

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kerangka Teoritis

2.1.1 Jahe

Jahe merupakan salah satu bumbu rempah yang telah mendapat pengakuan luas dari masyarakat. Selain berfungsi sebagai penyedia rasa dalam berbagai produk pangan, jahe juga terkenal karena sifat penyembuhan terhadap berbagai jenis penyakit seperti masuk angin, batuk, dan diare. Beberapa komponen bioaktif dalam ekstrak jahe, seperti (6)-gingerol, (6)-shogaol, diarylheptanoid, dan curcumin, menunjukkan aktivitas antioksidan yang melampaui tokoferol (Zakaria *et al.*, 2000).

Jahe merupakan jenis tanaman obat yang termasuk dalam kelompok tumbuhan rumpun dengan batang semu. Tanaman jahe berasal dari Kawasan Asia Pasifik dan tersebar mulai dari India hingga Cina. Oleh karena itu, kedua negara ini diakui sebagai pionir dalam memanfaatkan jahe, terutama sebagai bahan minuman, bumbu masakan, dan obat-obatan tradisional. Jahe masuk dalam keluarga suku temu-temuan (*Zingiberaceae*), bersama dengan tanaman temu lawak (*Curcuma xanthorrhiza*), temu hitam (*Cucuma aeruginosa*), kunyit (*Curcuma domestica*), kencur (*Kaempferia galanga*), lengkuas (*Languas galanga*), dan lain-lain. Di berbagai daerah, jahe dikenal dengan berbagai nama seperti halia (Aceh), beeuing (Gayo), bahing (Batak Karo), sipodeh (Minangkabau), jahi (Lampung), jahe (Sunda), jae (Jawa dan Bali), jhai (Madura), melito (Gorontalo), dan geraka (Ternate) (Muhlisah F, 2005).

Secara umum, morfologi jahe melibatkan komponen structural seperti rimpang, batang, daun, bunga, dan buah. Batang jahe tergolong sebagai batang semu dengan ketinggian mencapai 30-100 cm. Rimpangnya memiliki bentuk akar dengan daging berwarna kuning hingga kemerahan dan memiliki aroma yang khas. Daunnya bersifat menyirip dengan Panjang sekitar 15-23 mm dan lebar 8-15 mm. Terdapat tiga jenis jahe yang dikenal berdasarkan perbedaan ukuran, bentuk, dan warna rimpangnya, yakni: jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*) atau jahe putih, jahe emprit atau jahe putih kecil (*Zingiber officinale* var. *Amarum*), dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) atau jahe sunti (Wardana *et al.*, 2002).

2.1.2 Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*)

Jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) merupakan tumbuhan obat dan rempah yang sangat dimanfaatkan oleh masyarakat, terutama bagian rimpangnya. Jahe ini berasal dari Asia Selatan dan saat ini telah menyebar ke berbagai penjuru dunia. Masyarakat Tionghoa telah menggunakan jahe sebagai bumbu masakan sejak abad ke-6 SM. Sebelum abad ke-1 Masehi, pedagang Arab telah memperkenalkan jahe dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan ke wilayah Mediterania, dan kemudian, jahe diperkenalkan ke Eropa melalui buku masak yang mencakup beragam jenis rempah-rempah (Aryanta, 2019).

Jahe emprit merupakan tanaman yang tumbuh dengan mudah dan telah meluas dalam budidaya di Indonesia. Tanaman jahe ini memiliki cita rasa dan aroma yang unik dan nikmat, menjadikannya pilihan yang diminati oleh banyak orang. Oleh karena itu, produk ini sangat diminati di pasaran. Jahe juga memiliki berbagai

keunggulan, terutama dalam industri makanan dan minuman. Jahe dapat diolah menjadi berbagai produk seperti wedang jahe, sekoteng, manisan jahe, wedang kopi jahe, dan lain sebagainya (Firdausni dkk., 2017).

2.1.3 Proses Pengolahan Sirup Jahe

Dalam melakukan pembuatan sirup jahe, bahan dan alat yang diperlukan adalah:

Bahan:

5. Jahe
6. Air
7. Gula Merah
8. Gula Putih
9. Kayu Manis
10. Sereh
11. Daun Jeruk
12. Telut
13. Garam
14. Cengkeh
15. Minyak Tanah

Alat:

1. Pisau Stainless
2. Ember
3. Volume Gelas Ukur
4. Telenan
5. Panci Stainless
6. Timbangan
7. Kompom
8. Sealer
9. Tampah
10. Baskom
11. Lumpang
12. Blender
13. Corong
14. Botol
15. Plastik Segel

Adapun tahapan dalam pembuatan Sirup Jahe ini adalah:

- Menyiapkan jahe segar
- Sortasi, pemilihan jahe yang berkualitas
- Mencuci jahe yang telah di sortasi
- melakukan pembersihan akhir dengan mengecek jahe yang masih ada tanahnya
- pemotongan, penirisan untuk memperkecil ukuran jahe
- penghancuran daging jahe dengan menggunakan blender agar dapat dengan mudah mengambil sarinya
- pemerasan, untuk mendapatkan sari jahe (hasil akhir dari peremasan berupa cairan berwarna kuning seperti beras kencur
- pencampuran putih telur dengan sari jahe, menuangkan beberapa sendok sari jahe ke dalam putih telur yang telah dikocok dan diaduk sampai merata kemudian dicampurkan dengan sari jahe yang masih tersisa

- menghaluskan bumbu-bumbu (kayu manis, sereh, garam dapur, dicampurkan dengan air dan direbus)
- perebusan sari jahe dengan ditambahkan bumbu-bumbu selama 15 menit
- penyaringan dengan menggunakan kain saring untuk memisahkan ampas kasar dari larutan dan dilakukan hingga dua kali penyaringan
- pencampuran gula pasir dan gula merah dengan sari jahe yang telah disaring dan dipanaskan hingga mendidih
- pengisian sirup jahe kedalam botol yang steril kemudian ditutup dengan segel
- pasteurisasi sirup jahe yakni pengawetan alami sirup dengan jalan pemanasan pada suhu 70-80 derajat selama 15 menit dengan posisi botol yang berisi sirup jahe sampai terendam air pada saat proses dilakukan
- Setelah dingin dikemas dengan kantong plasti agar bisa dihidangkan / dipasarkan

2.1.4 Konsep Nilai Tambah

Sistem agribisnis memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai suatu komoditas melalui perlakuan yang dapat meningkatkan manfaat komoditas tersebut, baik melalui perubahan bentuk, lokasi, maupun waktu. Peningkatan nilai tersebut terjadi karena adanya pemberian masukan fungsional melalui perlakuan yang dapat meningkatkan manfaat komoditas, baik dalam bentuk (*form utility*), lokasi (*place utility*), waktu (*time utility*), maupun kepemilikan (*ownership utility*).

Metode Hayami sering digunakan sebagai metode umum untuk mengukur nilai tambah. Hayami melakukan analisis nilai tambah pada bagian pengolahan (produksi sekunder), yaitu kegiatan mengubah produk primer menjadi produk turunan. Keuntungan metode analisis nilai tambah Hayami adalah (1) cocok untuk mengolah produk pertanian, (2) memungkinkan Anda memahami produktivitas seperti hasil dan efisiensi tenaga kerja, dan (3) memungkinkan Anda memahami kompensasi kepada pemilik. . Faktor produksi (4)) dapat disesuaikan untuk mengukur nilai tambah di luar subsistem pengolahan.

Namun, kekurangan dari metode Hayami termasuk: (1) pendekatan rata-rata yang tidak akurat ketika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan berbagai produk dari satu jenis bahan baku, (2) ketidakmampuan untuk menjelaskan nilai output atau produk sampingan, (3) kesulitan dalam menetapkan pembanding yang dapat digunakan untuk menilai apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak. Selain itu, analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami juga memberikan beberapa informasi kunci seperti:

1. Estimasi nilai tambah (dalam rupiah)
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk akhir (dalam persentase)
3. Imbalan jasa tenaga kerja (dalam rupiah)
4. Proporsi tenaga kerja (dalam persentase)
5. Pendapatan yang diperoleh oleh perusahaan (dalam rupiah)
6. Tingkat profitabilitas perusahaan (dalam persentase)

Menurut Hayami (1987), nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai komoditas yang telah mengalami perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi. Lebih lanjut, nilai tambah tidak

hanya digunakan untuk kegiatan pengolahan tetapi juga dapat diaplikasikan dalam bidang lain, serta dapat memberikan estimasi produksi dan balas jasa terhadap pemilikan faktor produksi.

Sumber nilai tambah berasal dari manfaat faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen. Dalam menghitung nilai tambah dari pengolahan jahe menjadi sirup jahe, dapat dilihat melalui tiga komponen: (1) faktor konversi yang menunjukkan jumlah output yang dihasilkan dari satu satuan input, (2) faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan jumlah tenaga kerja yang terlibat untuk mengolah satu satuan input, dan (3) nilai produk yang menunjukkan nilai output per satuan input. Metode Hayami menerapkan analisis nilai tambah pada subsistem pengolahan, dengan melakukan analisis pendapatan dan nilai tambah untuk memahami balas jasa yang diterima oleh pelaku sistem komoditas ini serta menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, sumbangan input lain, dan manajemennya.

2.1.5 Pengertian Pendapatan

Pendapatan meliputi semua penerimaan, baik berupa uang maupun barang, yang diperoleh dari pihak lain atau hasil industri, dinilai dengan nilai uang yang setara pada saat itu. Pendapatan merupakan elemen penting dan tujuan utama dalam pembentukan laporan laba dan rugi suatu perusahaan.

Beberapa ahli berpendapat bahwa pendapatan adalah sumber penghasilan yang digunakan seseorang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, dan memiliki peran yang sangat penting dalam kelangsungan hidup dan penghidupan seseorang, baik secara langsung maupun tidak langsung (Suroto, 2000).

Pendapatan merupakan aliran masuk kas yang timbul dari penyerahan atau produksi barang, penyediaan jasa, dan kegiatan pencarian laba lainnya yang merupakan operasi utama atau signifikan yang berlangsung secara berkelanjutan selama suatu periode (Kieso et al, 2011:955).

Menurut Antonio (2001:204), pendapatan adalah pertumbuhan bersih dalam aset atau pengurangan dalam kewajiban, atau kombinasi keduanya, yang terjadi selama periode tertentu sebagaimana dinyatakan dalam laporan pendapatan, yang berasal dari investasi yang sah, seperti penghasilan dari manajemen rekening investasi terbatas.

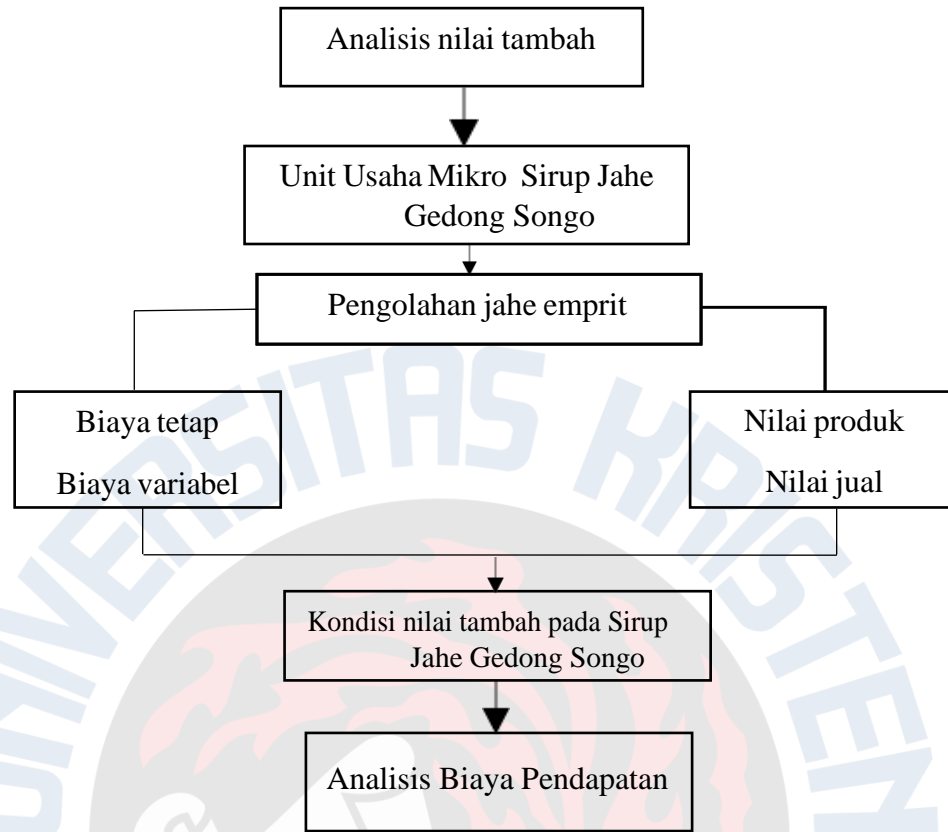
Secara umum, pendapatan dapat diklasifikasikan ke dalam tiga kategori, yaitu penghasilan dari gaji dan upah, pendapatan dari usaha sendiri, dan pendapatan dari sumber-sumber lainnya (Artaman et al., 2015).

2.2 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu

No	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Analisis nilai tambah untuk meningkatkan keberlanjutan rantai pasok agroindustri kopi menggunakan Hayami. Sriwana <i>et al.</i> (2022)	Analisis nilai metode hayami, analisis konversi	Nilai keuntungan yang diperoleh oleh para aktor pada rantai pasok yang ada, cukup beragam, dimana keuntungan terbesar diperoleh oleh pengumpul 81,04%, sedangkan keuntungan terkecilnya diperoleh oleh petani yaitu 57,77%.
2	Nilai tambah pengolahan buah stroberi menjadi juice double berry (studi kasus coffe d'mooat di desa mooat kabupaten bolaang mongondow timur). Sombuk <i>et al</i> (2019)	Metode studi kasus dan Hayami.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam satu kali proses produksi juice double berry memberikan nilai tambah sebesar Rp. 68.54/gram.
3	Analisis Nilai Tambah produksi gula sirup, gula semut dan gula cetak dari nira nipah (<i>Nyfa fruticans wurmb</i>). Aryanto et al (2018)	Metode Hayami.	Nilai tambah gula sirup, gula semut dan gula cetak secara berturut-turut adalah Rp. 705,26 per liter nira nipah (13,75%), Rp. 203,27 per liter nira nipah (4,25%) dan Rp. 292,36 per liter nira nipah (6,29%). Kegiatan pengolahan nira nipah menjadi gula sirup, semut dan cetak memiliki nilai konversi 22,3%-17,1% dan yang paling menguntungkan adalah usaha gula sirup.
4	Analisis nilai tambah (Value added) pengolahan sirup kayumanis di kabupaten kerinci propinsi jambi. Iskandar et al (2013)	Metode Hayami.	Nilai tambah dari pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis sebesar Rp. 4.083, 33 per sekali pengolahan dengan produksi sebanyak 48 liter (160 botol). Harga jual per botol sebesar Rp. 16.666,00 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 9.583,00 per liter proses produksi.

2.3 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir