

**STUDI NILAI TAMBAH SINGKONG MENJADI TEPUNG MOCAF DI
KWT GEMILANG KECAMATAN ILIR TIMUR II
KOTA PALEMBANG****STUDY OF THE VALUE ADDITION OF PROCESSING CASSAVA INTO
CASSAVA FLOUR IN GEMILANG WOMEN FARMERS GROUP
ILIR TIMUR II DISTRICT PALEMBANG CITY**

Dina sepriani¹, Innike Abdillah Fahmi^{1*}

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mhammadiyah Palembang
Jalan jendral A. Yani 10 Ulu Palembang

*email korespondensi : fahmi.innike@gmail.com

ABSTRACT

The aim of this research is to find out how much added value and profit is made from cassava into mocaf flour in KWT Gemilang, Ilir Timur II District, Palembang City. This research was carried out in Kelurahan 2 Ilir, Ilir Timur II District, Palembang City from February to April 2024. The research method used was a descriptive method. The sampling method used was purposive sampling. The data collection methods used were observation, interviews and documentation. The processing methods used are editing, coding, and tabulating and the data analysis used is the Hayami method. From the research results, the results of processing cassava into mocaf flour carried out at KWT Gemilang are quite good. This can be seen from the added value obtained, namely Rp. 6,394/Kg with a value added ratio of 67,2%, which means that the ratio of processing cassava into mocaf flour at KWT Gemilang has a high added value. And the total profit obtained from the business of processing cassava into mocaf flour at KWT Gemilang is IDR 4,680/Kg.

Keyword: value-added, advantages of cassava flour, women farmers group

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dan keuntungan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang. Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan 2 Ilir Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang pada bulan Februari sampai dengan April 2024. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah dengan cara sengaja (*purposive sampling*). Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode pengolahan yang digunakan yaitu *editing, coding, dan tabulating* dan analisis data yang digunakan yaitu metode hayami. Dari hasil penelitian pengolahan singkong menjadi tepung mocaf yang dilakukan di KWT Gemilang nilai tambah yaitu sebesar Rp 6.394/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 67,2% yang artinya rasio pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang memiliki nilai tambah yang tinggi. Dan Jumlah keuntungan yang didapatkan dari usaha pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang yaitu sebesar Rp 4.680/Kg.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Keuntungan Tepung Mocaf, KWT

PENDAHULUAN

Tanaman pangan adalah tanaman yang ditanam untuk tujuan produksi makanan, pakan ternak, atau bahan baku industri. Di Indonesia, terdapat berbagai jenis tanaman pangan yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan dan ekonomi. Beberapa contoh tanaman pangan di Indonesia seperti kentang, ubi jalar, talas, jagung, singkong, sukun, garut(ararut) dan sorgum. Tanaman pangan memiliki peran penting dalam ketahanan pangan suatu negara. Dengan diversifikasi tanaman pangan, diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pangan yang beragam dan meningkatkan kesejahteraan petani serta masyarakat secara keseluruhan.

Beras masih jadi sumber pangan utama di Indonesia, dengan rata-rata konsumsi rumah tangga 94,9 kg per kapita per tahun pada 2019. Menurut puji perlu sekitar 2,5 juta ton beras per bulan untuk memenuhi kebutuhan jumlah penduduk Indonesia yang hampir 270 juta jiwa (Badan Ketahanan Pangan, 2019). Untuk itu Indonesia perlu transformasi sistem pangan nasional mulai dari sisi permintaan. Masyarakat, perlu kebiasaan baru dalam pola konsumsi makanan pokok, bukan hanya nasi juga ragam pangan lokal lain. Di berbagai daerah, berbagai sumber pangan lokal tersedia. Seperti di Gorontalo banyak bahan pangan lokal yang bisa dikelola secara berkelanjutan.

Indonesia, sebenarnya punya keragaman sangat tinggi, tak hanya beras ada juga porang, jagung, singkong, ubi jalar, sorgum, kentang, keladi, sukun, pisang, porang, garut, dan masih banyak lagi sumber karbohidrat dari umbi-umbian lain, maupun jenis pangan dari kacang-kacangan, rempah, sayur mayur sampai buah-buahan. Masyarakat di pedesaan masih kerap menggunakan semua pangan itu untuk bahan pangan pokok.

Salah satu komoditas yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat substitusi nasi yaitu singkong yang mempunyai peluang besar bukan hanya dari jumlahnya tetapi juga dari kandungan gizi. Saat ini Indonesia merupakan negara penghasil singkong terbanyak keempat dunia. Berturut-turut adalah Nigeria sebanyak 57 juta ton, Thailand 30 juta ton, Brasil 23 juta ton dan Indonesia 19-20 juta ton. Di Indonesia sentra produksi singkong tersebar di 13 provinsi. Lima besar provinsi penghasil singkong adalah Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat dan DI Yogyakarta. Data Ditjen Tanaman Pangan, luas areal penanaman singkong tahun 2019 sebesar 628.305 ha dan produksi sebanyak 16,35 juta ton. Program pengembangan tahun 2020 seluas 11.175 ha.

Tabel 1. Nilai Dan Volume Ekspor Hasil Tanaman Pangan Indonesia Tahun 2021

Komoditas	Nilai dan volume ekspor hasil tanaman pangan	
	Nilai (US\$)	Volume(Ton)
Singkong	42.524.625	32.095.872
Jagung	10.949.515	3.476.208
Ubi Jalar	4.968.637	2.457.164
Kacang Tanah	4.235.326	2.538.548
Beras	2.605.701	3.261.440
Kacang Hijau	2.167.015	12.672.370
Kedelai	676.563	2.178.191

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS), 2022

Tabel 1 singkong merupakan komoditas tanaman pangan Indonesia dengan nilai ekspor tertinggi pada tahun 2021 dan juga singkong memiliki potensi besar sebagai tanaman penyokong keamanan pangan paling menjanjikan karena dapat tumbuh sepanjang tahun bahkan di lahan ketersediaan nutrisi rendah dan tanah kering. Tetapi singkong memiliki kelemahan yaitu tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena dapat menyebabkan kerusakan kualitas singkong apabila tidak segera di jual. Upaya pencegahan yang dapat dilakukan untuk menghindari adanya kerusakan kualitas singkong yaitu diolah menjadi tepung. Ada beberapa olahan yang bisa dihasilkan dari singkong seperti tepung moca, tapioka, dan bahan baku industri lainnya.

Pentingnya pengolahan produk pertanian menjadi olahan tertentu dapat meningkatkan nilai jual produk, membantu meningkatkan ekonomi masyarakat petani, meningkatkan efisiensi produksi, mengurangi limbah, meningkatkan kualitas produk, dan yang paling penting menambah jangka waktu penyimpanan produk. Inovasi dalam pengolahan hasil pertanian adalah kunci meningkatkan produktivitas, efisiensi, dan kualitas hasil pertanian, dengan ini petani dapat memaksimalkan nilai tambah dan keuntungan serta dapat mencapai pasar yang lebih luas.

Sumatera Selatan juga daerah penghasil singkong karena hampir seluruh kabupaten maupun kota yang ada di Sumatera Selatan memproduksi singkong.

Pada tiga tahun terakhir peningkatan produksi singkong di Sumatera Selatan berlangsung secara tidak stabil. pada tahun 2021 mengalami peningkatan tetapi pada tahun 2022 mengalami penurunan produksi singkong.

Kota Palembang juga salah satu daerah penghasil singkong yang merupakan bagian

penting dari kegiatan pertanian di Kota Palembang. Belakangan ini Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palembang tertarik dalam pengolahan produk tepung Mocaf, yang merupakan salah satu produk olahan dari singkong. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palembang aktif dalam memfasilitasi dan memperkuat kelembagaan kelompok tani di berbagai kecamatan di Kota Palembang. Selain itu, di Kota Palembang juga terdapat Karantina Pertanian yang bertanggung jawab dalam pengawasan dan pemeriksaan hasil pertanian. Terdapat juga produksi Tepung Mocaf di Kota Palembang, contohnya terdapat proses pengolahan tepung mocaf yang dilaksanakan di KWT Gemilang dan KWT Borang Indah yang menunjukkan adanya upaya diversifikasi produk pertanian.

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palembang memfasilitasi pengembangan produk tepung Mocaf dengan memberikan mesin penggiling untuk KWT Gemilang di Ilir Timur II dan KWT Borang Indah di Sako Kota Palembang, yang melaksanakan upaya pengolahan singkong menjadi tepung Mocaf. Hal ini menunjukkan adanya potensi pengembangan industri Tepung Mocaf di Kota Palembang. Namun, informasi spesifik mengenai industri Mocaf di Kota Palembang masih terbatas.

Terdapat dua KWT yang melaksanakan pengolahan tepung mocaf di Kecamatan Ilir Timur II yaitu KWT gemilang dan KWT Borang Indah kedua KWT ini mendapatkan bahan baku dengan cara membeli di pasar. Kegiatan pembuatan tepung mocaf ini biasanya dilakukan seminggu satu kali, tetapi pada KWT Borang Indah tidak terlalu aktif pada kegiatan pembuatan tepung mocaf saja tetapi lebih aktif dalam pengolahan keripik sayur dan tiwul instan.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemilang terletak di Kelurahan 2 Ilir Kecamatan Ilir Timur II, KWT Gemilang berdiri pada tahun 2015, kegiatan yang dilakukan adalah menanam cabai, jahe, kunyit, laos, kencur, serta memproduksi tepung mocaf, kue kering dan kue basah. Kegiatan usaha rumah tangga pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT ini telah mendapatkan binaan dari Dinas Pertanian Dan Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Selatan dan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Kota Palembang.

Produk tepung mocaf yang terdapat di Kelompok Wanita Tani (KWT) Gemilang di Kelurahan 2 Ilir Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang ini masih terbilang baru, proses produksi tepung mocaf baru berjalan selama tiga tahun. Untuk harga tepung mocaf memiliki

tingkat harga yang lebih mahal dibandingkan dengan tepung terigu, tepung mocaf memiliki harga jual Rp. 37.000/Kg. Pemasaran yang dilakukan KWT Gemilang ini dengan sering mengikuti pameran dan bazar yang ada di Kota Palembang guna memperkenalkan hasil produk tepung mocaf yang dihasilkan. Dan juga KWT Gemilang ini telah mendapatkan pelanggan tetap dari toko-toko roti yang berbahan baku tepung mocaf, serta melakukan pemasaran dengan sistem online melalui media sosial.

Pemerintah daerah khususnya di Kelurahan 2 Ilir Kecamatan Ilir Timur II tetap mendukung program pembuatan tepung mocaf ini, dikarenakan tepung mocaf dapat membantu tingkat ekonomi masyarakat dan juga membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat yang berada di Kecamatan Ilir Timur II.

METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan 2 Ilir Kecamatan Ilir Timur II Kota Palembang. Penentuan lokasi secara sengaja atau *purposive* dengan pertimbangan di Kecamatan Ilir Timur II kota Palembang terdapat KWT Gemilang yang melakukan usaha pengolahan tepung mocaf. Adapun penelitian telah dilaksanakan pada bulan Februari sampai April 2024.

Metode Penelitian

Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif adalah pendekatan dengan menggunakan angka mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dari hasilnya (Arikunto 2013).

Menurut Muhson (2006) deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *purposive sampling*. Menurut sugiyono (2016) *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu dengan alasan menggunakan teknik *purposive sampling* ini karena sesuai untuk digunakan penelitian kuantitatif atau penelitian-penelitian yang tidak melakukan generalisasi.

Berdasarkan metode tersebut maka responden yang akan dijadikan sampel dalam

penelitian ini adalah ketua KWT Gemilang. Ketua KWT Gemilang merupakan orang yang akan dijadikan informan untuk memberikan informasi mengenai data atau keterangan yang dibutuhkan oleh peneliti.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara dan Dokumentasi. Wawancara secara langsung dengan responden Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengamatan langsung dan wawancara dengan ketua KWT Gemilang dengan menggunakan kuisioner sedangkan data sekunder diperoleh dari penelitian terdahulu, instansi-instansi terkait dan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palembang .

Metode Pengolahan Dan Analisis Data

Metode pengolahan data pada penelitian ini akan menggunakan metode *Editing, Coding,* dan *Tabulating*. Untuk menjawab rumusan masalah yang pertama menggunakan metode perhitungan nilai tambah (Hayami, 1987). Adapun prosedur perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Uraian	Keterangan
	<u>Output,input, dan harga</u>	
1	Output (kg/pp)	A
2	Input (kg/pp)	B
3	Tenaga Kerja (orang/pp)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja (orang/pp)	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/orang)	G
	<u>Pendapatan Atau keuntungan (Rp/Kg)</u>	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Bahan Baku lainnya (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12	Rasio Nilai Tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$
13	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14	Bagian Tenaga Kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$
15	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$

Sumber Hayami et al 1987

Keterangan :

- A : Hasil produksi (output) yang dihasilkan merupakan penjumlahan produk yang dihasilkan selama satu kali produksi dan diukur dalam satuan kilogram (Kg/pp).
- B : Jumlah input (jumlah bahan baku) (Kg/pp).
- C : Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang dipergunakan untuk pengolahan tepung mocaf (Orang/pp).
- D : Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang didapat dari satuan input.
- E : Koefisien tenaga kerja langsung adalah jumlah tenaga yang dibutuhkan untuk memproduksi tepung mocaf (Orang/pp).
- F : Harga produk (harga jual tepung mocaf) (Rp/Kg).
- G : Upah tenaga kerja langsung (Rp/Orang).
- H : Harga bahan baku berupa harga beli singkong yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
- I : Sumbangan bahan baku lain adalah bahan baku yang dibutuhkan selain bahan baku utama pengolahan singkong menjadi tepung mocaf yaitu ragi (Rp/Kg).
- J : Nilai output (Rp/Kg).
- K : Nilai tambah adalah selisih antara nilai output tepung mocaf dengan bahan utama singkong dan bahan baku lainnya (Rp/Kg).
- L : Rasio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dan nilai output yang dihasilkan (%).
- M : Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg).
- N : Bagian tenaga kerja (%).
- O : Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan selisih pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg).

Hasil dari perhitungan nilai tambah dapat diketahui kategori agroindustri bernilai tambah rendah, sedang, dan tinggi. Kategori nilai tambah adalah 1) nilai tambah dikatakan rendah jika nilai tambah <15%. 2) nilai tambah dikatakan sedang jika rasio 15-40%. dan nilai tambah dikatakan tinggi jika nilai rasio >40% (Kipdiyah et al, dalam Arianti et al, 2019).

Sedangkan untuk menjawab rumusan masalah kedua menggunakan rumus sebagai berikut :

$$O = K - M$$

Keterangan :

- O = Keuntungan (Rp/pp)
- K = Nilai Tambah (Rp/Kg)
- M = Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)

$$K = J-H-I$$

Keterangan :

- K = Nilai Tambah (Rp/Kg)
- J = nilai output (Rp/Kg)
- H = harga bahan baku (Rp/pp)
- I = bahan baku lainnya (%)

$$M = E \times G$$

Keterangan :

- M = Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)
- E = Koefisien Tenaga Kerja (Orang/PP)
- G = Upah Tenaga Kerja (Rp/Orang)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai Tambah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Di KWT Gemilang

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui input singkong yang digunakan dalam proses pengolahan singkong menjadi tepung mocaf sebesar 35 kg per 1 kali produksi dan tepung mocaf yang dihasilkan adalah 9 kg dengan harga jual tepung mocaf sebesar Rp 37.000/kg. Harga jual tepung mocaf tergolong mahal dikarenakan ketersediaan tepung mocaf masih belum banyak sedangkan permintaan tinggi, permintaan tepung mocaf yang tinggi ini disebabkan karena makin meningkatnya penderita yang tidak bisa memakan tepung yang mempunyai kandungan gluten cukup banyak sedangkan mocaf adalah tepung yang bebas gluten dan meningkatnya kesadaran gaya hidup sehat sehingga adanya perbedaan permintaan ini membuat harga tepung mocaf tergolong tinggi. Untuk lebih jelasnya perincian perhitungan bahan baku yang digunakan oleh KWT Gemilang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perincian Input Yang Digunakan Dan Output Yang Dihasilkan Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Output (Rp/Kg)	9
2	Input (/Rp/Kg)	35
3	Faktor Konversi	0,26

Sumber : Hasil Olahan Data, 2024

Tabel 9 diketahui dalam 1 kilogram singkong menjadi tepung mocaf didapat faktor konversi sebesar 0,26 . Untuk mengetahui lebih jelas lagi nilai produk tepung mocaf dan nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan singkong menjadi kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Perincian Dalam Satu Kali Proses Produksi Harga Output Dan Persentasi Nilai Tambah Dalam Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Output (Rp/Kg)	9.514
2	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.000
3	Bahan Baku Lainnya (Rp/Kg)	120
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	6.394
5	Rasio Nilai Tambah %	67,2

Sumber : Hasil Olahan Data, 2024

Tabel 4 diketahui bahwa nilai output dalam pengolahan tepung mocaf sebesar Rp 9.514/Kg dan biaya Yang dikeluarkan untuk pengolahan tepung mocaf meliputi harga bahan baku sebesar Rp 3.000/Kg dan bahan baku lainnya sebesar Rp 120/Kg. Sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 6.394/Kg dan mendapatkan rasio nilai tambah sebesar 67,2%. Dengan demikian hasil penelitian ini sejalan dengan pendapat Kipdiyah et al (2013), dalam Arianti (2019) bahwa usaha nilai tambah dikatan tinggi jika rasio nilai tambah >40%.

Keuntungan pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Di KWT Gemilang

Dalam menjalankan suatu usaha para pemilik usaha menginginkan keuntungan pada setiap proses produksinya. Pada penelitian ini didapatkan hasil bahwa usaha tepung mocaf di KWT Gemilang menghasilkan keuntungan dalam proses produksinya. Dari 35 Kg singkong yang telah diproduksi akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 4.680/Kg keuntungan ini diperoleh dengan cara mengurangi nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja.

Nilai tambah merupakan nilai yang dihasilkan dari satu kali proses produksi dengan menghitung nilai output dikurangi dengan harga bahan baku dan bahan baku lainnya untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Perincian perhitungan nilai tambah singkong menjadi tepung mocaf

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Output (Rp/Kg)	9.514
2	Harga bahan baku (Rp/Kg)	3.000
3	Bahan baku lainnya (Rp/Kg)	120
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	6.394

Sumber : Hasil Olahan Data, 2024

Tabel 5 nilai tambah singkong menjadi tepung dengan menghitung nilai output sebesar

Rp 9.514/Kg dikurangi dengan harga bahan baku sebesar Rp3.000/Kg dan bahan baku lainnya sebesar Rp 120/kg menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 6.394/Kg.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka bahan baku lainnya didapat dari harga raji/maurifan dan untuk mendapatkan imbalan tenaga kerja yaitu dengan menghitung koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja langsung lebih jelasnya bisa dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perincian Perhitungan Imbalan Tenaga Kerja Singkong Menjadi Tepung Mocaf

No	Uraian	Jumlah
1	Koefisien Tenaga Kerja (Orang/pp)	0,29
2	Upah Tenaga Kerja (/Rp/Orang)	6.000
3	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.714

Sumber : Hasil Olahan Data, 2024

Tabel 12 koefisien tenaga kerja sebesar Rp 0,29/Pp dikali dengan upah tenaga kerja sebesar Rp 6.000/Orang maka menghasilkan imbalan tenaga kerja sebesar Rp 1.714/Kg.

Total keseluruhan dari nilai tambah dan imbalan tenaga kerja dihitung dengan mengurangkan semua total tersebut sehingga didapatkan keuntungan sebesar Rp 4.680/Kg. Anggota KWT Gemilang juga mendapatkan tambahan penghasilan diluar dari upah pokok yaitu dengan menjual tepung mocaf dari setiap tepung mocaf yang dijual oleh anggota akan mendapatkan insentif sebesar Rp 3.000/Kg yang diberikan kepada anggota KWT yang menjual tepung mocaf tersebut, walaupun upah dan insentif yang didapatkan oleh anggota KWT tergolong kecil tetapi anggota KWT tepat melaksanakan kegiatan pengolahan tepung mocaf dikarenakan semua anggota KWT merupakan ibu rumah tangga (IRT) maka mereka mencari kegiatan tambahan yang bisa mereka lakukan dan bermanfaat. Maka dari itu perhitungan keuntungan yang telah dijelaskan diatas, diketahui bahwa pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang menghasilkan keuntungan pada kegiatan proses produksinya. Keuntungan yang didapatkan oleh KWT Gemilang bisa lebih besar atau lebih kecil tergantung pada produksi dan pasarnya. Namun keuntungan bisa lebih besar bila mendapatkan pesanan dan ketersediaan bahan baku yang banyak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil pengolahan singkong menjadi tepung mocaf yang dilakukan di KWT Gemilang memperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp 6.394/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 67,2% yang artinya rasio pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang memiliki nilai tambah yang tinggi.
2. Jumlah keuntungan yang didapatkan dari usaha pengolahan singkong menjadi tepung mocaf di KWT Gemilang yaitu sebesar Rp 4.680/Kg dalam 1 kali produksi.

DAFTAR PUSTAKA

Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. 2019. Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri gula merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*.

Arsyad, M. 2016. "Pengaruh penambahan tepung mocaf terhadap kualitas produk biskuit."

BPS. 2022. *Produksi singkong pada tahun 2020-2022 di Sumatera Selatan*. Badan pusat statistik.

Hayami, Y., Kawagui, T., Morooka, Ym, & Siregar 1987 *agricultural marketing and processing in upland java a perspective from a sunda village*. CGPRT center.

Muhson, A. 2006. *Teknik analisis kuantitatif*. Universitas negeri yogyakarta, 183-196.

Rosmiati, M., Maulani, R. R., & Dwiartama, A. 2018. Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengelolaan Ubi Kayu Menjadi *Modified Cassava Flour* (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal sosioteknologi*.

Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Bandung: AlfaBeta.