

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng didalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih biasanya di campur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan, asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik ini disebut sesuai dengan asal bahannya (Anonymous 2013).

Paru sapi tidak hanya diolah menjadi lauk, atau empal paru. Paru dapat juga diolah menjadi keripik paru. Pengolahan menjadi keripik paru dapat meningkatkan nilai tambah produk. Keripik paru adalah makanan yang bersifat kering terbuat dari bahan baku utama yaitu paru sapi. Paru sapi yang digunakan adalah paru sapi yang masih segar kemudian diiris tipis, dan sudah di jemur di bawah sinar matahari. Paru sapi dengan ditambah bahan baku lain yang digunakan adalah antara lain tepung beras, gula, bumbu/ penyedap rasa. Penambahan telur bertujuan agar tepung beras menempel pada paru sehingga bumbu meresap. Jenis produk paru hitam ini tidak memerlukan tepung beras, melainkan paru yang sudah dijemur dan siap untuk digoreng langsung masuk ke dalam proses penggorengan (Baehaqi 2011).

Nilai tambah merupakan nilai produk barang sesudah diolah dikurangi dengan nilai bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam pengolahan. Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Umumnya analisis nilai tambah dilakukan terhadap perusahaan-perusahaan yang berskala besar. Perusahaan kecil jarang melakukan perhitungan nilai tambah, sebenarnya perusahaan kecil dapat melakukan analisis nilai tambah. Tujuan melakukan analisis nilai tambah selain untuk mengetahui nilai tambah, juga dapat diketahui keuntungan, margin (nilai

dikurangi harga bahan baku) dan biasa menggambarkan produktifitas persial dalam (tenaga kerja, bahan baku) (Hayami, *et al* 1987).

Penelitian terdahulu telah dilakukan oleh Habibah (2012) yaitu analisis nilai tambah dengan metode Hayami, namun dilakukan pada abon ikan. Perhitungan nilai tambah berdasarkan data produksi setiap satu kali produksi, karena bahan baku yang digunakan oleh penelitian terdahulu bersifat musiman maka diperlukan analisis sensitivitas.

UD Alim adalah salah satu industri pengelolah keripik paru sapi yang ada di Madura tepatnya di Kabupaten Sumenep Desa Pabian. UD Alim dalam menyebarkan produknya tentunya pada tempat-tempat yang dianggap memiliki potensi untuk produknya. Penyebaran keripik paru sudah menjangkau seluruh area Madura bahkan sampai keluar Madura. Salah satu cara yang dilakukan UD Alim untuk mempromosikan produknya adalah mengikuti bazar dan pameran-pameran di Kabupaten Sumenep. UD Alim tidak pernah melakukan analisis nilai tambah dari hasil produksinya sehingga perlu dilakukan penelitian tentang nilai tambah keripik paru.

1.2. BATASAN MASALAH

1. Penelitian ini dilakukan pada produk keripik paru sapi di UD Alim.
2. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dan tidak dilakukan analisis kelayakan.

1.3 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan penelitian di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana rangkaian proses pengolahan paru sapi menjadi keripik paru sapi ?
2. Berapa besar nilai tambah paru sapi setelah diolah menjadi keripik paru sapi?

1.4 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang ada, maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rangkaian proses pengolahan paru sapi menjadi keripik paru sapi.

2. Untuk mengetahui nilai tambah dari proses produksi keripik paru sapi di UD Alim.

1.5. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi perusahaan, untuk memberikan informasi yang berhubungan dengan analisis nilai tambah pada keripik paru sapi dan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.
2. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik dengan analisis nilai tambah.
3. Penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan tentang analisis nilai tambah bagi masyarakat.