

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA AGROINDUSTRI
KUE BROWNIES DI DESA KOTO TALUK
KECAMATAN KUANTAN TENGAH
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI
(Studi Kasus Pada Usaha Kue Brownies Bapak Wagino)**

Oleh:

IMELDA ADILLA
NIM : 220113018



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN
2026**

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA AGROINDUSTRI
KUE BROWNIES DI DESA KOTO TALUK
KECAMATAN KUANTAN TENGAH
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI
(Studi Kasus Pada Usaha Kue Brownies Bapak Wagino)**

Disusun Oleh:

IMELDA ADILLA
NIM : 220113018

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN
2026**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
TELUK KUANTAN**

Kami Dengan Ini Menyatakan Bahwa Skripsi Yang Ditulis Oleh

IMELDA ADILLA

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA AGROINDUSTRI
KUE BROWNIES DI DESA KOTO TALUK
KECAMATAN KUANTAN TENGAH
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

MENYETUJUI

PEMBIMBING I



HARIS SUSANTO, SP.,M.MA
NIDN. 1027027601

PEMBIMBING II



H. MASHADI, SP., M.Si
NIDN. 1025087401

TIM PENGUJI NAMA

Ketua	Dr.Ir.Pebra Heriansyah,SP.,MP
Sekretaris	Dr.Meli Sasmi, SP.,M.Si
Anggota	Ir.Nariman Hadi,MM

TANDA TANGAN



MENGETAHUI

**DEKAN
FAKULTAS PERTANIAN**



DR. IR. PEBRA HERIANSYAH, SP., MP
NIDN. 1005029103

**KETUA
PROGRAM STUDI**



DR. CHEZY WM. VERMILA, SP., M.MA
NIDN. 1003118801

Tanggal Lulus : 01 Juli 2026

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSYARATAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Imelda Adilla
NPM : 220113018
Program Studi : Agribisnis
Judul Penelitian : Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademis disuatu perguruan tinggi serta juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Teluk Kuantan, 7 Juli 2026
Yang Membuat Pernyataan



Imelda Adilla
NPM. 220113018

MOTTO

“Setiap orang mempunyai rute hidupnya masing-masing, kamu tidak tertinggal oleh siapapun, dan kamu tidak mendahului siapapun”

“Kejarlah akhiratmu maka dunia akan mengikutimu”

(Ust. Adi Hidayat)

“DUIT”

(Doa, Usaha, Ikhtiar, Tawakal)

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillahirobbii alamiin, sungguh sebuah perjuangan yang cukup panjang yang telah penulis lalui untuk mendapatkan gelar sarjana ini. Rasa syukur dan bahagia penulis ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini terutama kepada:

1. Ibu Dr. Ikrima Mailani, S.Pd.I., M.Pd.I selaku rektor Universitas Islam Kuantan Singingi.
2. Bapak Dr.Ir.Pebra Heriansyah,SP.,MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.
3. Ibu Dr.Chezy WM. Vermila, SP.,M.MA selaku Ketua Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kuantan Singingi.
4. Bapak Haris Susanto, SP.,M.MA selaku Dosen Pembimbing I dan Bapak H. Mashadi,SP.,M.Si selaku Dosen Pembimbing II, terima kasih telah bersedia membimbing dan mengarahkan penulis selama menyusun skripsi dan memberikan banyak ilmu serta solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
6. Seluruh Staff dan Karyawan Universitas Islam Kuantan Singingi yang telah memberikan bantuan kepada penulis.
7. Teristimewa teruntuk kedua orang tua saya yang tersayang, Bapak Hermailis dan Ibu Chesky Sri Yulia Santi, terima kasih telah memberikan segala dukungan, semangat, perhatian serta doa dan pengorbanan yang tiada hentinya kepada penulis.

8. Tak lupa pula teruntuk uda tersayang, Fajar Maihendra, terima kasih telah memberikan dukungan kepada penulis baik secara moral maupun materi demi kelancaran penulisan skripsi ini.
9. Teruntuk seluruh keluarga, terima kasih sudah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
10. Seluruh Teman-teman Agribisnis terkhususnya angkatan 2022 terima kasih atas kerja samanya selama masa perkuliahan.
11. Almamater tercinta Universitas Islam Kuantan Singingi.
12. Kepada diri saya sendiri, Imelda Adilla, terima kasih sudah bertahan sampai sejauh ini dan tetap memilih berusaha meskipun sering kali merasa putus asa atas apa yang dilakukan.
13. Kepada seseorang yang juga penting kehadirannya, Finu Audian Aufiariansyah, terima kasih telah memilih untuk berjuang bersama-sama hingga menyandang gelar SP. Bagi penulis, gelar ini hanyalah simbol, namun perjalanan yang kita lalui bersama adalah pencapaian yang sesungguhnya. Mari tetap berjuang bersama hingga kita pulang ke rumah yang sama.

Penulis menyadari bahwa kesempurnaan hanya milik Allah SWT, jika dalam tulisan ini masih ditemui berbagai kekurangan dan kesalahan dengan kerendahan hati penulis menerima kritik dan saran. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Teluk Kuantan, 7 Juli 2026

Imelda Adilla

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA AGROINDUSTRI
KUE BROWNIES DI DESA KOTO TALUK
KECAMATAN KUANTAN TENGAH
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI
(Studi Kasus Pada Usaha Kue Brownies Bapak Wagino)**

IMELDA ADILLA

Dibawah Bimbingan Haris Susanto dan Mashadi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku menjadi kue brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara matematik dengan menggunakan rumus nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku utama yang terdiri dari tepung terigu, telur, dan gula menjadi kue brownies yang dilakukan oleh pengusaha kue brownies di Desa Koto Taluk memiliki nilai positif yaitu sebesar Rp 8.000,00/kg bahan baku. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 17,68%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku utama menjadi kue brownies sebesar 17,68% dari nilai produk. Dengan demikian, usaha agroindustri kue brownies di desa koto taluk mampu memberikan nilai tambah yang positif serta memberikan keuntungan bagi pengusaha melalui kegiatan pengolahan bahan baku menjadi nilai produk bernilai lebih tinggi.

Kata Kunci : Agroindustri, Kue Brownies, Nilai Tambah

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA AGROINDUSTRI
KUE BROWNIES DI DESA KOTO TALUK
KECAMATAN KUANTAN TENGAH
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**
(Studi Kasus Pada Usaha Kue Brownies Bapak Wagino)

IMELDA ADILLA

Dibawah Bimbingan Haris Susanto dan Mashadi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2026

ABSTRACT

This study aims to analyze the value added generated from processing raw materials into brownies in Koto Taluk Village, Kuantan Tengah District, Kuantan Singingi Regency. The data analysis method employed is a mathematical analysis using the Hayami value added formula. The results indicate that the value added generated by brownie entrepreneurs in Koto Taluk Village processing primary raw materials such as wheat flour, eggs, and sugar into brownies is positive, amounting to Rp 8,000.00 per kilogram of raw material. The calculated value-added ratio is 17.68%, indicating that the value added represents 17.68% of the final product's value. Thus, the brownie agro-industry in Koto Taluk Village is capable of generating positive value added and providing profits to entrepreneurs by transforming raw materials into a product of higher value.

Keywords: Agro-industry, Brownies, Value Added

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa selalu penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat ,taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul ***“Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi”***.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar besarnya kepada Bapak Haris Susanto,SP.,M.MA selaku Pembimbing I dan Bapak H. Mashadi,SP.,M.Si selaku Pembimbing II, yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk, dan arahan dalam penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dekan, Ketua Program Studi Agribisnis, Dosen, Karyawan Tata Usaha Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi, serta kepada pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan, demi kesempurnaan skripsi ini.

Teluk Kuantan, April 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 I PENDAHULUAN.....	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	5
 II TINJAUAN PUSTAKA	 6
2.1. Agroindustri	6
2.2. Olahan Tepung Terigu	6
2.3. Proses Pembuatan Kue Brownies.....	7
2.4. Analisis Usaha.....	8
2.4.1. Biaya Produksi.....	8
2.4.1.1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>).....	9
2.4.1.1.1. Penyusutan Alat	9
2.4.1.2. Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	10
2.4.1.3. Biaya Total.....	10
2.4.2. Produksi	11
2.4.3. Tenaga Kerja	12
2.4.4. Pendapatan	13
2.4.4.1. Pendapatan Kotor	13
2.4.4.2. Pendapatan Bersih.....	14
2.5. Efisiensi (RCR)	14
2.6. Nilai Tambah	15
2.7. Penelitian Terdahulu.....	17
2.8. Kerangka Pemikiran	21
 III METODE PENELITIAN.....	 23
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2. Metode Penentuan Sampel.....	23

3.3. Jenis dan Sumber Data	23
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	24
3.5. Analisis Data.....	25
3.6. Konsep Operasional	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Gambaran Umum Daerah Penelitian.....	29
4.2. Jumlah Penduduk	30
4.3. Karakteristik Responden.....	35
4.4. Proses Pembuatan Kue Brownies.....	38
4.4.1. Persiapan dan Pembuatan Adonan.....	38
4.4.2. Memasukan Adonan ke Loyang	39
4.4.3. Penyusunan Loyang ke Oven	39
4.4.4. Pengangkatan Loyang	40
4.4.5. Pemotongan	40
4.4.6. Pemberian Mises.....	41
4.4.7. Packing	41
4.5. Biaya Usaha Kue Brownies	41
4.5.1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	41
4.5.2. Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>).....	43
4.5.3. Biaya Tenaga Kerja	45
4.5.4. Biaya Total	47
4.6. Analisis Pendapatan Usaha Kue Brownies.....	48
4.6.1. Pendapatan Kotor	48
4.6.2. Pendapatan Bersih	49
4.7. Efisiensi (RCR)	50
4.8. Nilai Tambah	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	57
DOKUMENTASI.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Produksi Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi	3
2.1 Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami	16
2.2 Penelitian Terdahulu	17
3.1 Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami	26
4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Koto Taluk Tahun 2025.....	30
4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Usia di Desa Koto Taluk Tahun 2025	31
4.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan di Desa Koto Taluk Tahun 2025.....	32
4.4 Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian di Desa Koto Taluk Tahun 2025.....	33
4.5 Sarana dan Prasarana di Desa Koto Taluk Tahun 2025	35
4.6 Karakteristik Responden Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk.....	35
4.7 Biaya Tetap pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	42
4.8 Biaya Bahan Baku dan Penunjang pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025..	44
4.9 Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025	45
4.10 Biaya Total pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	47

4.11	Pendapatan Kotor pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	49
4.12	Pendapatan bersih pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	49
4.13	Nilai Efisiensi pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	50
4.14	Nilai tambah pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Skema Kerangka Pemikiran	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Responden pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	57
2. Biaya Tetap pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	58
3. Biaya Bahan Baku dan Penunjang pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025	59
4. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025	60
5. Biaya Total pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	61
6. Total Produksi pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025	62
7. Distribusi Produksi, Biaya, Pendapatan dan Efisiensi pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	63
8. Nilai tambah pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025.....	64
9. Dokumentasi Penelitian	65

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktivitas yang mengolah bahan baku dari tanaman maupun hewan. Soekartawi (2000), mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Soekartawi (2000), juga menyebutkan bahwa agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain. Meskipun sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan.

Tantangan atau permasalahannya yaitu, kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinyu, kurang nyatanya peran agroindustri dipedesaan karena masih berkonsentrasinya agroindustri diperkotaan, kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri, kurangnya fasilitas permodalan (pengkreditan) dan walaupun ada prosedurnya amat ketat, dan kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing (Soekartawi, 2000). Tetapi, agroindustri dapat menjadi salah satu pilihan strategis dalam menghadapi masalah dalam upaya peningkatan perekonomian masyarakat dipedesaan serta mampu menciptakan kesempatan kerja bagi masyarakat yang hidup dipedesaan. Sektor industri

pertanian merupakan suatu sistem pengelolaan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri guna mendapatkan nilai tambah dari hasil pertanian (Saragih, 2004).

Menurut Hayami *et al* (1987), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah dapat dihitung dengan dua cara yaitu dengan menghitung nilai tambah selama proses pengolahan dan menghitung nilai tambah selama proses pemasaran. Faktor yang mempengaruhi nilai tambah terdiri dari dua, yaitu faktor teknis dan faktor nonteknis. Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Faktor nonteknis (pasar) terdiri dari harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lainnya.

Salah satu makanan yang memiliki nilai tambah yaitu kue brownies. Kue brownies memiliki cita rasa yang khas, tekstur lembut, dan harga yang terjangkau. Salah satu usaha agroindustri kue brownies Bapak Wagino yang berada di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi berdiri sejak tahun 2007, yang mampu memproduksi sebanyak 150-200 box dalam satu kali proses produksi dan memiliki 2 karyawan. Usaha agroindustri kue brownies ini telah mendapatkan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) pada tahun 2009.

Usaha agroindustri kue brownies dari tahun ketahun mengalami penurunan yang drastis. Adapun penurunan produksi kue brownies yang dialami seperti pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Produksi Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi

Tahun	Jumlah Produksi (box)	Rata-rata Produksi
2023	300-500	46-76 kg
2024	200-300	31-46 kg
2025	150-200	23-31 kg

(Sumber: Jihan Brownies)

Berdasarkan Tabel 1.1, produksi kue brownies semakin menurun yaitu pada tahun 2023 produksi kue brownies 300-500 box/ 46-76 kg, tahun 2024 produksi kue brownies mulai menurun menjadi 200-300 box/ 31-46 kg, dan pada tahun 2025 produksi kue brownies kembali menurun menjadi 150-200 box/ 23-31 kg.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa produksi kue brownies Bapak Wagino menurun, hal ini dikarenakan mahalnya harga bahan baku seperti tepung terigu, telur dan gula. Tenaga kerja yang terbatas hanya 2 orang yaitu tenaga kerja luar keluarga, hal ini disebabkan sulitnya mencari tenaga kerja luar yang jujur. Disisi lain pembuatan kue brownies masih menggunakan oven sederhana yaitu oven gas, sehingga masih terbatas penggunaan teknologinya, dari masalah-masalah tersebut membuat produksi kue brownies menurun drastis.

Pada penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian terdahulu yaitu penelitian terdahulu menggunakan objek tepung singkong untuk menganalisis nilai tambah produk brownies, sedangkan penelitian ini menggunakan objek tepung terigu guna mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari bahan baku

tersebut menjadi brownies. Sehingga, pentingnya penelitian ini dilakukan adalah untuk melihat perbandingan nilai tambah yang dihasilkan, yang mana penelitian terdahulu menggunakan tepung singkong, sementara penelitian ini menggunakan tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah tersebut yaitu

1. Seberapa besarkah nilai tambah yang diperoleh dari pembuatan kue brownies pada usaha agroindustri di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?
2. Seberapa besarkah rasio nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan kue brownies pada usaha agroindustri di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pembuatan kue brownies pada usaha agroindustri di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.

2. Untuk mengetahui rasio nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan kue brownies pada usaha agroindustri di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi baru sebagai sarana pembelajaran dan penerapan ilmu.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi baru dan tambahan referensi terutama untuk penyusunan penelitian selanjutnya.
4. Bagi pengusaha agroindustri kue brownies, penelitian ini sebagai tambahan pemikiran tentang usaha kue brownies sehingga pengusaha bisa membuat keputusan lebih lanjut setelah mengetahui hasil usahanya dari penelitian ini.
5. Bagi pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil kebijakan di bidang agroindustri.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian studi kasus, yang mana penulis hanya terfokus pada usaha kue brownies Bapak Wagino yang berada di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi. Penelitian ini menganalisis nilai tambah dalam 1 kali produksi, data yang diambil pada bulan Juni 2025.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Agroindustri

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku utama untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Soekartawi (2000), mendefinisikan agroindustri menjadi dua, yaitu yang pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan yang kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Soekartawi (2000), juga menyebutkan bahwa agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain.

Agroindustri merupakan bagian (sub sistem) dari Agribisnis yaitu industri yang memproses dan mentransformasikan hasil pertanian menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan selanjutnya disebut agroindustri hilir serta industri yang menghasilkan barang-barang yang digunakan untuk proses produksi pertanian seperti pupuk, pestisida dan peralatan pertanian yang disebut agroindustri hulu (Udayana, 2011).

2.2 Olahan Tepung Terigu

Olahan tepung terigu dapat berupa mie, roti, kue, dan berbagai aneka macam makanan. Menurut Syarbini (2013), tepung terigu merupakan hasil dari

penggilingan biji gandum. Gandum adalah salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan seperti kue, roti dan lain-lain. Hal ini menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat karena tepung terigu dapat bermanfaat sebagai pengganti karbohidrat.

Menurut Khatarina (2018), tepung terigu dapat diklasifikasikan menjadi tiga kelompok utama berdasarkan kadar proteinnya. Kelompok pertama adalah tepung terigu dengan kadar protein tinggi, biasanya sekitar 11% - 13% atau lebih. Tepung ini memiliki gluten yang kuat yang membuat adonan menjadi elastis ketika tercampur dengan cairan. Kelompok kedua adalah tepung terigu dengan kadar protein sedang, sekitar 8% - 10%. Tepung ini cocok digunakan untuk adonan yang perlu memiliki struktur yang lembut, tetapi masih bisa mengembang seperti dalam pembuatan kue. Kelompok ketiga adalah tepung terigu dengan kadar protein rendah, sekitar 6% - 8%. Jenis tepung ini umumnya digunakan untuk membuat adonan dengan tekstur renyah.

2.3 Proses Pembuatan Kue Brownies

Menurut Febrial (2009), adonan dibagi menjadi tiga, yaitu : (1) telur, gula, dan vanila; (2) tepung dan coklat bubuk; dan (3) margarin dan coklat batang. Margarin dan coklat batang dicairkan dengan cara dikukus. Telur, gula, dan vanila diaduk rata dengan mixer sampai mengental, kemudian ditambahkan campuran tepung dan coklat bubuk dan diaduk hingga merata. Proses selanjutnya, margarin dan coklat batang yang telah dicairkan dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk hingga merata. Pasta coklat dan bubuk vanila kemudian ditambahkan ke dalam

adonan sebagai penambah cita rasa. Adonan yang sudah jadi dituangkan ke dalam loyang kemudian dikukus.

2.4 Analisis Usaha

Menurut Hernanto (1993), analisis usaha yang dimaksud untuk mengetahui kekuatan pengelola secara menyeluruh sebagai jaminan atau agunan bank serta usahanya. Informasi ini penting bagi pengelola dalam kedudukannya terkait dengan kredit, pajak-pajak usaha dan pajak kelayakan. Tiga unsur utama yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan merupakan analisis keuangan tentang arus biaya dan penerimaan (*cash flow*), neraca (*balance sheet*) dan pendapatan (*income statement*).

2.4.1 Biaya produksi

Menurut Nursanty *et al* (2022), mendefinisikan bahwa biaya produksi adalah biaya yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja, dan biaya depresiasi mesin dan ekuipment.

Menurut Mulyadi (2018), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi terbagi menjadi tiga yaitu (1) Biaya bahan baku, (2) Biaya tenaga kerja, dan (3) Biaya Overhead.

Berdasarkan definisi di atas dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik untuk menghasilkan suatu produk (Utami *et al* 2024).

2.4.1.1 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang secara tetap dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha dan besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output. Kategori biaya tetap adalah sewa tanah bagi produsen yang tidak memiliki tanah sendiri, sewa gudang, biaya penyusutan alat, sewa kantor, gaji pegawai atau karyawan (Supardi, 2000). Menurut Tunggal A.W (1993), untuk mencari biaya tetap dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TFC = F_{C1} + F_{C2} + F_{C3} + \dots$$

Keterangan :

TFC = Total Biaya Tetap (Rp/Proses produksi)

F_{C1} = Biaya Tetap ke-1(Rp/Unit)

F_{C2} = Biaya Tetap ke-2(Rp/Unit)

F_{C3} = Biaya Tetap ke-3(Rp/Unit)

2.4.1.1.1 Penyusutan Alat

Penyusutan peralatan adalah pengurangan nilai suatu alat setelah digunakan dalam proses produksi. Penyusutan peralatan dihitung dengan menggunakan metode penyusutan garis lurus (Hernanto, 1996) dengan menggunakan rumus :

$$D = \frac{NB - NS}{UE}$$

Keterangan :

D = Nilai penyusutan (Rp/Tahun)

NB = Nilai beli (Rp/Unit)

NS = Nilai sisa (Rp/Unit)

UE = Umur ekonomis (Tahun)

2.4.1.2 Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan lain-lain (Suparmoko, 2001).

Secara umum biaya tidak tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut (Hansen *et al* 2009):

$$TVC = X_1.P_{X1} + X_2.P_{X2} + X_3.P_{X3} + \dots + X_n.P_{Xn}$$

Keterangan :

TVC = *Total Variabel Cost*/Biaya Tidak Tetap (Rp/Proses produksi)

X_1 = Volume Variabel ke-1(Kg/Proses produksi)

P_{X1} = Harga Variabel ke-1(Rp/Kg)

X_2 = Volume Variabel ke-2(Kg/Proses produksi)

P_{X2} = Harga Variabel ke-2(Rp/Kg)

X_3 = Volume Variabel ke-3(Kg/Proses produksi)

P_{X3} = Harga Variabel ke-3(Rp/Kg)

X_n = Volume Variabel ke-n(Kg/Proses produksi)

P_{Xn} = Harga Variabel ke-n(Rp/Kg)

2.4.1.3 Biaya Total

Biaya total merupakan keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan untuk memperoleh output. Biaya total diperoleh dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel. Secara sistematis ditulis sebagai berikut (Gasperz, 1999):

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC (*Total Cost*) = Biaya Total (Rp/Proses produksi)

TFC (*Total Fixed Cost*) = Total Biaya Tetap (Rp/Proses produksi)

TVC (*Total Variable Cost*) = Total Biaya Variabel (Rp/Proses produksi)

2.4.2 Produksi

Kata produksi merupakan kata serapan dari bahasa Inggris, yaitu *production* dalam kamus besar Bahasa Indonesia, kata produksi diartikan sebagai proses mengeluarkan hasil penghasilan. Disamping itu terdapat dua makna lain dari produksi yaitu hasil dan pembuatan. Pengertian produksi tersebut mencakup segala kegiatan termasuk prosesnya, yang dapat menciptakan hasil, penghasilan dan pembuatan (Muhyina Muin, 2017).

Menurut Boediono (2006), produksi adalah proses dimana barang dan jasa yang disebut input diubah menjadi barang-barang dan jasa-jasa yang disebut output. Proses perubahan bentuk faktor-faktor produksi tersebut disebut dengan proses produksi.

Dalam proses produksi terkandung hubungan antara tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh. Hal ini disebut dengan hubungan antara input dengan output. Di samping itu, dalam menghasilkan suatu produk dapat pula dipengaruhi oleh produk yang lain, bahkan untuk menghasilkan produk tertentu dapat digunakan input yang satu maupun input yang lain (Suratiyah, 2008).

2.4.3 Tenaga Kerja

Menurut Kindangan *and* Tumiwa (2015), menyatakan tenaga kerja adalah suatu alat kekuatan fisik dan otak manusia yang tidak dapat dipisahkan dari manusia dan ditujukan pada usaha produksi. Tenaga kerja merupakan faktor yang sangat penting dalam produksi, karena tenaga kerja merupakan faktor penggerak dari faktor input yang lain, tanpa adanya tenaga kerja maka faktor produksi lain tidak akan berarti. Dengan meningkatnya produktifitas tenaga kerja akan mendorong peningkatan produksi sehingga pendapatan pun akan ikut meningkat (Rizani *et al* 2021).

Menurut Mursalini (2019), tenaga kerja juga dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang mengelola sumber daya alam. Tenaga kerja dapat dikelompokkan berdasarkan sifat dan kemampuan atau kualitasnya, yaitu:

1. Berdasarkan sifatnya, Tenaga kerja terbagi menjadi dua:
 - a) Tenaga kerja jasmani, Seluruh kegiatan atau aktivitas pekerjaan yang dilakukan lebih banyak menggunakan kekuatan fisik seperti: kuli bangunan, tukang kuli cangkul sawah, tukang becak, buruh pengangkut barang dan lain sebagainya.
 - b) Tenaga kerja rohani dimana kegiatan yang dilakukan lebih banyak menggunakan otak atau pikiran seperti: direktur, guru, penulis, pengacara dan lainya.
2. Berdasarkan kualitas atau kemampuannya, tenaga kerja terbagi menjadi tiga, yaitu:
 - a) Tenaga kerja terdidik, dimana tenaga kerjanya membutuhkan pendidikan yang sesuai seperti profesi dokter, guru, bidan dan

lainya.

- b) Tenaga kerja Terampil dimana tenaga kerja yang dibutuhkan mengharuskan pengalaman, skill, dan biasanya mengikuti kursus sebelumnya seperti contoh: penjahit, tukang rias, tukang las dan lain sebagainya.
- c) Tenaga kerja Tidak terdidik dan tidak terampil yang biasa disebut tenaga kerja kasar dimana tidak membutuhkan keterampilan atau pendidikan khusus seperti contoh tukang penjual Koran.

2.4.4 Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan, ataupun tahunan (Sukirno, 2002).

Menurut Kuswadi (2008), menjelaskan bahwa pendapatan adalah hasil penjualan barang dagang. Penjualan timbul karena terjadi transaksi jual-beli barang antara penjual dan pembeli. Tidak peduli apakah transaksi tersebut dilakukan dengan pembayaran secara tunai, kredit, atau sebagian tunai atau sebagian kredit. Selama barang sudah diserahkan oleh pihak penjual kepada pihak pembeli, hasil penjualan tersebut sudah termasuk sebagai pendapatan.

2.4.4.1 Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah perkalian antara produksi yang di peroleh dengan harga jual, dapat dituliskan sebagai berikut (Soekartawi, 2000):

$$TR = Y.Py$$

Keterangan :

TR = Pendapatan Kotor Usaha (Rp/Proses produksi)

Y = Total Produksi Usaha (Kg/Proses produksi)

Py = Harga Produk (Rp/Kg).

2.4.4.2 Pendapatan Bersih

Menurut Basu Swastha (1993), pendapatan bersih adalah pendapatan yang diperoleh dari seluruh penghasilan dan dikurangi dengan seluruh biaya produksi.

Pendapatan bersih dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = Pendapatan Bersih (Rp/Proses produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses produksi)

TC = Biaya Total (Rp/Proses produksi)

2.5 Efisiensi (RCR)

Menurut Rodjak (2006), RCR adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya, dan dihitung dengan rumus :

$$RCR = \frac{\text{Total Revenue (TR)}}{\text{Total Cost (TC)}}$$

Keterangan :

RCR = Perbandingan antara Total Penerimaan dan Total Biaya (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp/Proses produksi)

TC = Total Biaya (Rp/Proses produksi)

Dimana :

a. $RCR < 1$, maka usaha tersebut rugi sehingga tidak layak diteruskan

- b. $RCR = 1$, maka usaha tersebut tidak untung tidak rugi (impas) sehingga tidak layak diteruskan
- c. $RCR > 1$, maka usaha tersebut untung sehingga layak untuk diteruskan

2.6 Nilai Tambah

Menurut Hayami *et al* (1987), nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk menaksir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung dan pengelola mendapatkan perlakuan.

Melalui metode Hayami, maka diperoleh informasi sebagai berikut:

1. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).
2. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
3. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung.
4. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.
5. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menggunakan resiko usaha.
6. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).
7. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
8. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung.

Prosedur perhitungan nilai tambah menurut metode hayami dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1. Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = [(11a)/(10)] \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	$(12b) = [(12a)/(11a)] \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = [(13a)/(11a)] \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = [(12a)/(14)] \times 100\%$
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = [(9)/(14)] \times 100\%$
Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = [(13a)/(14)] \times 100\%$

(Sumber: Hayami, 1987)

9. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.
10. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menggunakan resiko usaha.
11. Tingkat keuntungan pengolah nilai terhadap output (%), menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.
12. Margin pengolahan (Rp), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi

selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

13. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%).

14. Persentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%).

15. Sumbangan input lain terhadap margin (%).

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini berjudul “Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi”. Penelitian ini sesuai dengan penelitian sebelumnya. Penelitian terdahulu dapat dilihat pada Tabel 2.2.

Tabel 2.2. Penelitian Terdahulu

No	Nama	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode penelitian	Hasil Penelitian
1	Zukryandry (2021)	Nilai Tambah dan Sikap Konsumen Produk Brownies Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah tepung singkong protein tinggi sebagai bahan baku pembuatan brownies kukus dan menganalisis sikap konsumen terhadap produk brownies kukus berbahan tepung singkong protein tinggi	Metode analisis nilai tambah yang digunakan adalah metode Hayami dan fishbein untuk analisis sifat konsumen	Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah brownies berbahan tepung singkong protein tinggi sebesar Rp.29.356 kg dengan rasio nilai tambah sebesar 49,92% kategori tinggi. Sikap konsumen secara keseluruhan positif terhadap brownies tepung singkong protein tinggi dan atribut yang dipertimbangkan untuk membeli brownies tepung singkong protein tinggi meliputi

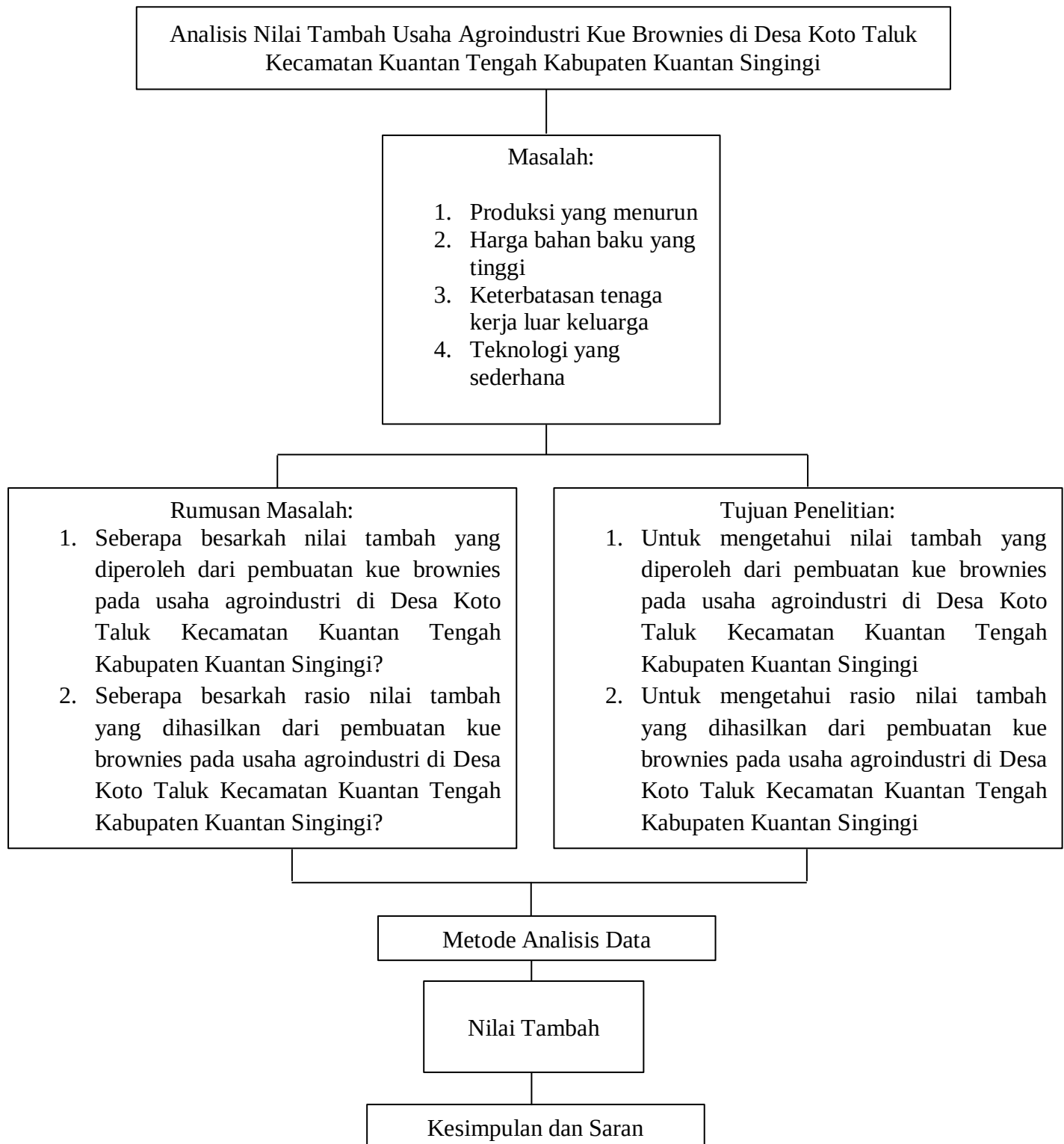
					rasa dan harga.
2	Eka Syaputra (2015)	Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Bolu dan Brownies Rambutan (Studi Kasus: Industri Royyan Bakery, Kota Binjai)	Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan nilai tambah dan keuntungan hasil olahan produk rambutan menjadi bolu dan brownies, dan untuk menganalisis perbandingan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan	Metode analisis yang digunakan adalah metode Hayami	Hasil penelitian menunjukkan pembuatan bolu memiliki nilai tambah sebesar Rp.450.500 per proses produksi dengan rasio sebesar 32,36%. Dan keuntungan dalam pembuatan bolu sebesar Rp.448.550 per proses produksi dengan tingkat keuntungan sebesar 32,22%. Sedangkan, pembuatan brownies memiliki nilai tambah sebesar Rp.328.000 per proses produksi dengan rasio sebesar 26,97%. Dan keuntungan dalam pembuatan brownies sebesar Rp.324.880 per proses produksi dengan tingkat keuntungan sebesar 26,72%. Untuk pendapatan tenaga kerja pada pembuatan bolu sebesar 0,16%, sedangkan pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies sebesar 0,28%. Secara makro tenaga kerja lebih

					untung dalam memproduksi brownies dibandingkan bolu. Dan untuk keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu sebesar 36,41%, sedangkan keuntungan pengusaha dalam pembuatan brownies sebesar 29,11%. Secara mikro pengusaha lebih untung dalam memproduksi bolu dibandingkan dengan brownies.
3	I Wayan Preda Kusuma Wijaya (2023)	Analisis Nilai Tambah dan Kinerja Produksi Agroindustri Roti Mayang Sari di Bandar Lampung	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kinerja produksi dan nilai tambah agroindustri roti	Metode penelitian dianalisis secara deskriptif dan kuantitatif untuk mengetahui kinerja produksi dan nilai tambah Agroindustri Mayang Sari	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kinerja produksi Agroindustri Mayang Sari berdasarkan produktivitas, kapasitas, dan keuntungan termasuk dalam kriteria baik. Agroindustri Mayang Sari memberikan nilai tambah positif pada tepung terigu Rp35.666,34 per produksi dengan rasio nilai tambah 45,86% sehingga Agroindustri Mayang Sari layak dikembangkan.

4	Ahyadi (2016)	Analisis Nilai Tambah Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya "AN-NUR" di Kota Palu	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari kacang ijo setelah diolah menjadi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya "AN-NUR" di Kota Palu	Analisis yang digunakan yaitu analisis nilai tambah menurut Metode Hayami	Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah yang diperoleh Industri Rumah Tangga Karya "AN-NUR" yaitu sebesar Rp 76.091,67/(Kg) dengan rasio nilai tambah sebesar 72%, sehingga hasil dari rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 72%, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk kue pia akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 72.
5	Trunojoyo (2015)	Analisis Nilai Tambah Pada Variasi Produk Roti	Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan besarnya nilai tambah pada roti manis, roti tawar, roti pisang, donat dan roti boy, serta untuk membandingkan nilai yang diperoleh antara hasil usaha pengolahan berbagai macam roti di perusahaan yang diteliti	Metode penelitian nilai tambah menggunakan Metode Hayami	Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah roti tawar Rp 16.952/kg, roti manis Rp 21.151/kg, donat Rp 23.647/kg, roti pisang Rp 34.467/kg, dan roti boy Rp 44.014/kg. Perbandingan nilai tambah pada roti boy lebih tinggi 31,39% dibandingkan nilai tambah pada roti pisang 24,58%, donat 16,86% roti manis 15,08% dan roti tawar 12,09%.

2.8 Kerangka Pemikiran

Agroindustri kue brownies merupakan usaha yang dilaksanakan di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi, yang memiliki permasalahan tentang produksi yang menurun, harga bahan baku yang tinggi, keterbatasan tenaga kerja luar keluarga, dan teknologi sederhana yang membuat pelaku usaha sulit mengetahui potensi peningkatan nilai tambah diberbagai aspek produksi. Melihat permasalahan tersebut perlu dilakukan analisa nilai tambah terhadap usaha tersebut, maka dapat dilihat lebih jelas dengan skema kerangka pemikiran pada Gambar 2.1. sebagai berikut:



Gambar 2.1. Skema Kerangka Pemikiran

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian usaha kue brownies ini berada di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi. Lokasi ini dipilih karena merupakan salah satu pusat kegiatan UMKM yang aktif dalam memproduksi kue brownies sejak tahun 2007. Keberlangsungan usaha yang memproduksi secara terus-menerus dalam jangka waktu yang lama menjadi dasar utama dalam pemilihan lokasi.

Waktu penelitian dilakukan selama 8 bulan, dimulai dari bulan Mei 2025 sampai dengan bulan Januari 2026, dengan rangkaian kegiatan yaitu pengambilan data, analisis data, pengolahan data hasil penelitian, penyusunan hasil penelitian, dan seminar hasil penelitian.

3.2 Metode Penentuan Sampel

Metode penentuan sampel pada usaha kue brownies ini menggunakan *non probability sampling* dengan pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* (sampel yang sengaja dipilih atau tidak acak). Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah pemilik usaha kue brownies yaitu Bapak Wagino yang menjadi satu-satunya pemilik usaha kue brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari pemilik kue brownies dengan menggunakan kuesioner yang sudah dipersiapkan sebelumnya,

adapun data yang diperlukan meliputi karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, pengalaman usaha, biaya produksi, dan lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini). Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait yaitu Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi dan Kantor Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi yang meliputi profil daerah penelitian (jumlah penduduk, tingkat pendidikan, dan sebagainya), serta data dari berbagai media cetak dan media online berupa buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara dilakukan untuk pengumpulan data secara langsung dari responden dengan menggali informasi mengenai: identitas responden (umur, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga, dll), aspek produksi usaha kue brownies (biaya produksi, tenaga kerja, dll)
2. Observasi dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung ke lokasi penelitian untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai alat dan bahan yang digunakan, cara pembuatan kue brownies, dll.
3. Pencatatan dilakukan dengan cara mencatat informasi yang diperoleh dari responden mengenai biaya-biaya produksi serta yang berhubungan dengan penelitian.
4. Dokumentasi, yaitu bukti-bukti penelitian yang dapat dipertanggung jawabkan. Dokumentasi dalam penelitian ini berupa gambar atau foto yang berhubungan dengan penelitian.

3.5 Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara matematik dengan menggunakan alat analisis berupa kalkulator dan program *Microsoft Excel*, analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif digunakan untuk mengetahui gambaran umum dan menjelaskan mengenai nilai tambah usaha kue brownies.

3.5.1 Nilai Tambah

Menurut Hayami *et al* (1987), nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Melalui metode Hayami, maka diperoleh informasi sebagai berikut:

1. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).
2. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
3. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung.
4. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.
5. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menggunakan resiko usaha.
6. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).
7. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
8. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang

diterima oleh tenaga kerja langsung.

9. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.

Prosedur perhitungan nilai tambah menurut metode hayami dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1. Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = [(11a)/(10)] \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	$(12b) = [(12a)/(11a)] \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = [(13a)/(11a)] \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = [(12a)/(14)] \times 100\%$
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = [(9)/(14)] \times 100\%$
Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = [(13a)/(14)] \times 100\%$

(Sumber: Hayami, 1987)

10. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menggunakan resiko usaha.
11. Tingkat keuntungan pengolah nilai terhadap output (%), menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.
12. Marjin pengolahan (Rp), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi

selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

13. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%).
14. Persentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%).
15. Sumbangan input lain terhadap margin (%).

3.6 Konsep Operasional

1. Agroindustri brownies adalah usaha industri yang mengolah bahan baku tepung terigu, gula, dan telur menjadi kue brownies.
2. Brownies adalah kue yang mempunyai tekstur lembut dan padat.
3. Responden adalah pengusaha kue brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi, yaitu bapak Wagino.
4. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan untuk memperoleh input produksi yang digunakan untuk memperoleh output kue brownies (Rp/Proses produksi).
5. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam memproduksi kue brownies yang tidak dipengaruhi besar kecilnya jumlah produksi yang dihitung dari biaya penyusutan alat (Rp/Proses produksi).
6. Penyusutan alat adalah berkurangnya nilai suatu alat setelah digunakan dalam proses produksi kue brownies (Rp/Proses produksi).
7. Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam mengolah kue brownies, meliputi bahan baku: tepung terigu, bahan penunjang, tenaga kerja (Rp/Proses produksi).
8. Biaya total adalah biaya yang dikeluarkan secara keseluruhan dalam usaha pembuatan kue brownies mulai dari biaya tetap (penyusutan alat) dan

biaya tidak tetap (bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja) (Rp/Proses produksi).

9. Produksi adalah jumlah kue brownies yang dihasilkan (Kg/Proses produksi).
10. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk menghasilkan kue brownies (HOK/Proses produksi).
11. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi kue brownies (Rp/Proses produksi).
12. Pendapatan kotor adalah perkalian antara harga produk dan produksi total kue brownies (Rp/Proses produksi).
13. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi kue brownies (Rp/Proses produksi).
14. Efisiensi adalah perbandingan antara penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi kue brownies (%).
15. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output, input, dan harga pada produk kue brownies (Rp/kg bahan baku: tepung terigu).
16. Rasio nilai tambah adalah persentase yang dihasilkan dari hasil bagi nilai tambah terhadap nilai produk kue brownies (%)

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku utama yang terdiri dari tepung terigu, telur, dan gula menjadi kue brownies yang dilakukan oleh pengusaha kue brownies di Desa Koto Taluk memiliki nilai positif yaitu sebesar Rp 8.000,00/kg bahan baku.
2. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 17,68%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku utama menjadi kue brownies sebesar 17,68% dari nilai produk. Dengan demikian, usaha agroindustri kue brownies di desa koto taluk mampu memberikan nilai tambah yang positif serta memberikan keuntungan bagi pengusaha melalui kegiatan pengolahan bahan baku menjadi nilai produk bernilai lebih tinggi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat penulis berikan yaitu sebagai berikut:

1. Bagi pemilik usaha kue brownies di Desa Koto Taluk agar dapat meningkatkan jumlah produksi kue brownies, karena usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah.
2. Bagi pemerintah untuk lebih memperhatikan pelaku UMKM (usaha mikro kecil menengah) dengan membuat kegiatan pelatihan guna meningkatkan kemampuan dan wawasan para pelaku usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Soehardjo, & Patong, D. (1984). *Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usahatani*. Universitas Hasanudin.
- Ahmadi, A. (2007). *Psikologi Sosial*. Rineka Cipta.
- Basu Swastha. (1993). *Pengantar Bisnis Modern* (Edisi Ketu). Liberty.
- Boediono. (2006). *Mikro Ekonomi: Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi* (No.1, Edisi). BPFE.
- Febrial, E. (2009). *Pengembangan Produk Pangan Fungsional Brownies Kukus dari Tepung Kecambah dan Tepung Tempe Kacang Komak (Lablab Purpureus L)*. Institut Pertanian Bogor.
- Gasperz. (1999). *Manajemen Kualitas Dalam Industri Jasa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Halim, A. R. (1990). *Hukum Perburuan Dalam Tanya Jawab*. Ghalia Indonesia.
- Hansen, D., Mowen, M. & Guan, L. (2009). *Cost Management Accounting & Control*. South-Western Cengage Learning.
- Hayami, Yujiro, Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Marooka, and Masdjidin, S. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre.
- Hernanto F. (1993). *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya.
- Hernanto F. (1996). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya.
- Khatarina, S. (2018). *Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus Campanulatus B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*.
- Kindangan, P., & Tumiwa, J. (2015). Kewirausahaan dan Kesempatan Kerja di Kabupaten Minahasa Tenggara. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 2, 85–101.
- Kuswadi. (2008). *Pencatatan Keuangan Usaha Dagang untuk Orang-Orang Awam*. PT. Alex Media Komputindo.
- Mantra, I. B. (2004). *Demografi Umum*. Pustaka Belajar.
- Muhyina Muin. (2017). Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Merica Di Desa Era Baru Kecamatan Tellulimpoe Kabupaten Sinjai. *Jurnal Economix*, 5(1), 203–214.
<https://ojs.unm.ac.id/economix/article/view/5374/3114>

- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.
- Mursalini, W. I. (2019). Analisis Pengaruh Tenaga Kerja Dan Jam Kerja Terhadap Produksi Tahu Di Kota Solok. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 10(4), 1–8. <https://doi.org/10.31317>
- Nursanty I. A, Jurmarni, Minarni, Fauzi A.K, Magsudi A, Anwar, Rachmawati, Maria, F. (2022). *Akuntansi Manajemen* (Cetakan Pe). Seval Literindo Kreasi (Penerbit Seval).
- Rizani, A., Marpaung, K., & Maharani, E. D. (2021). *Pengaruh Modal, Tenaga Kerja, Jam Kerja Dan Lama Usaha Terhadap Pendapatan Konter Pulsa Di Kota Palangka Raya*. 7(2), 98–111.
- Rodjak. (2006). *Manajemen Usahatani*. Pustaka Giratuna.
- Saragih.T. (2004). *Industri Pemasaran Produk Pertanian*. UMM Press.
- Soekartawi. (2000). *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo Persada.
- Sukirno, S. (2002). *Teori Pengantar Makro Ekonomi*. Raja Grafindo Persada.
- Supardi. (2000). *Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian I*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Suparmoko. (2001). *Ekonomika Untuk Manajerial*. BPFE.
- Suratiyah K. (2008). *Analisis Usaha Tani*. Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke). PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tunggal A.W. (1993). *Manajemen Suatu Pengantar*. PT Rineka Cipta.
- Udayana, I. (2011). *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian* (Edisi 44). Singhadwala.
- Utami, S. S., Putri, D. A., Dzulfikar, M. F., & Rejeki, H. P. H. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada Roti Gulung di UMKM Kelana Bakery Kabupaten Madiun*. 11(5). <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>

Lampiran 1. Karakteristik Responden pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025

No	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Pengalaman Usaha (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Orang)
1	Wagino	49	12	18	4

Lampiran 2. Biaya Tetap pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025											
No	Jenis Peralatan	Jumlah (Unit)	Satuan	Harga Beli (Rp/Unit)	Jumlah (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Usia Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/Tahun)	Produksi dalam 1 Tahun	Penyusutan / Proses Produksi (Rp)	Persentase (%)
	1	2	3	4	5=2*4	6=5*20%	7	8=(5-6)/7	9	10=8/9	
1	Oven	8	Unit	700.000,00	5.600.000,00	1.120.000,00	5	896.000,00	288	3.111,11	15,42
2	Kompor	4	Unit	600.000,00	2.400.000,00	480.000,00	5	384.000,00	288	1.333,33	6,61
3	Mixer	2	Unit	6.000.000,00	12.000.000,00	2.400.000,00	4	2.400.000,00	288	8.333,33	41,31
4	Loyang	192	Unit	20.000,00	3.840.000,00	768.000,00	3	1.024.000,00	288	3.555,56	17,63
5	Box Plastik	157	Unit	12.000,00	1.884.000,00	376.800,00	2	753.600,00	288	2.616,67	12,97
6	Ember	6	Unit	40.000,00	240.000,00	48.000,00	1	192.000,00	288	666,67	3,30
7	Sodet Spatula	2	Unit	5.000,00	10.000,00	2.000,00	1	8.000,00	288	27,78	0,14
8	Pisau	1	Unit	10.000,00	10.000,00	2.000,00	1	8.000,00	288	27,78	0,14
9	Kuas Cat	2	Unit	5.000,00	10.000,00	2.000,00	1	8.000,00	288	27,78	0,14
10	Gayung	3	Unit	5.000,00	15.000,00	3.000,00	2	6.000,00	288	20,83	0,10
11	Timbangan	2	Unit	200.000,00	400.000,00	80.000,00	5	64.000,00	288	222,22	1,10
12	Penggaris	1	Unit	5.000,00	5.000,00	1.000,00	2	2.000,00	288	6,94	0,03
13	Tabung Gas	4	Unit	200.000,00	800.000,00	160.000,00	10	64.000,00	288	222,22	1,10
Jumlah								5.809.600,00		20.172,22	100,00

Lampiran 3. Biaya Bahan baku dan Penunjang pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya /Proses Produksi (Rp)	Persentase (%)
	1	2	3	4	5=2*4	6
A. Bahan Baku Utama						
1	Tepung Terigu	24,00	Kg	10.000,00	240.000,00	11,61
2	Telur	7,50	Kg	104.000,00	780.000,00	37,72
3	Gula	24,00	Kg	17.000,00	408.000,00	19,73
	Jumlah	55,50	Kg	131.000,00	1.428.000,00	
B. Bahan Baku Penunjang						
4	Tepung Bubuk Coklat	1,20	Kg	35.000,00	42.000,00	2,03
5	Tepung Susu	1,80	Kg	35.000,00	63.000,00	3,05
6	Soda	0,25	Kg	20.000,00	5.040,00	0,24
7	Vanili	0,02	Kg	30.000,00	540,00	0,03
8	Mises	5,00	Kg	25.000,00	125.000,00	6,04
9	Garam	0,06	Kg	7.000,00	420,00	0,02
10	Mentega	2,00	Kg	13.000,00	26.000,00	1,26
11	Pewarna	2,00	Botol (55ml)	8.000,00	16.000,00	0,77
12	Minyak Goreng	6,00	Liter	18.000,00	108.000,00	5,22
13	Gas Elpiji	4,00	Tabung (3kg)	23.000,00	92.000,00	4,45
14	BBM	12,00	Liter	10.000,00	120.000,00	5,80
15	Listrik				42.000,00	2,03
	Jumlah				640.000,00	
Total					2.068.000,00	100,00

Jumlah biaya penggunaan bahan baku penunjang (Rp)	640.000,00
Penggunaan bahan baku (Kg)	55,50
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	11.531,53

KET: Sumbangan Input Lain = $\frac{\text{Jumlah Biaya Penggunaan Bahan Baku Penunjang (Rp)}}{\text{Penggunaan Bahan Baku (Kg)}}$

Lampiran 4. Biaya Tenaga Kerja pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025									
No	Tahapan Kegiatan	Jumlah orang	Jumlah Jam	Total Jam	Jam Kerja	HOK	Upah (Rp/Hari)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
	1	2	3	4=2*3	5	6=4/5	7	8=6*7	
1	Persiapan dan Pembuatan Adonan	2	3,00	6,00	8,00	0,75	75.000,00	56.250,00	43,70
2	Memasukan Adonan ke Loyang	2	1,07	2,13	8,00	0,27	75.000,00	20.000,06	15,54
3	Penyusunan Loyang ke Oven	1	0,33	0,33	8,00	0,041	75.000,00	3.093,75	2,40
4	Pengangkatan Loyang	1	0,20	0,20	8,00	0,025	75.000,00	1.875,00	1,46
5	Pemotongan	1	1,07	1,07	8,00	0,13	75.000,00	10.000,03	7,77
6	Pemberian Mises	2	1,00	2,00	8,00	0,25	75.000,00	18.750,00	14,57
7	Packing	2	1,00	2,00	8,00	0,25	75.000,00	18.750,00	14,57
	Jumlah		7,66	13,73	56,00	1,72	525.000,00	128.718,84	100,00

Lampiran 5. Biaya Total pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	20.172,22	0,91
2	Biaya Tidak Tetap		
	A. Biaya Bahan Baku dan Penunjang	2.068.000,00	93,28
	B. Biaya Tenaga Kerja	128.718,84	5,81
Total Biaya		2.216.891,06	100,00

Lampiran 6. Total Produksi pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025									
No	Produksi	Jumlah (Box)	Harga (Rp/Box)	Berat (Kg/Box)	Harga (Rp/Kg)	Jumlah (Kg)	Nilai (Rp)		
	1	2	3	4	5=7/6	6=2*4	7=2*3		
1	Box Plastik	157	16.000,00	0,343	46.647,23	53,85	2.512.000,00		

Lampiran 7. Distribusi Produksi, Biaya, Pendapatan dan Efisiensi pada Usaha Agroindustri Kue Brownies Dalam 1 Kali Proses Produksi di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025											
No	Produksi (Kg)	Harga/Kg	Jenis Biaya					Pendapatan Kotor	Pendapatan Bersih	RCR	
			Biaya Tetap	Biaya Bahan Baku dan Penunjang	Biaya Tenaga Kerja	Biaya Tidak Tetap	Biaya Total				
	1	2	3	4	5	6=4+5	7=3+6	8=1*2	9=8-7	10=8/7	
1	53,85	46.647,23	20.172,22	2.068.000,00	128.718,84	2.196.718,84	2.216.891,06	2.511.999,98	295.108,92	1,13	

Lampiran 8. Nilai tambah pada Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk
Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2025

No	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	
	1. Output (Kg)	53,85
	2. Input (Kg)	55,5
	3. Tenaga Kerja (HOK)	1,72
	4. Faktor Konversi	0,97
	5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,03
	6. Harga Output (Rp)	46.647,23
	7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	75.000,00
II	Penerimaan dan Keuntungan	
	8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	25.729,73
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	11.531,53
	10. Nilai Output (Rp/Kg)	45.261,26
	11 a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.000,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	17,68
	12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	2.324
	b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	29,05
	13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	5.675,68
	b. Tingkat Keuntungan (%)	70,95
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
	14. Marjin (Rp/Kg)	19.531,53
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	11,90
	Sumbangan Input Lain (%)	59,04
	Keuntungan Pengusaha (%)	29,06

Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Pemilik usaha kue brownies



Gambar 2. Memasukkan Bahan-bahan



Gambar 3. Memasukkan adonan ke loyang



Gambar 4. Memasukkan loyang ke dalam oven



Gambar 5. Pemetongan kue brownies



Gambar 6. Pemberian mises

RIWAYAT HIDUP



Imelda Adilla dilahirkan pada tanggal 7 Mei 2004 di Rao-Rao Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Lahir dari pasangan Hermailis (Bapak) Chesky Sri Yulia Santi (Ibu) yang merupakan anak kedua dari dua bersaudara, Fajar Maihendra.

Penulis masuk Sekolah Dasar pada tahun 2010 di SDN 001 Koto Taluk dan tamat pada tahun 2016. Pada tahun 2016 penulis melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 1 Teluk Kuantan dan tamat pada tahun 2019, kemudian pada tahun 2019 penulis melanjutkan Sekolah Menengah Kejuruan di SMKN 2 Teluk Kuantan dan tamat pada tahun 2022.

Pada tahun 2022 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi dan terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Penulis telah menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Bank Syariah Indonesia (BSI) KCP Teluk Kuantan pada bulan Juli sampai September 2025 dan diseminarkan pada tanggal 22 Oktober 2025. Penulis melaksanakan penelitian di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi”. Pada tanggal 18 Juni 2025 penulis melaksanakan Ujian Seminar Proposal, kemudian pada tanggal 11 Februari 2026 penulis melaksanakan Ujian Seminar Hasil dan pada tanggal 01 Juli 2026 penulis melaksanakan Ujian Komprehensif. Penulis dinyatakan **LULUS** dan berhak menyandang gelar Sarjana Pertanian (S.P).

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : -

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Wagino

NIP : -

Pangkat / Golongan : -

Jabatan : Pemilik

dengan ini menerangkan bahwa,

Nama : Imelda Adila

NIM : 220113018

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Benar-benar telah selesai melakukan penelitian di usaha agroindustri kue brownies Selama 8 Bulan, untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Skripsi yang berjudul "Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kue Brownies di Desa Koto Taluk Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi"

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada pihak yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Teluk Kuantan, 07 Juli 2026

Pemilik



Wagino