

ANALISIS NILAI TAMBAH MARNING JAGUNG LOKAL MADURA DI KABUPATEN SUMENEP

ANALYSIS OF ADDED VALUE OF MADURA LOCAL CORN MARNING IN SUMENEP DISTRICT

Isdiana Suprpti¹ dan Intan Nur Jamilah¹

¹Prodi Agribisnis, Universitas Trunojoyo Madura
Correspondence Author : isdiana @trunojoyo.ac.id

ABSTRAK

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang menjadi prioritas dikalangan petani setelah padi yang telah mencapai tahap komersialisasi. Jagung lokal Madura telah digunakan secara luas sebagai pakan ternak dan beras jagung untuk konsumsi. Namun, kondisi ini tidak menawarkan nilai lebih di pasar jagung domestik. Padahal ketersediaan jagung produksi lokal Madura cukup besar. Berdasarkan identifikasi pasar jagung lokal Madura ditemukan produk olahan jagung yang disebut Marning jagung lokal Madura. Produk ini dikenal sebagai camilan di masyarakat sekitar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah marning jagung lokal Madura. Metode analisis nilai tambah yang digunakan adalah metode Hayami. Analisis nilai tambah menunjukkan bahwa besaran nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 13.500/kg dengan ratio nilai tambah sebesar 45 % dan termasuk dalam kategori tinggi.

Kata Kunci: Marning, Jagung, Madura, Metode Hayami

ABSTRACT

Corn is one of the food commodities that is a priority among farmers after rice which has reached the commercialization stage. Madurese local corn has been widely used as animal feed and corn rice for consumption. However, this condition does not offer more value in the domestic corn market. Whereas the availability of local Madura corn production is quite large. Based on the identification of the local Madura corn market, it was found that a processed corn product called Madura local corn marning was found. This product is known as a snack in the local community. This study aims to analyze the added value of local Madura corn marning. The value added analysis method used is the Hayami method. The value-added analysis shows that the value-added amount obtained is Rp. 13,500/kg with a value-added ratio of 45% and is included in the high category.

Keywords : Marning, Corn, Madura, Hayami Method

PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang menjadi prioritas dikalangan petani setelah padi yang telah mencapai tahap komersialisasi (Amzeri, 2018). Jagung lokal Madura telah digunakan secara luas sebagai pakan ternak dan beras jagung untuk konsumsi. Menurut Suprpti et al., (2014) keunggulan jagung lokal yaitu dapat tumbuh dan berkembang dengan baik meskipun tidak memperoleh pemeliharaan yang intensif seperti pemberian obat-obatan, pupuk dan pengairan karena

jagung lokal tahan kekeringan serta serangan hama dan penyakit. Empat Kabupaten di Pulau Madura merupakan penghasil jagung lokal yaitu Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan Sumenep. Penyumbang produksi jagung lokal terbesar adalah Kabupaten Sumenep (Nurkholis et al, 2020). Namun, kondisi ini tidak menawarkan nilai lebih di pasar jagung domestik.

Meskipun produktivitas jagung lokal Madura lebih rendah dibandingkan dengan jagung hibrida, namun harga jualnya berbanding terbalik dimana harga jagung lokal Madura lebih tinggi daripada jagung hibrida. Hal ini dikarenakan rasanya yang dikenal enak dan gurih (Prasetyo, D. D., & Fauziyah, 2020). Selain itu potensi lain dari jagung lokal Madura (Suprpti & Moninthofa, 2018) adalah : (a) karakteristik petani yang loyal terhadap varietas jagung lokal madura, (b) intensitas produksi jagung lokal Madura yang tinggi sehingga memungkinkan peluang untuk dijadikan produk yang memiliki nilai tambah, (c) belum ada kepastian kebijakan pemerintah terkait dukungan dan bantuan, untuk petani maupun komoditas jagung lokal Madura, (d) pemasarannya belum merata, dan (e) daya simpan yang relatif lama yakni kurang lebih satu tahun (Amzeri, 2018).

Berdasarkan identifikasi pasar jagung lokal Madura ditemukan produk olahan jagung lokal Madura yang disebut marning jagung. Produk ini dikenal sebagai camilan di masyarakat setempat. Marning jagung merupakan panganan yang terbuat dari butiran jagung kering yang direbus, dikeringkan dan digoreng menggunakan minyak panas, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diinginkan. Masyarakat Madura menyebutnya sebagai “Jambudin”. Dengan pengolahan ini maka akan meningkatkan nilai ekonomis dari jagung itu sendiri sehingga memiliki nilai jual yang tinggi dan menambah daya simpan dari produk tersebut. Untuk menghasilkan marning jagung yang berkualitas baik maka perlu dilakukan beberapa perlakuan yaitu lamanya perendaman dan lama perebusan dengan tekanan tinggi sehingga dapat dihasilkan marning jagung yang memiliki tekstur renyah dan mempersingkat lama perebusan biji jagung. Seperti yang kita ketahui permasalahan yang sering terjadi dalam pembuatan marning jagung adalah terlalu lamanya perebusan biji jagung, dan tekstur marning yang dihasilkan keras (Septiawan, 2013). Selain itu usaha marning jagung layak untuk dikembangkan karena memiliki nilai R/C ratio lebih dari satu yaitu 2.19 (Irawati, 2014).

Potensi inilah yang memberikan peluang usaha bagi para petani jagung lokal Madura untuk mengolah hasil pertaniannya menjadi produk yang memiliki nilai tambah, sehingga diharapkan nilai jualnya juga akan semakin meningkat. Salah satu UMKM yang bergerak dibidang pengolahan jagung lokal menjadi marning jagung adalah UD Iyen

Jaya. Berdasarkan inilah, penelitian bertujuan untuk menganalisis nilai tambah marning jagung.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dilaksanakan di UD. Iyen Jaya Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa UD. Iyen Jaya menjadi salah satu UMKM yang mengolah komoditas jagung lokal Madura yang bahan bakunya diperoleh dari petani sekitar. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini merupakan jenis data primer yang diperoleh dari hasil wawancara secara langsung dengan narasumber yakni pengelola dari UD. Iyen Jaya. Metode analisis data pada nilai tambah menggunakan metode hayami, dimana metode hayami merupakan pengukuran nilai tambah yang sederhana dengan menggunakan hitungan satu kali proses produksi (Mahdalena dan Roliani, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Table 1. Analisis Nilai Tambah Marning Jagung Lokal Madura

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Ouput (Kg/siklus produksi)	A 80.00
2	Input (Kg/siklus produksi)	B 100.00
3	Tenaga Kerja (HOK)	C 8.57
4	Faktor Konversi	$D=A/B$ 0.80
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E=C/B$ 0.09
6	Harga Output (Rp/Kg)	F 30,000.00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G 50,000.00
Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp/Kg)		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H 7,500.00
9	Harga Input Lain (Rp/Kg)	I 9,000.00
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$J=D \times F$ 30,000.00
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K= J - H - I$ 13,500.00
	Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$ 0.45
12	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$ 4,285.00
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$ 0.32
13	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$ 9,215.00
	Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = O/K \times 100\%$ 0.68

Balas Jasa Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	22,500.00
	A. Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$	0.19
	B. Modal (Sumbangan Input Lain) (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$	0.40
	C. Keuntungan (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$	0.41

Sumber : Data Primer diolah, 2021

Berdasarkan table 1, informasi yang diperoleh cukup lengkap. Artinya usaha marning jagung lokal Madura memiliki potensi untuk dikembangkan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan petani. Hal ini di dukung dengan besaran nilai tambah yang diperoleh yakni Rp 13.500 > 0, artinya terdapat nilai tambah yang positif. Sedangkan rasio nilai tambah sebesar 45 % menunjukkan bahwa nilai tambah pada marning jagung termasuk kategori nilai tambah yang tinggi. Sesuai dengan kategori yang dikemukakan oleh Arianti dan Waluyati (2019) serta Anggraeni dan Slamet (2020), dimana nilai tambah memiliki tiga kriteria yaitu *ratio* nilai tambah <15% tergolong rendah, *ratio* 15%-40% tergolong sedang, dan *ratio* >40% tergolong tinggi.

KESIMPULAN

Marning jagung lokal Madura yang diproduksi oleh UD Iyen Jaya memiliki nilai tambah sebesar Rp 13.500 dan rasio nilai tambah yang termasuk kategori tinggi. Nilai tambah yang dihasilkan mampu memberikan dampak positif dan manfaat bagi pemilik usaha dan tenaga kerja yang bersangkutan. Saran dari hasil penelitian ini yakni melakukan inovasi produk dan peningkatan skala usaha mengingat nilai tambah produk sudah tergolong tinggi otomatis minat konsumen pada produk marning jagung juga tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas dukungan yang besar kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) dari Universitas Trunojoyo Madura (UTM) untuk program pendanaan riset mandiri. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada UD Iyen Jaya atas kesediaannya untuk menjadi responden dalam penelitian kali ini. Terima kasih juga peneliti ucapkan pada tim jagung lokal Madura yaitu Kelik Perdana Windra Sukma S.Si, M.Sc dan mahasiswa Agribisnis yang bergabung dalam MBKM Riset yaitu Fatkhul Amaliyah, Nur Intan Jamilah dan Sulfaniyeh.

DAFTAR PUSTAKA

- Amzeri, A. (2018). Tinjauan Perkembangan Pertanian Jagung Di Madura Dan Alternatif Pengolahan Menjadi Biomaterial. *Rekayasa*, 11(1), 74.
- Anggraeni, N., & Slamet, S. (2020). Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar di Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(November), 429–447.
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*. 3(2). 256–266.
- Irawati, 2014. . Analisis Kelayakan dan Strategi Usaha Marning Jagung (Studi Kasus di Desa Torjek, Kecamatan Kangayan, Kepulauan Kangean). Skripsi. UTM
- Mahdalena, & Roliani, S. (2018). Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. *Ziraa'ah*. 43(1). 40–51.
- Nurholis, N., Syafii, M., & Khoiri, S. (2020). Studi Warna Biji Jagung Lokal Madura Menggunakan Teknologi Imaging. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 13(1), 60–69.
- Prasetyo, D. D., & Fauziah, E. (2020). Efisiensi Ekonomi Usahatani Jagung Lokal Di Pulau Madura. *Jurnal Agriscience*, 1(1), 26–38.
- Septiawan, Ari Azhar. 2013. Pengaruh Lama Perendaman dan Perebusan Tekanan Tinggi Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Marning Jagung. *Jurnal Sains dan Terapan Politeknik Hasnur*, Volume 1 No. 1, April 2013.
- Suprpti, I., Darwanto, Dwidjono Hadi, Mulyo, Jangkung Handoyo, & Waluyati, Lestari Rahayu. (2014). Efisiensi Produksi Petani Jagung Madura Dalam Mempertahankan Keberadaan Jagung Lokal. *Agriekonomika*, 3(1), 11–20
- Suprpti, I., & Moninthofa, A. H. (2018). Pendampingan Kelompok Tani di Kabupaten Pamekasan untuk Pengembangan Entrepreneur Agribisnis Jagung Madura. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 4(2)