian ini.

Pengolahan tempoyak menjadi sambal tempoyak menghasilkan nilai tambah yang akan dihitung menggunakan metode Hayami (Hayami, Kawagoe, Marooka, dan Siregar 1987). Formula perhitungannya dijabarkan pada Tabel 1.

Jika nilai tambah lebih besar dari nol (positif) maka kegiatan pengolahan sambal tempoyak menghasilkan nilai tambah. Jika nilai tambah lebih kecil dari nol (negatif) maka kegiatan pengolahan sambal tempoyak tidak menghasilkan nilai tambah.

Tabel 1. Formula nilai tambah Hayami

Variabel	Formula
<b>Output, Input, Harga</b>	
Output (kg/produksi)	A
Input bahan baku (kg/produksi)	B
Input tenaga kerja (jam/produksi)	C
Faktor konversi	$D = A/B$
Koefisien tenaga kerja	$E = C/D$
Harga produk (Rp/kg)	F
Upah rata – rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>	
Harga input bahan baku (Rp/kg)	H
Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	I
Nilai output	$J = D \times F$
a. Nilai tambah	$K = J - H - I$
b. Rasio nilai tambah (%)	$L\% = (K/J) \times 100\%$
a. Pendapatan tenaga kerja	$M = E \times G$
b. Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$
a. Keuntungan	$O = K - M$
b. Tingkat keuntungan (%)	$P\% = (O/J) \times 100\%$

Sumber: Hayami, Kawagoe, Marooka, dan Siregar, 1987

Tabel 2. Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*

Keterangan	Total Biaya
Jumlah produksi per produksi	xxx (A)
Biaya bahan baku per produksi	xxx (B)
Biaya tenaga kerja per produksi	xxx (C)
Biaya tidak langsung	xxx (D)
Harga pokok produksi (B+C+D)	xxx (E)
Harga pokok produksi per kg (E/A)	xxx (F)

Sumber: Mulyadi, 2012

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Metode tersebut memperhitungkan semua unsur biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Oleh karena itu harga pokok produksi dihitung berdasarkan rumus Mulyadi (2012) yang secara rinci ada pada Tabel 2.

Nilai keuntungan didapatkan dari selisih pendapatan total per produk olahan dengan beban total per produk olahan. Hal itu menyebabkan besar kecilnya nilai keuntungan sangat dipengaruhi dari jumlah pendapatan dan beban operasional. Rumus keuntungan merujuk pada Kartadinata (2000):

$$\Pi = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya Operasional} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

- Π : Nilai Keuntungan Agroindustri Maugi (Rp)
- Biaya operasional : Biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Agroindustri Maugi

Agroindustri Maugi memproduksi sambal tempoyak dalam kemasan sehingga usaha ini dikategorikan pada usaha di bidang makanan. Agroindustri ini sudah memiliki izin berusaha berbasis risiko dengan NIB 0508220063385 dan sudah memiliki sertifikat BPOM. Produknya dipasarkan secara konvensional dan secara *online*. Pemasaran produk di Kota Jambi melibatkan 10 pedagang pengecer yang terdiri dari 5 toko oleh – oleh khas Jambi dan 5 lainnya merupakan toko pempek. Agroindustri ini sudah memiliki 5 orang tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga.

Pemilik agroindustri berusia 38 tahun dan responden karyawan berusia 36 tahun. Usia responden pada penelitian ini tergolong dalam usia produktif yaitu 15-64 tahun (Gatiningsih & Sutrisno, 2017). Pendidikan menjadi faktor penting dalam mempengaruhi kehidupan seseorang, tingkat pendidikan terakhir responden penelitian ini adalah Sekolah Menengah Atas (SMA).

### Proses Produksi Sambal Tempoyak

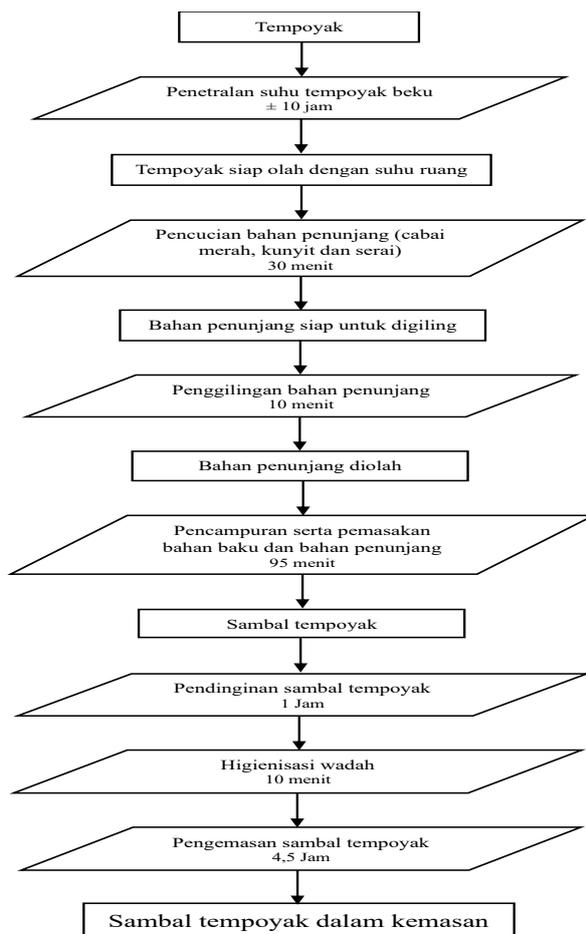
Frekuensi produksi yang dilakukan adalah satu kali dalam seminggu atau empat kali dalam sebulan. Rata-rata produksi tiap kali produksi adalah 313 botol atau 48,73 kg. Sambal tempoyak yang dihasilkan terdiri dari tiga jenis yaitu sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram, sambal tempoyak kemasan botol plastik 150 gram dan sambal tempoyak kemasan botol kaca 40 gram.

Proses produksi yang dilakukan untuk menghasilkan produk terdiri dari 7 tahapan. Tahapan pertama dimulai dengan persiapan bahan baku hingga tahapan terakhir menjadi produk sambal tempoyak kemasan. Proses produksi masih tergolong sederhana karena menggunakan peralatan yang tradisional. Produk yang diproduksi diolah secara bersamaan, baru kemudian dikemas. Namun tahap higienisasi kemasan hanya dilakukan untuk produk kemasan kaca 200 gram yang akan diekspor. Diagram alir proses produksi pada dilihat pada Gambar 1.

### Biaya Produksi

Biaya produksi diartikan sebagai nilai keseluruhan biaya yang harus dibayarkan pemilik usaha untuk setiap kegiatan produksi. Berdasarkan pendapat dari Mu'arifin, Umam dan Suherman (2021) diketahui bahwa biaya produksi meliputi biaya bahan baku utama, biaya pekerja yang terkait kegiatan produksi, serta biaya atas pabrik. Oleh karena ada input-input yang dipakai bersama, maka dilakukan perhitungan biaya bergabung atau *common cost*.

Biaya bahan baku sebanyak Rp1.856.250,00 per produksi untuk 41,25 kg tempoyak. Biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp456.000,00 per produksi untuk 6 orang tenaga kerja. Biaya *overhead* pabrik per produksi sebesar Rp2.627.423,97 yang meliputi biaya *overhead* pabrik variabel senilai Rp Rp2.536.200,33 dan biaya *overhead* pabrik tetap senilai Rp91.223,64.



Gambar 1. Bagan alir tahapan produksi sambal tempoyak pada Agroindustri Maugi

### Analisis Nilai Tambah Sambal Tempoyak

Nilai tambah diartikan sebagai kegiatan peningkatan nilai yang diberikan oleh suatu perusahaan atau agroindustri melalui proses produksi pada jasa-jasa serta bahan - bahan yang didukung dengan usaha pemasarannya (Hayami, Kaegoe, Marooka, dan Siregar 1987). Pengukuran nilai tambah Hayami dilakukan dari kegiatan pengubahan tempoyak hingga menjadi sambal tempoyak. Secara rinci, analisis nilai tambah sambal tempoyak dapat diamati pada Tabel 3.

Perhitungan yang tersaji pada Tabel 3, memperlihatkan analisis nilai tambah sambal tempoyak dengan tiga ukuran botol kemasan yang berbeda. Faktor konversi sebesar 1,18 sehingga dapat diartikan bahwa tiap pemakaian 1,00 kg bahan baku tempoyak akan menghasilkan rata-rata sambal tempoyak sebanyak 1,18 kg. Nilai faktor konversi dari pengolahan sambal tempoyak ini masih dapat ditingkatkan dengan cara meningkatkan penggunaan teknologi pada mesin-mesin produksi.

Total sumbangan input lain dalam pembuatan tiap kilogram sambal tempoyak adalah sebesar Rp82.971,33. Nilai koefisien tenaga kerja sambal tempoyak adalah 0,1455 sehingga diartikan dalam memproduksi satu kilogram tempoyak menjadi sambal tempoyak diperlukan waktu selama 0,1455 jam. Biaya tenaga kerja rata-rata untuk pengolahan sambal tempoyak ini adalah sebesar Rp82.666,67 per produksi.

Nilai tambah produk sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram sebesar Rp172.489,43, nilai tambah produk sambal tempoyak kemasan botol plastik 150 gram sebesar Rp147.920,21 dan nilai tambah produk sambal tempoyak kemasan botol kaca 40 gram sebesar Rp544.396,81. Menurut Hubeis (1997), bahwa rasio nilai tambah dari masing-masing produk sambal tempoyak termasuk kategori tinggi yaitu >40 persen. Hasil ini sejalan dengan penelitian Rianti, Syanthori dan Sari (2022) tentang Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan pada UMKM *Silvana Food* yang juga termasuk kategori tinggi yaitu sebesar 50 persen. Persentase keuntungan yang didapatkan dari kegiatan produksi sambal tempoyak ini cukup tinggi yaitu di atas 50 persen.

Agroindustri Maugi merupakan agroindustri padat modal yang dilihat dari perbandingan nilai keuntungan agroindustri yang lebih besar daripada nilai untuk tenaga kerja. Kegiatan padat modal ditandai dengan dibutuhkananya lebih banyak modal daripada tenaga kerja untuk proses pengolahan. Modal menjadi faktor produksi utama bagi Agroindustri Maugi untuk kelancaran proses produksi. Hasil ini juga linier dengan penelitian Rianti, Syanthori dan Sari (2022) yang menemukan bahwa dalam pengolahan sambal boran kemasan, pembagian margin terhadap keuntungan adalah 47 persen sehingga lebih banyak daripada margin terhadap tenaga kerja (5 persen).

Nilai tambah pengolahan sambal tempoyak memiliki nilai positif yaitu  $NT > 0$ . Hal itu menunjukkan bahwa Agroindustri Maugi memberikan keuntungan dan usahanya layak untuk dikembangkan. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Apriyani, Haryono dan Nugraha (2020) tentang Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro yang bernilai tambah positif sebesar Rp47,53 sehingga layak untuk dikembangkan.

Tabel 3. Analisis nilai tambah Hayami sambal tempoyak di Agroindustri Maugi

Variabel	Nilai		
	Sambal Tempoyak 200 gram	Sambal Tempoyak 150 gram	Sambal Tempoyak 40 gram
<i>Output, Input, Harga</i>			
Output (kg/produksi)	25,00	22,13	1,60
Input bahan baku (kg/produksi)	21,16	18,73	1,35
Input tenaga kerja (jam/produksi)	3,08	2,72	0,20
Faktor konversi	1,18	1,18	1,18
Koefisien tenaga kerja	0,1455	0,1455	0,1455
Harga produk (Rp/kg)	250.000,00	166.666,67	500.000,00
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	82.666,67	82.666,67	82.666,67
<i>Pendapatan dan Keuntungan</i>			
Harga input bahan baku (Rp/kg)		45.000,00	45.000,00
Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	45.000,00		
Nilai output	77.813,60	3.948,48	1.209,25
a. Nilai Tambah (NT)	295.303,03	196.868,69	590.606,06
b. Rasio nilai tambah (%)	172.489,43	147.920,21	544.396,81
a. Pendapatan tenaga kerja	58,41	75,14	92,18
b. Bagian tenaga kerja (%)	12.024,24	12.024,24	12.024,24
a. Keuntungan	6,97	8,13	2,21
b. Tingkat keuntungan (%)	160.465,18	135.895,96	532.372,57
	54,34	91,87	97,79
<i>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</i>			
Margin keuntungan	250.303,03	151.868,69	545.606,06
a. Keuntungan	64,11	89,48	97,57
b. Tenaga kerja	4,80	7,92	2,20
c. Faktor produksi lain	31,09	2,60	0,22

Sumber: Data primer (2022)

### Analisis Harga Pokok Produksi

Biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik yang digunakan untuk menghasilkan satu unit produk merupakan komponen harga pokok produksi (Hanggana 2008). Sambal tempoyak kemasan memiliki harga pokok produksi yang berbeda seperti yang tersaji pada Tabel 4 yaitu sebesar Rp114.152,10 per kilogram atau Rp22.830,42 per botol untuk kemasan botol 200 gram, sebesar Rp79.151,59 per kilogram atau Rp11.872,74 per botol untuk kemasan botol 150 gram dan sebesar Rp234.151,59 per kilogram atau Rp9.366,06 per botol untuk kemasan botol 40 gram.

Penelitian ini memiliki kesimpulan yang sama dengan penelitian Darno dan Muasyaroh (2020) tentang Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Produksi Sambal Pecel yang menunjukkan masing-masing produk memiliki perbedaan harga yang cukup jauh antar kemasan produk. Komponen biaya produksi yang diserap tiap jenis sambal tempoyak berbeda-beda. Komponen biaya produksi paling besar sambal tempoyak kemasan botol 200 gram dan 40 gram adalah biaya botol kemasan yaitu sebesar 48,18 persen pada kemasan ukuran 200 gram dan 74,74 persen pada kemasan

40 gram. Hal itu disebabkan produk dengan ukuran 200 gram dan 40 gram dikemas dengan botol berbahan kaca. Sambal tempoyak kemasan botol 150 gram memiliki persentase biaya produksi

paling besar untuk biaya bahan baku yaitu 48,13 persen. Produk tersebut menggunakan kemasan botol plastik, sehingga komponen biaya botol kemasan bukan menjadi komponen biaya yang paling besar pada biaya produksi.

Berdasarkan perhitungan margin keuntungan antara harga jual berdasarkan kebijakan agroindustri dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat disimpulkan bahwa sambal tempoyak kemasan botol 200 gram akan lebih menguntungkan jika dijual dalam bentuk kemasan botol. Di sisi lain, sambal tempoyak kemasan botol 40 gram akan lebih menguntungkan jika dijual dalam satu kilogram. Harga jual yang ditentukan untuk tiga jenis sambal tempoyak berada di atas harga pokok produksi, sehingga agroindustry masih mendapatkan laba. Hal ini sejalan dengan hasil analisis Hadi, Ismono dan Yanfika (2015) yang tetap mendapatkan keuntungan dari penggunaan harga kebijakan agroindustri sebagai dasar penetapan harga.

Tabel 4. Hasil perhitungan harga pokok produksi produk sambal tempoyak di Agroindustri Maugi

No.	Uraian	Satuan	Kemasan 200 gr	Kemasan 150 gr	Kemasan 40 gr
1	Jumlah produksi per produksi				
	Sambal tempoyak per kg	Kg	25,00	22,13	1,60
	Sambal tempoyak per botol	Botol	125,00	147,50	40,00
2	Biaya produksi:				
	Biaya bahan baku	Kg	952.411,49	842.884,17	60.954,34
3	Biaya tenaga kerja per produksi	Rp	254.489,48	225.223,19	16.287,33
4	BOP per produksi				
	BOP Variabel				
	Cabai merah	Kg	73.755,77	65.273,86	4.720,37
	Kunyit	Kg	1.603,39	1.407,64	101,80
	Serai	Kg	1.924,06	1.702,80	123,14
	Gula	Kg	34.120,06	30.196,25	2.183,68
	Garam	Kg	7.696,25	6.811,19	492,56
	Minyak goreng	Liter	3.816,06	3.377,21	244,23
	Gas LPG	Kg	47.408,93	41.956,90	3.034,17
	Botol kemasan	Botol	1.375.000,00	442.500,00	280.000,00
	Biaya listrik	Rp	5.130,84	4.540,79	328,37
	Biaya transportasi	Rp	5.130,84	4.540,79	328,37
	Biaya pemesanan	Rp	7.696,25	6.811,19	492,56
	Biaya penyimpanan	Rp	11.159,57	9.876,22	714,21
	Biaya tak terduga	Rp	25.654,18	22.703,95	1.641,87
	BOP tetap				
	Pajak	Rp	27.578,25	24.406,75	1.765,01
	Izin usaha	Rp	16.033,86	14.189,97	1.026,17
	Biaya penyusutan alat	Rp	3.193,25	2.826,03	204,37
5	Total biaya produksi	Rp	2.853.802,54	1.751.228,89	374.642,54
6	Harga Pokok Produksi per kilogram (Rp/kg)	Rp	114.152,10	79.151,59	234.151,59
7	Harga Pokok Produksi per botol (Rp/botol)	Rp	22.830,42	11.872,74	9.366,06

Sumber: Data primer (2022)

### Analisis Keuntungan Sambal Tempoyak

Nilai keuntungan bergantung pada jumlah pendapatan dan beban-beban operasional. Pendapatan dihitung dengan mengalikan harga produk dengan jumlah fisik sambal tempoyak. Biaya - biaya operasional terdiri dari beban-beban prima, beban pabrikasi tak langsung dan biaya-biaya komersial. Hasil perhitungan keuntungan Agroindustri Maugi tersaji pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan variasi keuntungan yang diperoleh Agroindustri Maugi dari setiap jenis. Keuntungan dari sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram adalah Rp3.386.197,46 per produksi, sambal tempoyak kemasan botol plastik 150 gram sebesar Rp1.926.271,11 per produksi, dan sambal tempoyak kemasan botol kaca 40 gram sebesar Rp415.357,46 per produksi. Sambal tempoyak kemasan botol kaca 40 gram memperoleh keuntungan yang tidak begitu besar karena jumlah biaya operasional produk ini cukup besar jika dibandingkan dengan pendapatan yang

diperoleh.

Biaya operasional terbesar pada sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram dan 40 gram digunakan untuk bahan tidak langsung terdiri dari cabai, kunyit, serai, gula, garam, minyak goreng, gas LPG, dan botol kemasan. Biaya operasional terbesar pada sambal tempoyak kemasan botol plastik 150 gram adalah untuk menyediakan bahan beban prima yaitu bahan baku. Kondisi sambal tempoyak kemasan botol plastik 150 gram tersebut sejalan dengan penelitian Yudhantika (2017) bahwa UD Sambal Pecel Fahmi mengeluarkan biaya paling besar untuk biaya bahan baku, yaitu sebesar Rp82.507.750,00 dari total biaya sebesar Rp86.420.865,00.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa produk yang memberikan keuntungan paling besar adalah sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram. Hal itu dikarenakan pendapatan yang dihasilkan dari sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram berada jauh di atas biaya operasional yang diserap.

Tabel 5. Analisis keuntungan produk sambal tempoyak di Agroindustri Maugi

Uraian	Satuan	Sambal Tempoyak 200 gram	Sambal Tempoyak 150 gram	Sambal Tempoyak 40 gram
<b>Pendapatan</b>				
Produksi sambal tempoyak per botol	botol	6.250.000	3.687.500	800.000
Produksi sambal tempoyak per kg	kg	6.250.000	3.687.500	800.000
<b>Beban-beban prima</b>				
Bahan langsung	kg	952411,49	842.884,17	60954,34
Upah langsung	Rp	233966,14	207.060,03	14973,83
<b>Beban pabrikasi tak langsung</b>				
<b>Bahan tidak langsung</b>				
Cabai merah	kg	73.755,77	65.273,86	4720,37
Kunyit	kg	1.603,39	1.407,64	101,80
Serai	kg	1.924,06	1.702,80	123,14
Gula	kg	34.120,06	30.196,25	2183,68
Garam	kg	7.696,25	6.811,19	492,56
Minyak Goreng	liter	3.816,06	3.377,21	244,23
Gas LPG	kg	47.408,93	41.956,90	3034,17
Botol Kemasan	botol	1.375.000,00	442.500,00	280000,00
<b>Sumbangan input lain</b>				
Biaya listrik	Rp	5.130,84	4.540,79	328,37
Biaya transportasi	Rp	5.130,84	4.540,79	328,37
Biaya pemesanan	Rp	7.696,25	6.811,19	492,56
Biaya penyimpanan	Rp	11.159,57	9.876,22	714,21
Biaya tak terduga	Rp	25.654,18	22.703,95	1.641,87
Upah tak langsung ( <i>indirect labor</i> )	Rp	20.523,35	18.163,16	1.313,49
Pajak	Rp	27.578,25	24.406,75	1.765,01
Izin usaha	Rp	16.033,86	14.189,97	1.026,17
Biaya penyusutan alat	Rp	3.193,25	2.826,03	204,37
Biaya-biaya komersial				
Biaya pemasaran	Rp	10.000,00	10.000,00	10.000,00
Jumlah biaya-biaya operasional		2.863.802,54	1.761.228,89	384.642,54
<b>Keuntungan</b>		<b>3.386.197,46</b>	<b>1.926.271,11</b>	<b>415.357,46</b>

Sumber: Data primer (2022)

Penelitian ini sejalan dengan Falak (2020) yang menganalisis profitabilitas usaha Sambal Ikan Roa di CV. Iyam Mandiri, Palu yang menunjukkan bahwa usaha Sambal Ikan Roa yang dijalankan memiliki keuntungan yang cukup besar, sehingga CV. Iyam Mandiri menguntungkan.

### KESIMPULAN

Agroindustri Maugi ini menguntungkan karena menunjukkan nilai tambah yang positif. Penetapan harga jual sambal tempoyak masing-masing kemasan oleh Agroindustri Maugi sudah berada di atas harga pokok produksi yang diperhitungkan dengan metode *full costing*. Keuntungan tertinggi adalah pada produk sambal tempoyak kemasan botol kaca 200 gram dan keuntungan terendah adalah pada produk sambal tempoyak kemasan botol 40 gram.

### DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, A., Haryono, D., dan Nugraha, A. 2020. Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 8 (4): 571-578. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/4700/3314>. [05 Oktober 2022].
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jambi. 2022. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga konstan menurut lapangan usaha di Provinsi Jambi 2021. <https://jambi.bps.go.id/publication/2022/04/05/9e8666adef70e05d0b180ba7/produk-domestik-regional-bruto-provinsi-jambi-menurut-lapangan-usaha-2017-2021.html>. [29 September 2022].

- Darno, Muasyaroh, L. 2020. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Vs *Variable Costing* pada Produksi Sambal Pecel. *Jurnal Abiwara*. 1 (2): 111-118. <https://ojs.stiami.ac.id/index.php/ABIWARA/article/view/789>. [2 Mei 2023].
- Haruminori, A., Angelia, N., dan Purwaningtyas, A. Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. 2017. *Jurnal Antropologi*. 19(2): 125-128. [4 Februari 2025].
- Falak. 2020. Analisis Profitabilitas Usaha Sambal Ikan Roa pada CV. Iyam Mandiri di Kota Palu. *E-J Agrotekbis*. 8 (6) : 1333-1339. <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/893>. [2 Mei 2023].
- Gatiningsih dan Sutrisno. E. 2017. Modul Mata Kuliah Kependudukan dan Ketenagakerjaan. Fakultas Manajemen Pemerintahan IPDN. Jatinagor.
- Hadi AF, Ismono RH, dan Yanfika H. 2015. Analisis Harga Pokok Produksi, Laba Usaha, dan Permintaan Ayam Ras Pedaging Probiotik Di Kota Metro. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 3 (3):236-243. <https://media.neliti.com/media/publications/13348-ID-analisis-harga-pokok-produksi-laba-usaha-dan-permintaan-ayam-ras-pedaging-probio.pdf>. [17 Februari 2023]
- Hanggana S. 2008. Modul Akuntansi Biaya. Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Hayami, Y., Kaeagoe, T., Marooka, Y., dan Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Perspective from A Sunda Village*. CGPRT Center. Bogor.
- Hubeis, M. 1997. *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartadinata A. 2000. *Akuntansi dan Analisis Biaya*. PT.Rineka Cipta. Jakarta.
- Mu'arifin, H., Umam, D., dan Suherman, A. 2021. *Akutansi Biaya*. Insan Cendikia Mandiri. Sumatera Barat. [https://www.google.co.id/books/edition/Akutansi\\_Biaya/J0UqEAAAQBAJ?hl=en&gbov=1&dq=biaya+overhead+pabrik&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Akutansi_Biaya/J0UqEAAAQBAJ?hl=en&gbov=1&dq=biaya+overhead+pabrik&printsec=frontcover). [4 Maret 2023].
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya Edisi ke Lima Cetakan ke Sebelas*. Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2022. Kebutuhan konsumsi buah durian di Indonesia tahun 2017-2021. <https://pusdatin.setjen.pertanian.go.id/berita/profil/profil-pusdatin>. [15 Januari 2023].
- Rianti, T.S., Syanthori, A.D., dan Sari, D.K. 2022. Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan pada UKM Silvana *Food*. *Media Agribisnis*. 6 (1): 23-29. <https://jurnal-umbuton.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/893>. [2 Mei 2023].
- Salihun, A., Bangsaga, R., Moha, S.N., Bai, A.K., Pakili, N.F., Uno, W.D., Retnowati, Y., Kumaji, S.S., dan Isra, M. 2022. Pengolahan Buah Durian (Durio Zibethinus Murr) Menjadi tempoyak Dengan Teknik Fermentasi. *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora 2022 (SemanaTECH2022)*. 2022: 15-19. <https://jurnal.poligon.ac.id/index.php/semantech/article/view/1023>. [4 Februari 2025].
- Sihite, E.W.S., Aviantara, A.I.G.N., dan Yulianti, N.L. 2018. Analisis Nilai Tambah Produk Hortikultura Selada (*Lactuca sativa* L) di Pasar Modern dengan Proses Penanganan Pascapanen. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 6(2): 55-63. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/download/40265/26053>. [4 Februari 2025].
- Yudhantika, A. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus pada UD.Sambal Pecel Fahmi, Kota Pare). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya*. 5 (2) :1-15. <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/3973>. [2 Mei 2023]