

ABSTRACT

Agroindustry is one of the essential sectors in increasing the added value of agricultural products. In Bireuen Regency, the micro-enterprise "Kecap Asin Cap Siwah" utilizes soybeans as the main raw material to produce salty soy sauce through traditional processing methods. This processing not only extends the product's shelf life but also enhances the competitiveness of local products in the market. This study was conducted to determine the amount of profit and added value generated from processing soybeans into salty soy sauce in this household industry. The analytical methods used include cost, revenue, and profit analysis, as well as the Hayami method to calculate added value per unit of input. The results showed that the total production cost per cycle was IDR 5,261,866.85, while the total revenue reached IDR 9,599,904. Hence, the profit earned per production cycle was IDR 4,338,037.15. In terms of added value, processing 1 kg of soybeans produced an added value of IDR 136,360.74 with a ratio of 71.02%, which is categorized as high added value. Most of the added value was allocated as profit for the entrepreneur, while the rest was distributed to labor and other input costs. These findings indicate that the Kecap Asin Cap Siwah industry holds strong potential to be developed as a local raw material-based enterprise that provides economic benefits and contributes to the local economy.

Keywords: soybean, salty soy sauce, added value, profit, Hayami method

RINGKASAN

Agroindustri merupakan salah satu sektor penting dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Di Kabupaten Bireuen, usaha mikro Kecap Asin Cap Siwah memanfaatkan kedelai sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan kecap asin melalui proses tradisional. Pengolahan ini tidak hanya memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga meningkatkan daya saing produk lokal di pasar. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi kecap asin di industri rumah tangga tersebut. Metode analisis yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, dan keuntungan serta metode Hayami untuk menghitung nilai tambah per satuan input. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 5.261.866,85, sedangkan penerimaan mencapai Rp 9.599.904. Dengan demikian, keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 4.338.037,15 per produksi. Dari sisi nilai tambah, pengolahan 1 kg kedelai menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 136.360,74 dengan rasio sebesar 71,02%, yang dikategorikan sebagai nilai tambah tinggi. Sebagian besar nilai tambah dialokasikan sebagai keuntungan bagi pengusaha, sementara sisanya untuk tenaga kerja dan input lainnya. Hasil ini menunjukkan bahwa industri Kecap Asin Cap Siwah memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai usaha berbasis bahan baku lokal yang memberikan keuntungan ekonomis sekaligus kontribusi terhadap perekonomian masyarakat sekitar.

Kata Kunci : kedelai, kecap asin, nilai tambah, keuntungan, metode hayami