

Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Produk Olahan Minuman Jahe Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia di Kecamatan Mantrijeron Yogyakarta

Analysis of Value Added and Efficiency of Instant Ginger Beverage Processed Products at Ngombe Jamu Indonesia MSME in Mantrijeron District, Yogyakarta

Vivit Khotimatun Nisa* & Budiarto

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta, Indonesia

*Penulis Korespondensi: vivitnisa47@gmail.com

Abstract:

Fresh ginger has the characteristic of being easily damaged and having a short shelf life, which often causes economic losses for both farmers and business owners. Processing ginger into an instant beverage is one way to solve this problem because it extends shelf life and increases the economic value of the product. This study aims to (1) measure the value added of instant ginger beverage products, (2) measure the profit earned from instant ginger beverage products, and (3) measure the business efficiency of instant ginger beverage production at Ngombe Jamu Indonesia MSME. This study uses a quantitative descriptive method, and the research location was chosen using a purposive sampling technique. Data were collected through interviews, observation, and documentation, then analyzed using the Hayami method to calculate value added, the profit formula ($\pi = TR - TC$) to calculate profit, and the Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) to measure business efficiency, based on production data from December 2025. The results show that Instant Lemongrass Ginger Beverage has a value added of IDR 365,206.23 per kilogram with a value-added ratio of 71%, while Instant Ginger Latte Beverage has a value added of IDR 238,969.90 per kilogram with a value-added ratio of 62%. Both products are categorized as having a high value added. The monthly profit is IDR 2,547,312.65 for Instant Lemongrass Ginger Beverage and IDR 520,756.65 for Instant Ginger Latte Beverage. The B/C Ratio values are 0.44 and 0.27, which means both products are feasible to run because their B/C Ratio is above zero.

Keywords: Agroindustry, Efficiency, Instant Ginger Drink, Profit, Value Added.

Abstrak:

Jahe segar mudah rusak dan memiliki masa simpan yang singkat, sehingga sering menimbulkan kerugian ekonomi bagi petani maupun pelaku usaha. Pengolahan jahe menjadi minuman instan menjadi salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut karena dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi produk. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui besarnya nilai tambah produk minuman jahe instan, (2) mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari produk minuman jahe instan, dan (3) mengetahui tingkat efisiensi usaha minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif, dengan lokasi penelitian dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah, rumus $\pi = TR - TC$ untuk menghitung keuntungan, dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio) untuk mengukur efisiensi usaha, berdasarkan data produksi bulan Desember 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Minuman Jahe Sereh Instan memiliki nilai tambah sebesar Rp365.206,23 per kilogram dengan rasio nilai tambah 71%, sedangkan Minuman Jahe Latte Instan memiliki nilai tambah sebesar Rp238.969,90 per kilogram dengan rasio nilai tambah 62%. Kedua produk tergolong memiliki nilai tambah yang tinggi. Keuntungan yang diperoleh setiap bulan sebesar Rp2.547.312,65 untuk Minuman Jahe Sereh Instan dan Rp520.756,65 untuk Minuman Jahe Latte Instan. Nilai B/C Ratio masing-masing sebesar 0,44 dan 0,27, yang berarti kedua produk layak untuk dijalankan karena nilai B/C Ratio-nya lebih besar dari nol.

Kata Kunci: Analisis SOAR, Peta Jalan, Revitalisasi



This article is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

1. Pendahuluan

Agroindustri merupakan salah satu sektor strategis dalam pembangunan pertanian karena memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas hasil pertanian melalui proses pengolahan. Melalui kegiatan pengolahan, produk pertanian tidak hanya menjadi lebih tahan simpan, tetapi juga memiliki kualitas yang lebih baik, bentuk yang lebih praktis, serta nilai ekonomi yang lebih tinggi. Dalam konteks pembangunan pertanian, agroindustri juga berperan dalam memperluas peluang pasar, meningkatkan efisiensi distribusi, serta mendorong peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha (Soekartawi, 2024). Salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui pendekatan agroindustri adalah jahe. Jahe dikenal sebagai tanaman rimpang yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, minuman kesehatan, dan obat tradisional karena mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol, shogaol, dan zingeron yang bermanfaat bagi kesehatan (Ahnafani, 2024). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat, permintaan terhadap produk herbal berbahan dasar jahe terus mengalami peningkatan, terutama dalam bentuk minuman instan yang praktis dan siap konsumsi.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengembangan agroindustri jahe masih menghadapi berbagai kendala, terutama pada aspek bahan baku dan pascapanen. Jahe segar tergolong komoditas yang mudah mengalami penurunan mutu akibat aktivitas enzimatis, kehilangan kadar air, serta pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan dan distribusi. Kondisi tersebut menyebabkan terjadinya susut bobot dan penurunan kualitas yang dapat berdampak pada kerugian ekonomi bagi petani maupun pelaku usaha. Di sisi lain, ketersediaan bahan baku jahe di Daerah Istimewa Yogyakarta juga cenderung berfluktuasi dari tahun ke tahun, sehingga berpotensi memengaruhi kesinambungan usaha agroindustri berbasis jahe. Pada saat yang sama, Kota Yogyakarta menunjukkan perkembangan UMKM berbasis empon-empon yang cukup pesat, sejalan dengan kuatnya budaya jamu, meningkatnya minat terhadap produk herbal, serta peluang pasar yang didukung oleh aktivitas perdagangan dan pariwisata. Salah satu pelaku usaha yang mengembangkan produk olahan jahe adalah UMKM Ngombe Jamu Indonesia yang memproduksi minuman jahe sereh instan dan minuman jahe latte instan. Walaupun usaha ini telah memiliki keunggulan dari sisi kualitas produk, teknologi produksi, dan strategi pemasaran, data penjualan menunjukkan adanya fluktuasi yang cukup tinggi sehingga mengindikasikan bahwa usaha belum berjalan secara optimal dan stabil. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis nilai tambah, keuntungan, dan efisiensi usaha minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia, sebagai dasar informasi dalam pengembangan agroindustri herbal yang lebih berkelanjutan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui besarnya nilai tambah produk minuman jahe instan, (2) mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari produk minuman jahe instan, dan (3) mengetahui tingkat efisiensi usaha minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Pendekatan kuantitatif digunakan karena penelitian ini memanfaatkan data berupa angka atau bilangan yang dapat dihitung dan dianalisis secara statistik. Lokasi penelitian di UMKM Ngombe Jamu Indonesia, Kecamatan Mantrijeron, Kota Yogyakarta, yang ditentukan secara *purposive*. Penentuan lokasi penelitian dilakukan melalui perbandingan keempat UMKM tersebut berdasarkan lima kriteria, meliputi jenis produk, lama usaha, legalitas usaha, jangkauan pemasaran, dan teknologi produksi. Responden penelitian berjumlah empat orang, yaitu pemilik usaha dan tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan produksi dan pengolahn usaha. Pemilihan responden didasarkan pada pertimbangan bahwa responden memiliki pengetahuan menyeluruh terkait jalannya usaha, mulai dari profil perusahaan, sejarah, proses produksi, hingga aspek keuangan dan operasional yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Data yang digunakan dalam penelitian terdiri dari atas data primer dan sata sekunder. Data primer di peroleh dari wawancara langsung

menggunakan kuesoner, observasi dan dokumentasi, sedangkan data sekunder yang digunakan diperoleh dari data perusahaan (Sugiyono, 2022).

2.1 Analisis Nilai Tambah

Menurut Hayami dkk. (1987), nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat adanya proses pengolahan melalui penggunaan *input* fungsional. *Input* tersebut dapat berupa perubahan bentuk, perubahan tempat, maupun perubahan waktu sehingga menghasilkan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Nilai tambah yang terbentuk mencerminkan balas jasa atas penggunaan tenaga kerja, modal, dan manajemen dalam kegiatan produksi. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 1.

Menurut Irmawati (2019), nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk yang telah mengalami proses pengolahan dengan total biaya yang dikorbankan selama proses produksi. Nilai tambah dikategorikan tinggi apabila rasio nilai tambah lebih dari 40 persen, dan dikategorikan rendah apabila kurang dari 40 persen. Faktor-faktor yang memengaruhi besarnya nilai tambah meliputi faktor teknis, seperti kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, penggunaan bahan baku, dan tenaga kerja, serta faktor nonteknis, seperti harga *output*, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai *input* lain. Faktor teknis tersebut berpengaruh terhadap faktor konversi dan biaya produksi, yang selanjutnya menentukan besarnya nilai tambah yang dihasilkan.

2.2 Analisis Keuntungan

Keuntungan (*profit*) merupakan hasil dari pengurangan antara pendapatan total (*total revenue*) dan biaya total (*total cost*) dalam suatu proses produksi. Profit mencerminkan pendapatan bersih yang didapatkan oleh perusahaan setelah semua biaya produksi dikurangi dari pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk (Soekartawi, 2024):

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Keuntungan (Rp/Bulan)

TR = Penerimaan total (Rp/Bulan)

TC = Biaya total (Rp/Bulan)

Tabel 1. Perhitungan Analisis Nilai Tambah

Variabel		Produk
I	<i>Input, Output, Harga</i>	
1	Hasil Produksi <i>Output</i> (Kg/Hari)	(1)
2	Bahan Baku (<i>Input</i>) (Kg/Hari)	(2)
3	Tenaga Kerja (HOK/Hari)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (4)
6	Harga <i>Output</i> (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Rata-Rata (Rp/HOK)	(7)
II	Penerimaan dan Keuntungan	
8	<i>Input</i> (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/Kg)	(9)
10	<i>Output</i> (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11b) = (11a) / (10)
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a) / (11)
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11) – (12)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10)

Sumber: Hayami dkk. (1987)

2.3 Analisis Efisiensi

Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) adalah perbandingan antara manfaat atau keuntungan yang diperoleh dari suatu usaha dengan biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha tersebut dalam periode tertentu. Suatu usaha dikatakan layak dan efisien apabila jumlah keuntungan yang diperoleh dibandingkan dengan total biaya menghasilkan nilai lebih besar dari nol ($B/C > 0$). Semakin besar nilai B/C Ratio, maka semakin tinggi tingkat efisiensi dan semakin layak usaha tersebut untuk dijalankan (Kasmir & Jakfar, 2012):

$$B/C = \frac{\pi}{TC}$$

Keterangan:

B/C : *Benefit Cost Ration* (BCR)

π : Keuntungan (Rp/Bulan)

TC : *Total Cost* (TC) (Rp/Bulan)

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah penelitian ini menggunakan metode hayami. Melalui analisis ini dapat diketahui besarnya pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja, persentase keuntungan yang diperoleh perusahaan, serta nilai marjin yang dihasilkan dari proses pengolahan minuman jahe instan. Data yang digunakan dalam analisis nilai tambah ini merupakan data produksi minuman jahe sereh instan dan minuman jahe latte instan selama satu periode produksi, yaitu pada bulan Desember 2025. Untuk menghitung nilai tambah, diperlukan data mengenai bahan baku, *output* atau produk, *input* tenaga kerja, serta sumbangan *input* lain yang terdiri dari bahan lain, kemasan, gas, listrik, air, pajak bangunan, sewa bangunan dan penyusutan alat.

3.1.1 Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan minuman jahe instan yaitu jahe segar. Pembuatan minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia memiliki bahan baku utama yang sama. Bahan baku utama yang digunakan harus dalam kondisi yang masih segar dan kondisi yang baik. Kriteria ini digunakan untuk menjamin kualitas bahan baku yang masih baik dan tidak rusak saat pengolahan selanjutnya, keadaan bahan baku yang digunakan juga menentukan rasa dan kualitas yang dihasilkan. Biaya bahan baku Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan yang pada Desember 2025 dapat dilihat pada tabel 2.

Berdasarkan tabel 2 penggunaan bahan baku, produk minuman jahe sereh instan menjadi produk dengan penggunaan bahan baku paling besar, yaitu 15,50 Kg jahe segar dengan harga bahan baku sebesar Rp20.000 per Kg, sehingga total biaya bahan baku yang dikeluarkan mencapai Rp310.000,00 dalam satu bulan produksi. Sementara itu, produk minuman jahe latte instan menggunakan bahan baku jahe segar yang relatif lebih sedikit, yaitu 6,50 Kg, dengan harga bahan baku yang sama sebesar Rp20.000 per Kg, sehingga total biaya bahan baku untuk produk ini adalah Rp130.000,00 dalam periode produksi yang sama.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Desember 2025

Nama Produk	Bahan Baku	Kuantitas (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp)
Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe segar	15,50	20.000,00	310.000,00
Minuman Jahe Latte Instan	Jahe segar	6,50	20.000,00	130.000,00

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

3.1.2 Output

Output yang dihasilkan dari proses produksi minuman instan di UMKM Ngombe Jamu Indonesia adalah jahe instan sereh dan minuman jahe latte instan berbentuk bubuk pada Desember 2025. Produksi minuman jahe instan pada Desember 2025 telah dilakukan empat kali produksi pada produk minuman jahe sereh instan dan telah dilakukan dua kali pada produk minuman jahe latte instan. Jumlah produksi kedua produk minuman jahe sereh instan dan minuman jahe latte instan di UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Desember 2025 dapat dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa, dalam satu bulan produksi, produk minuman jahe sereh instan menggunakan input 15,5 Kg jahe segar ditambah dengan sumbangan input lain akan menghasilkan minuman jahe sereh instan bubuk sebesar 40 Kg. Minuman jahe sereh instan akan dikemas dengan ukuran 120 Gram dengan harga Rp25.000 per kemasan. Produk minuman jahe latte instan menggunakan input 6,00 Kg jahe segar dan bahan input lain menghasilkan minuman jahe latte instan bubuk sebesar 12,5 Kg. Minuman jahe latte instan dikemas dengan berat 120 Gram per kemasan dan dijual seharga Rp25.000 per kemasan.

3.1.3 Input Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu komponen biaya produksi yang diperhitungkan dalam analisis nilai tambah metode Hayami maupun analisis keuntungan dan efisiensi usaha UMKM Ngombe Jamu Indonesia. Pada periode Desember 2025, UMKM Ngombe Jamu Indonesia mempekerjakan delapan orang tenaga kerja dengan sistem upah bulanan. Tenaga kerja pertama hingga kelima menerima upah sebesar Rp1.300.000,00 per bulan, sedangkan tenaga kerja keenam hingga kedelapan menerima upah sebesar Rp900.000,00 per bulan. Setiap tenaga kerja bekerja selama 8 jam per hari dengan jumlah hari kerja sebanyak 26 hari dalam sebulan, sehingga total hari orang kerja (HOK) masing-masing tenaga kerja adalah 26 HOK per bulan.

Berdasarkan tabel 4, upah rata-rata tenaga kerja UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Desember 2025 sebesar Rp44.231,00 per HOK atau Rp5.529,00 per jam kerja. Biaya tenaga kerja tidak hanya digunakan dalam analisis nilai tambah, tetapi juga diperhitungkan sebagai komponen biaya produksi dalam analisis keuntungan dan efisiensi usaha. Karena UMKM memproduksi lebih dari satu jenis produk secara bersamaan, biaya tenaga kerja dialokasikan ke masing-masing produk menggunakan metode *joint cost* berdasarkan proporsi produksi, yaitu sebesar 37,37% untuk minuman jahe sereh instan dan 11,22% untuk minuman jahe latte instan. Rincian alokasi biaya tenaga kerja disajikan pada tabel 5.

Tabel 3. Output Produksi Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan pada Bulan Desember 2025

Nama Produk	Output (Kg/Bulan)	Berat per kemasan (Gram)	Harga (Rp/Kemasan)
Minuman Jahe Sereh Instan	40,00	120	25.000,00
Minuman Jahe Latte Instan	12,50	120	25.000,00

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Tenaga Kerja	Upah/Bulan (Rp)	Hari Kerja/Bulan	Jam Kerja/Hari	Upah/HOK (Rp)	Upah/Jam (Rp)
TK 1	1.300.000	26	8	50.000	6.250
TK 2	1.300.000	26	8	50.000	6.250
TK 3	1.300.000	26	8	50.000	6.250
TK 4	1.300.000	26	8	50.000	6.250
TK 5	1.300.000	26	8	50.000	6.250
TK 6	900.000	26	8	35.615	4.327
TK 7	900.000	26	8	35.615	4.327
TK 8	900.000	26	8	35.615	4.327
Totral (8 tenaga kerja)	9.200.000	-	-	-	-
Rata-rata	1.150.000	26	8	44.231	5.529

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 5. Biaya Join Cost Tenaga Kerja UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Tenaga Kerja	Total Upah/ Bulan (Rp)	Minuman Jahe Sereh Instan		Minuman Jahe Latte Instan	
		Join Cost	Proporsi %	Join Cost	Proporsi %
TK 1 – TK 5	6.500.000	2.429.292,93	37,37	729.517,40	11,22
TK 6 – TK 8	2.700.000	1.009.090,91	37,37	303.030,30	11,22
Total (8 TK)	9.200.000	3.438.383,84	37,37	1.032.547,70	11,22

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 6. Sumbangan Input Lain Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan Bulan Desember 2025

No	Jenis Biaya	Minuman Jahe Sereh Instan (Rp)	Minuman Jahe Latte Instan (Rp)
1	Bahan Baku pendukung	439.000,00	350.100,00
2	Kemasan	576.000,00	162.000,00
3	Gas	14.949,49	4.489,34
4	Listrik	130.808,08	39.281,71
5	Transportasi	56.060,61	16.835,02
6	Pajak Bangunan	2.148,99	645,34
7	Sewa Bangunan	747.474,75	224.466,89
8	Penyusutan alat	62.861,59	18.877,35
Total		2.029.303,51	816.695,65
	Rata-Rata (Rp/Kg)	130.922,81	125.645,48

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan hasil alokasi *joint cost* pada tabel 5, total biaya tenaga kerja yang dibebankan pada produk jahe sereh instan adalah sebesar Rp3.438.384,00/bulan, sedangkan produk jahe latte instan menanggung /biaya tenaga kerja sebesar Rp1.032.545,00/bulan. Perbedaan besaran alokasi ini mencerminkan perbedaan volume dan intensitas produksi antara kedua produk, di mana jahe sereh instan memiliki proporsi produksi yang lebih besar dibandingkan jahe latte instan.

3.1.4 Sumbangan Input Lain

Perhitungan total biaya sumbangan *input* lain didapatkan dari penjumlahan seluruh biaya yang dikeluarkan kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja pada bulan Desember 2025 pada pengolahan jahe segar menjadi minuman instan jahe sereh dan minuman jahe latte instan dapat dilihat pada tabel 6. Berdasarkan tabel 6, diketahui bahwa total biaya sumbangan *input* lain pada produk minuman jahe sereh instan sebesar Rp2.029.303,51. Rata-rata sumbangan *input* lain untuk setiap satu kilogram bahan baku jahe segar pada produk minuman jahe sereh instan adalah Rp130.922,81/Kg, yang diperoleh dari hasil pembagian total biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp2.029.303,51 dengan jumlah bahan baku jahe segar yang digunakan selama satu bulan produksi yaitu 15,50 Kg. Sementara itu, total biaya sumbangan *input* lain pada produk minuman jahe latte instan sebesar Rp816.695,65. Rata-rata sumbangan *input* lain untuk setiap satu kilogram bahan baku jahe segar pada produk minuman jahe latte instan adalah Rp125.645,48/Kg, yang diperoleh dari hasil pembagian total biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp816.695,65 dengan jumlah bahan baku jahe segar yang digunakan selama satu bulan produksi yaitu 6,50 Kg.

3.1.5 Nilai Tambah

Analisis nilai tambah yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan metode Hayami dengan memperhatikan beberapa aspek produksi serta mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan produksi minuman jahe instan di UMKM Ngombe Jamu Indonesia. Pada Desember 2025, telah dilakukan empat kali produksi pada produk minuman jahe sereh instan dan dua kali produksi pada minuman jahe latte instan. Nilai tambah produk minuman jahe instan dihitung selama satu bulan produksi pada bulan Desember 2025 dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan Nilai Tambah Hayami Produk Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan UMKM Ngombe Jamu Indonesia Bulan Desember 2025

Variabel		Perhitungan	Minuman Jahe Sereh Instan	Minuman Jahe Latte Instan
I. Input, Output Harga				
1	Hasil produksi minuman jahe instan (Output) (Kg/Bulan)	(1)	40,00	12,50
2	Input bahan baku minuman jahe instan (Kg/Bulan)	(2)	15,50	6,50
Variabel		Perhitungan	Minuman Jahe Sereh Instan	Minuman Jahe Latte Instan
I. Input, Output Harga				
3	Tenaga kerja (Jam/Bulan)	(3)	32,00	12,00
4	Faktor konversi	(4) = (1) / (2)	2,58	1,92
5	Koefisien tenaga kerja (Jam/Kg)	(5) = (3) / (2)	2,06	1,85
6	Harga minuman jahe instan (Rp/Kg)	(6)	200.000,00	200.000,00
7	Upah rata-rata (Rp/jam)	(7)	5.528,85	5.528,85
II. Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	(8)	20.000,00	20.000,00
9	Sumbangan Input lain (Rp/ Kg)	(9)	130.922,81	125.645,48
10	Nilai minuman jahe instan (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	516.129,03	384.615,38
11	a. Nilai tambah minuman jahe instan (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	365.206,23	238.969,90
	b. Rasio nilai tambah minuman jahe instan (%)	(11b) = (11a) / (10)	71%	62%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	11.414,39	10.207,10
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a) / (11a)	3%	4%
13	a. Keuntungan minuman jahe instan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)	353.791,83	228.762,80
	b. Tingkat keuntungan minuman jahe instan (%)	(13b) = (13a) / (10)	69%	59%

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua produk minuman jahe instan yang dihasilkan UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada periode Desember 2025 memiliki nilai tambah yang positif, yakni minuman jahe sereh instan sebesar Rp365.206,23/Kg dengan rasio nilai tambah 71%, dan minuman jahe latte instan sebesar Rp238.969,90/Kg dengan rasio nilai tambah 62%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa proses pengolahan jahe segar menjadi produk instan mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku secara signifikan. Sesuai dengan Hayami dkk. (1987), nilai tambah dinyatakan positif apabila hasil pengolahan memberikan peningkatan nilai yang lebih besar dari nol, sehingga kedua produk tersebut tergolong layak secara ekonomi. Perbedaan nilai tambah antara kedua produk terutama dipengaruhi oleh faktor konversi dan sumbangan input lain. Minuman jahe sereh instan memiliki faktor konversi lebih tinggi, yaitu 2,58, dibandingkan minuman jahe latte instan sebesar 1,92. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 Kg bahan baku pada produk jahe sereh menghasilkan output yang lebih besar. Selain itu, sumbangan input lain pada minuman jahe latte instan juga lebih tinggi, yaitu Rp125.645,48/Kg, dibandingkan minuman jahe sereh instan sebesar Rp130.922,81/Kg. Kondisi ini sejalan dengan konsep efisiensi skala produksi, bahwa produksi dalam volume yang lebih besar cenderung menghasilkan biaya per unit yang lebih rendah (Soekartawi, 2024). Dengan demikian, kombinasi antara faktor konversi yang lebih rendah dan biaya input lain yang relatif tinggi menyebabkan nilai tambah minuman jahe latte instan lebih rendah.

Berdasarkan analisis nilai tambah kontribusi tenaga kerja terhadap nilai tambah tergolong kecil. Pendapatan tenaga kerja pada minuman jahe sereh instan sebesar Rp11.414,39/Kg dengan pangsa 3%, sedangkan pada minuman jahe latte instan sebesar Rp10.207,10/Kg dengan pangsa 4%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar nilai tambah lebih dipengaruhi oleh efisiensi bahan baku, teknologi pengolahan, dan pengendalian biaya input lainnya daripada intensitas tenaga kerja. Temuan ini sejalan dengan Ermawati (2019) yang menyatakan bahwa nilai tambah agroindustri lebih banyak dipengaruhi oleh faktor teknis dan nonteknis, seperti efisiensi bahan baku, harga output, dan biaya input. Berdasarkan klasifikasi Reyne (1987), rasio nilai tambah di atas 40% tergolong tinggi, sehingga

kedua produk ini termasuk kategori nilai tambah tinggi. Hasil tersebut menegaskan bahwa penggunaan teknologi pengolahan yang diterapkan UMKM Ngombe Jamu Indonesia, termasuk mesin parut dan mesin pengaduk otomatis, telah mampu meningkatkan nilai ekonomi jahe segar secara optimal. Hal ini juga diperkuat oleh pemilihan bahan baku berkualitas dari petani Kulon Progo dengan harga Rp20.000/Kg dan harga jual produk sebesar Rp25.000 per kemasan 120 gram, yang mendukung penciptaan margin nilai tambah yang kompetitif (Jafaruddin, 2021).

3.2 Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan dilakukan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari kegiatan pengolahan jahe segar menjadi produk minuman instan. Suatu usaha dapat dikatakan menguntungkan apabila memiliki jumlah penerimaan yang lebih besar dibandingkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan pada proses produksi. Analisis keuntungan terdiri dari biaya. Biaya produksi terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel dan penerimaan.

3.2.1 Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tidak berubah meskipun terjadi peningkatan atau penurunan jumlah produksi. Pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia, biaya tetap dalam proses pengolahan minuman instan meliputi biaya pajak bangunan serta biaya penyusutan alat-alat produksi.

Berdasarkan tabel 8, biaya tetap pada usaha minuman jahe instan terdiri dari pajak bangunan, penyusutan alat, dan sewa bangunan. Pada produk minuman jahe sereh instan, total biaya tetap yang dikeluarkan sebesar Rp812.485,33, yang berasal dari biaya pajak bangunan sebesar Rp2.148,99, biaya penyusutan alat sebesar Rp62.861,59, dan biaya sewa bangunan sebesar Rp747.474,75. Hal ini menunjukkan bahwa komponen sewa bangunan merupakan bagian terbesar dari biaya tetap pada produk minuman jahe sereh instan. Pada produk minuman jahe latte instan, total biaya tetap sebesar Rp243.989,59, yang terdiri dari biaya pajak bangunan sebesar Rp645,34, biaya penyusutan alat sebesar Rp18.877,35, dan biaya sewa bangunan sebesar Rp224.466,89. Sama halnya dengan minuman jahe sereh instan, biaya sewa bangunan juga menjadi komponen terbesar dalam biaya tetap produk minuman jahe latte instan.

3.2.2 Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah atau volume produksi yang dihasilkan. Pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia, biaya variabel meliputi biaya bahan baku utama, biaya tenaga kerja, biaya bahan baku pendukung, biaya listrik, serta biaya kemasan.

Berdasarkan tabel 9, total biaya variabel pada produksi minuman jahe sereh instan sebesar Rp4.965.202,02, sedangkan pada minuman jahe latte instan sebesar Rp1.735.253,76. Komponen biaya variabel terbesar pada kedua produk adalah biaya tenaga kerja, yang menunjukkan bahwa proses produksi masih bersifat padat karya. Selain itu, biaya bahan baku, bahan baku pendukung, dan kemasan juga memberikan kontribusi yang cukup signifikan terhadap total biaya variabel. Secara keseluruhan, biaya variabel minuman jahe sereh instan lebih besar dibandingkan minuman jahe latte instan, sejalan dengan volume produksi yang lebih tinggi.

Tabel 8. Biaya Tetap Pengolahan Minuman Jahe Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Jenis Biaya	Jumlah(Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe Latte Instan
Pajak Bangunan	2.148,99	645,34
Penyusutan alat	62.861,59	18.877,35
Sewa Bangunan	747.474,75	224.466,89
Total	812.485,33	243.989,59

Sumber : Data Primer Diolah (2026)

Tabel 9. Biaya Variabel Pengolahan Minuman Jahe Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Minuman Jahe Latte Instan
Bahan baku	310.000,00	130.000,00
Bahan baku pendukung	439.000,00	350.100,00
Kemasan Box	256.000,00	80.000,00
Plastik	320.000,00	82.000,00
Listrik	130.808,08	39.281,71
Gas	14.949,49	4.489,34
Transportasi	56.060,61	16.835,02
Tenaga Kerja	3.438.383,84	1.032.547,70
Total	4.965.202,02	1.723.525,76

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 10. Total Biaya Pengolahan Minuman Jahe Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Jenis Biaya	Jumlah(Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe Latte Instan
Biaya Tetap	812.485,33	243.989,59
Biaya Variabel	4.965.202,02	1.735.253,76
Total	5.777.687,35	1.979.243,35

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 11. Biaya Penerimaan Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Uraian	Jumlah(Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe Latte Instan
Output (kemasan)	333	100
Harga Jual (Rp/kemasan)	25.000,00	25.000
Total	8.325.000,00	2.500.000,00

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

3.2.3 Total Biaya

Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total dalam proses pengolahan minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada bulan Desember 2025 disajikan pada tabel 10. Berdasarkan tabel 10, total biaya produksi minuman jahe sereh instan sebesar Rp5.777.687,35, yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp812.485,33 dan biaya variabel sebesar Rp4.965.202,02. Hal ini menunjukkan bahwa biaya variabel merupakan komponen terbesar dalam struktur biaya produksi minuman jahe sereh instan. Total biaya produksi minuman jahe latte instan sebesar Rp1.979.243,35, yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp243.989,59 dan biaya variabel sebesar Rp1.735.253,76. Sama halnya dengan minuman jahe sereh instan, biaya variabel juga mendominasi total biaya produksi minuman jahe latte instan. Secara keseluruhan, total biaya produksi minuman jahe sereh instan lebih besar dibandingkan minuman jahe latte instan. Perbedaan ini dipengaruhi oleh volume produksi dan penggunaan *input* produksi yang lebih tinggi pada minuman jahe sereh instan.

3.2.4 Penerimaan

Penerimaan adalah nilai pendapatan yang diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual yang ditetapkan. Berdasarkan tabel 11, penerimaan usaha minuman jahe instan diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah *output* dan harga jual per kemasan. Untuk produk minuman jahe sereh instan, jumlah *output* yang dihasilkan sebanyak 333 kemasan dengan harga jual sebesar Rp25.000,00 per kemasan,

sehingga total penerimaan yang diperoleh adalah Rp8.325.000,00. Produk minuman jahe latte instan menghasilkan output sebanyak 100 kemasan dengan harga jual yang sama, yaitu Rp25.000,00 per kemasan, sehingga total penerimaan yang diperoleh sebesar Rp2.500.000,00. Secara keseluruhan, penerimaan minuman jahe sereh instan lebih besar dibandingkan minuman jahe latte instan. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan, meskipun harga jual per kemasan pada kedua produk adalah sama.

3.2.5 Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan yang diperoleh dengan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Hasil analisis keuntungan menunjukkan bahwa pengolahan minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia menghasilkan keuntungan pada kedua produk, yaitu minuman jahe sereh instan sebesar Rp2.547.312,65 per bulan produksi dan minuman jahe latte instan sebesar Rp520.756,65 per bulan produksi. Keuntungan tersebut merupakan selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi, sehingga menunjukkan bahwa usaha pengolahan jahe segar menjadi minuman instan layak secara finansial karena mampu menutup seluruh biaya produksi. Hasil ini sejalan dengan pernyataan Soekartawi (2024) bahwa usaha agroindustri dinyatakan menguntungkan apabila penerimaan yang diperoleh lebih besar daripada total biaya yang dikeluarkan.

Besarnya penerimaan sangat dipengaruhi oleh volume produksi dan harga jual produk (Soekartawi, 2024). Pada penelitian ini, penerimaan minuman jahe sereh instan sebesar Rp8.325.000,00 diperoleh dari penjualan 333 kemasan, sedangkan penerimaan minuman jahe latte instan sebesar Rp2.500.000,00 berasal dari penjualan 100 kemasan, dengan harga jual yang sama yaitu Rp25.000,00 per kemasan. Perbedaan penerimaan tersebut menunjukkan bahwa variasi pendapatan lebih disebabkan oleh perbedaan volume produksi. Selain itu, total biaya produksi minuman jahe sereh instan sebesar Rp5.777.687,35 lebih tinggi dibandingkan minuman jahe latte instan sebesar Rp1.979.243,35, yang dipengaruhi oleh frekuensi produksi yang lebih besar, yaitu empat kali dalam bulan Desember 2025, sedangkan minuman jahe latte instan hanya dua kali. Semakin tinggi frekuensi dan volume produksi, semakin besar pula kebutuhan bahan baku, tenaga kerja, dan input pendukung yang harus dikeluarkan, sebagaimana dikemukakan oleh Santi & Wahyudi (2021) dalam kajian agroindustri skala UMKM.

3.3 Analisis Efisiensi

Efisiensi usaha pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia diukur menggunakan analisis *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio), yaitu perbandingan antara keuntungan yang diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu periode produksi. Analisis ini digunakan untuk mengetahui tingkat efisiensi penggunaan biaya dalam menghasilkan keuntungan. Semakin tinggi nilai B/C Ratio, maka semakin efisien dan layak usaha tersebut untuk dijalankan. Hasil analisis efisiensi usaha dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 12. Keuntungan Minuman Jahe Sereh Instan dan Minuman Jahe Latte Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Uraian	Jumlah(Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe Latte Instan
Penerimaan	8.325.000,00	2.500.000,00
Total biaya	5.777.687,35	1.979.243,35
Total	2.547.312,65	520.756,65

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Tabel 13. Efisiensi Usaha Minuman Jahe sereh dan Minuman Jahe Latte Instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia pada Bulan Desember 2025

Uraian	Jumlah(Rp)	
	Minuman Jahe Sereh Instan	Jahe Latte Instan
Penerimaan	8.325.000,00	2.500.000,00
Total Biaya	5.777.687,35	1.979.243,35
R/C Rasio	0,44	0,27

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan tabel 13, nilai B/C Ratio pada usaha minuman jahe sereh instan sebesar 0,44 dan minuman jahe latte instan sebesar 0,29. Nilai B/C Ratio pada kedua produk lebih besar dari nol ($B/C > 0$), sehingga kedua usaha tersebut dinyatakan layak untuk dijalankan karena mampu memberikan keuntungan. Nilai tersebut lebih besar dari nol, sehingga kedua usaha dinyatakan layak dijalankan karena mampu menghasilkan keuntungan dari biaya yang dikeluarkan, sesuai dengan kriteria Kasmir & Jakfar (2012). Nilai B/C Ratio minuman jahe sereh instan yang lebih tinggi menunjukkan tingkat efisiensi yang lebih baik dibandingkan minuman jahe latte instan, sejalan dengan keuntungan yang juga lebih besar karena volume produksi yang lebih tinggi. Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu, capaian B/C Ratio pada penelitian ini tergolong baik untuk skala UMKM. Nuzuliyah (2018) melaporkan B/C Ratio sebesar 0,37 pada usaha kopi laos, sedangkan Husniar dkk. (2023) menegaskan bahwa agroindustri berbasis rempah dengan B/C Ratio di atas nol tetap layak dan berpotensi dikembangkan. Hasil ini juga didukung oleh penerapan teknologi produksi seperti mesin parut dan mesin pengaduk otomatis yang mampu meningkatkan kapasitas, mempercepat proses, dan menekan biaya per unit, sesuai prinsip efisiensi teknis dalam agroindustri.

4. Kesimpulan dan Saran

Pengolahan minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia memberikan nilai tambah yang cukup tinggi, yaitu sebesar Rp365.206,81/Kg dengan rasio nilai tambah 71% pada produk minuman jahe sereh instan, dan Rp238.969,90/kg dengan rasio 62% pada produk minuman jahe latte instan. Nilai tambah tersebut menunjukkan bahwa proses pengolahan jahe segar menjadi minuman instan mampu meningkatkan nilai ekonomis bahan baku secara signifikan. Dari sisi keuntungan, usaha ini mampu menghasilkan keuntungan sebesar Rp2.547.312,65 per bulan untuk minuman jahe sereh instan dan Rp520.756,65 per bulan untuk minuman jahe latte instan. Selain itu, hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan nilai r/c rasio sebesar 1,4 pada minuman jahe sereh instan dan 1,3 pada minuman jahe latte instan, yang berarti setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,4 dan Rp1,3. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengolahan minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia memberikan nilai tambah yang baik, menguntungkan, dan efisien untuk dijalankan.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, UMKM Ngombe Jamu Indonesia disarankan untuk mempertahankan kualitas bahan baku dengan menetapkan standar kualitas jahe segar secara tertulis sebagai acuan dalam menerima pasokan bahan baku, yang meliputi kriteria rimpang yang keras, tidak keriput, tidak busuk, memiliki aroma khas yang kuat, serta bebas dari tanah, jamur, dan kotoran lainnya. Penerapan standar ini diharapkan dapat menjaga konsistensi kualitas produk serta mempertahankan nilai tambah yang telah dicapai. Selain itu, UMKM disarankan untuk menyusun dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) penggunaan bahan baku secara tertulis pada setiap *batch* produksi, guna mengendalikan dan meminimalkan pemborosan bahan penolong, energi, dan kemasan. Penerapan SOP yang konsisten diharapkan dapat menekan biaya produksi sehingga keuntungan usaha dapat dipertahankan, bahkan ditingkatkan pada periode produksi berikutnya. Untuk menekan biaya variabel, UMKM juga disarankan melakukan pengadaan bahan pendukung seperti krimer, gula aren, dan gula rafinasi secara grosir untuk beberapa kali produksi sekaligus, serta menjalin kerja sama jangka panjang dengan pemasok tetap melalui kesepakatan harga yang relatif stabil agar usaha tidak terlalu terdampak oleh fluktuasi harga pasar.

Daftar Pustaka

- Ahnafani, M. N., Nasiroh, N., Aulia, N., Lestrari, N. L. M., Ngongo, M., & Hakim, A. R. (2024). Jahe (*Zingiber officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, dan Toksikologi. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 11(10), 1992-1998.
- Chittaragi, A., Nidoni, U., Manjunatha, M., & Hiregoudar, S. (2022). Storage Behavior and Quality Changes in Fresh Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) Under Different Storage Conditions. *Journal of Food Science and Technology*, 59(4), 1256–1264.
- Gumilar, R. (2020). Analisis Pendapatan dan Keuntungan Usaha Agroindustri. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(2), 101–110.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Center.
- Husniar, Sabahannur, S., & Rasyid, R. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Wedang Jahe Studi Kasus Usaha Amplang Azzahra. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 6(1), 47-54.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis. Edisi Revisi*. Prenadamedia group.
- Nuzuliyah. (2018). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Skala Kecil. *Jurnal Agribisnis*, 7(1), 20-32.
- Santi, E. N., & Wahyudi, E. (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Jahe Merah pada Skala Usaha Kecil. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 32-46.
- Soekartawi. (2024). *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indonesia Press.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.