

Inovasi Produk Keripik Berbasis Beras Merah sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah dalam Usaha Agribisnis Rumah Tangga

Ni Putu Sukanteri¹, I Gede Made Artha Sudewa Wijaya²,

^{P1}Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar,

²Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana

Corresponding Author: Ni Putu Sukanteri: putusukanteri@unmas.ac.id

Published: August , 2025

ABSTRAK

Beras merah organik merupakan komoditas lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan potensi ekonomi yang belum tergarap optimal. Salah satu strategi untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas ini adalah melalui pengolahan menjadi produk olahan oleh industri rumah tangga, khususnya yang dikelola oleh ibu rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi, tantangan, dan dampak ekonomi dari pengembangan produk olahan berbasis beras merah organik, dengan fokus pada usaha rumah tangga. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif, melalui observasi, wawancara, dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan beras merah menjadi produk seperti keripik, bubur instan, dan cookies dapat meningkatkan nilai jual produk hingga dua kali lipat dibandingkan beras mentah. Selain itu, keterlibatan ibu rumah tangga dalam kegiatan ini turut berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga, pemberdayaan perempuan, dan penguatan ekonomi lokal berbasis agribisnis. Meskipun menghadapi tantangan dalam aspek permodalan, teknologi, dan pemasaran, industri rumah tangga berbasis beras merah organik memiliki prospek yang baik sebagai model usaha mikro yang berkelanjutan dan berbasis potensi lokal.

Kata kunci: beras merah organik, industri rumah tangga, ibu rumah tangga, nilai tambah, agribisnis lokal

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Beras merah merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi (Haris Wahyukinasih et al., 2014) dan potensi pasar yang menjanjikan. Kandungan serat, antioksidan (Setiawati et al., 2013), serta indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan beras putih menjadikan beras merah semakin diminati masyarakat yang peduli akan kesehatan. Namun, dalam praktiknya, konsumsi beras merah masih terbatas karena teksturnya yang lebih keras (Merah, 2025) dan rasanya yang kurang familiar bagi sebagian besar konsumen. Hal ini menyebabkan nilai ekonomi dari beras merah belum sepenuhnya tergarap secara optimal, terutama dalam skala rumah tangga.

Di sisi lain, industri rumah tangga sebagai bagian dari agribisnis lokal memiliki peran strategis dalam mendorong pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah. Salah satu pendekatan yang potensial adalah mengolah beras merah (Sukanteri et al., 2025) menjadi produk olahan ringan seperti keripik. Produk keripik beras merah tidak hanya berpeluang untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis beras merah, tetapi juga memperluas segmen pasar, terutama pada kelompok konsumen yang mencari alternatif camilan sehat.

Inovasi dalam bentuk pengolahan beras merah menjadi keripik mampu menciptakan peluang agribisnis baru yang berbasis potensi lokal. Selain itu, hal ini juga mendorong pemberdayaan

ekonomi masyarakat melalui usaha rumah tangga, yang selama ini menjadi tulang punggung ekonomi desa. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengkaji potensi inovasi produk keripik beras merah sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan penguatan usaha agribisnis rumah tangga secara berkelanjutan.

Tujuan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi suatu komoditas/produk dengan menggunakan pendekatan Metode Hayami.
2. Mengidentifikasi kontribusi masing-masing faktor produksi, khususnya tenaga kerja dan input lainnya, terhadap pembentukan nilai tambah.
3. Menilai tingkat keuntungan usaha yang diperoleh setelah memperhitungkan seluruh biaya produksi, termasuk upah tenaga kerja dan biaya bahan baku.
4. Menentukan efisiensi penggunaan input dan tenaga kerja dalam proses produksi melalui analisis koefisien tenaga kerja dan faktor konversi.
5. Memberikan rekomendasi strategis dalam rangka meningkatkan nilai tambah, efisiensi produksi, dan kesejahteraan pelaku usaha, khususnya pemilik usaha dan tenaga kerja.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Jatiluwih, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja) dengan pertimbangan Desa Jatiluwih merupakan salah satu penghasil beras merah terbesar di Kabupaten Tabanan. Waktu penelitian dilaksanakan dari bulan Februari 2025 hingga Mei 2025.

Jenis data dalam penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Pada penelitian ini metode pengumpulan data primer dilakukan dengan observasi, wawancara menggunakan instrumen kuisioner, dan dokumentasi. Pada penelitian ini metode pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mencari berbagai sumber literatur terkait seperti data pelaku home industri beras merah.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami (Waluyo, 2020) dan analisis kelayakan usahatani. Metode Hayami digunakan untuk mengukur sejauh mana input (seperti tenaga kerja, bahan baku dan teknologi mesin produksi) digunakan secara efisien dalam menghasilkan produk olahan industri (Gandhy et al., 2020). Analisis kelayakan usahatani dilakukan dengan pendekatan nilai R/C ratio, B/C ratio, dan nilai *break event point*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pelaku Industri Rumah Tangga di Desa Jatiluwih

Karakteristik pelaku industri terdiri dari ibu rumah tangga diikuti oleh 41 orang dimana pekerjaan utama sebagai ibu rumah tangga, atau pekerja di bidang pertanian yang terdapat di sekitar Desa Jatiluwih. Adapun sebaran pekerjaan anggota dapat dilihat pada Tabel 1.

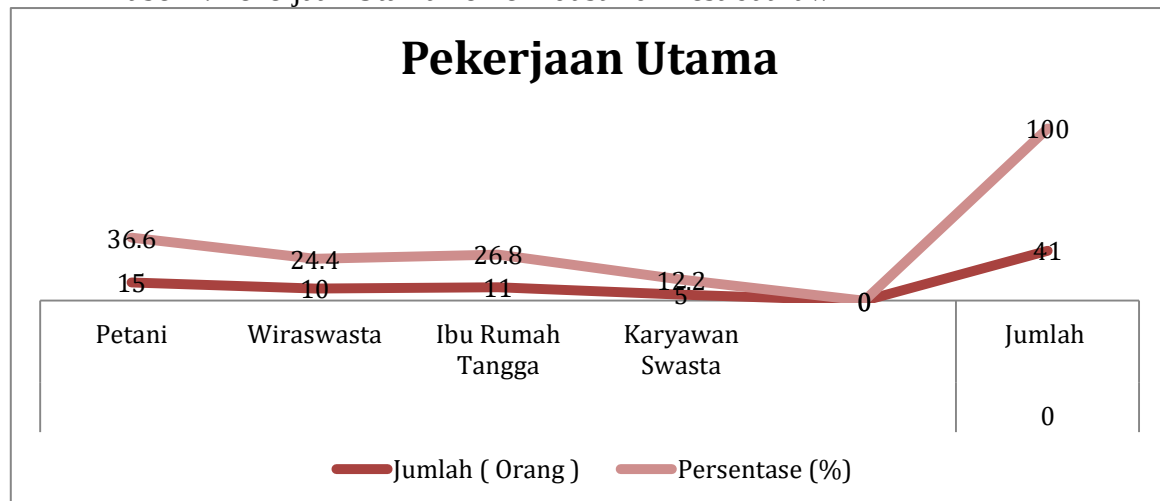
Tabel 1 menunjukkan distribusi pekerjaan utama dari 41 responden yang terlibat dalam suatu survei atau penelitian. Data disajikan dalam bentuk jumlah dan persentase (%) dari total responden. Petani (Siswati & Yanti, 2008) merupakan kelompok pekerjaan utama terbanyak, yaitu sebanyak 15 orang (36,59%). Ini menunjukkan bahwa mayoritas responden masih menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian (Ihsan et al., 2024). Ibu Rumah Tangga sebanyak 11 orang (26,83%), menempati posisi kedua terbesar. Menunjukkan bahwa sebagian besar perempuan yang disurvei tidak bekerja di sektor formal, tetapi berpotensi diberdayakan dalam kegiatan industri rumah tangga atau agribisnis lokal. Wiraswasta berjumlah 10 orang (24,39%).

Ini menggambarkan adanya minat atau keterlibatan dalam kegiatan ekonomi mandiri (Kiswandono, 2020) seperti perdagangan kecil, produksi makanan, atau usaha rumahan.

Karyawan Swasta berjumlah 5 orang (12,20%). Kelompok ini adalah yang paling sedikit jumlahnya, menunjukkan bahwa sebagian kecil responden bekerja di sektor formal atau perusahaan.

Komposisi pekerjaan ini memperlihatkan bahwa mayoritas responden berpotensi atau sudah berada dalam lingkungan agribisnis dan industri rumah tangga, baik sebagai petani, ibu rumah tangga, maupun wiraswasta. Ini mendukung kelayakan program pengembangan produk olahan seperti keripik beras merah organik, karena sebagian besar responden berada dalam posisi yang bisa dilibatkan langsung dalam produksi atau pemasaran.

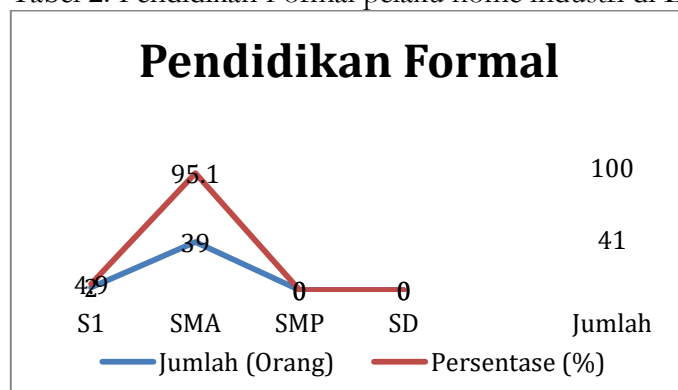
Tabel 1. Pekerjaan Utama home Industri di Desa Jatiluwih



Data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden berada pada sektor informal dan memiliki keterkaitan langsung(Sukanteri et al., 2021) maupun tidak langsung dengan kegiatan agribisnis rumah tangga, baik sebagai produsen, pelaku usaha kecil, maupun pendukung kegiatan ekonomi keluarga. Pendidikan pelaku home industri di Desa Jatiluwih dalam penelitian ini berjumlah 41 orang yang terdiri dari berbagai latar belakang pekerjaan dan tingkat pendidikan. Pelaku home industri di Desa Jatiluwih dengan tingkat pendidikan formal SMA sejumlah 39 orang (95,1%), tingkat pendidikan S1 sejumlah 2 orang (4,9%), dan tidak ada yang memiliki latar belakang tingkat pendidikan pada jenjang SMP maupun SD.

Kondisi ini mencerminkan bahwa responden memiliki potensi besar(Sukanteri et al., 2024) untuk dikembangkan dalam kegiatan inovasi produk olahan, seperti pengolahan beras merah organik menjadi keripik atau produk lain yang bernilai tambah. Dengan latar belakang pendidikan menengah yang cukup kuat dan sebagian besar berada di sektor pertanian serta rumah tangga, strategi pemberdayaan melalui industri rumah tangga sangat relevan dan memiliki prospek keberlanjutan yang baik.

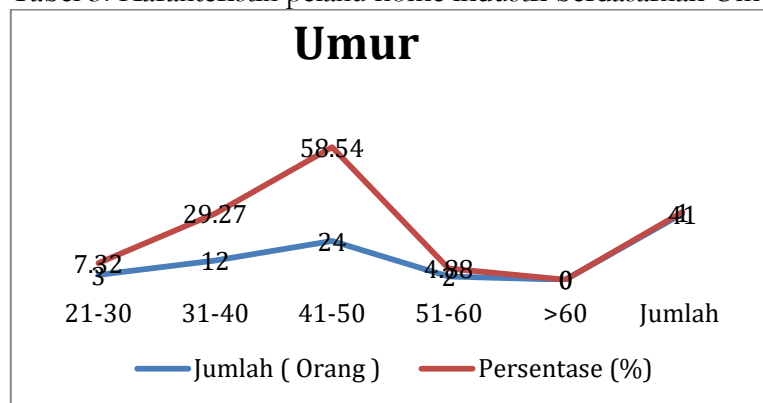
Tabel 2. Pendidikan Formal pelaku home industri di Desa Jatiluwih



Karakteristik pelaku home industri berdasarkan umur pada Tabel 3. Responden dalam penelitian ini terdiri dari berbagai kelompok usia produktif (Sukanteri et al., 2024). Berdasarkan data, kelompok usia terbanyak berada pada rentang 41–50 **tahun**, yaitu sebanyak 24 orang (58,5%), yang merupakan usia matang dan aktif secara ekonomi, serta cenderung memiliki pengalaman (Joni & Lina, 2010) yang cukup dalam mengelola usaha maupun kegiatan rumah tangga berbasis pertanian dan pengolahan pangan. Kelompok usia 31–40 tahun menempati urutan kedua dengan jumlah 12 orang (29,3%), yang umumnya berada pada fase aktif membangun usaha atau mendukung perekonomian keluarga. Usia ini juga dianggap cukup adaptif terhadap inovasi dan pelatihan kewirausahaan.

Sementara itu, kelompok usia 21–30 tahun hanya terdiri dari 3 orang (7,3%), yang menunjukkan bahwa keterlibatan generasi muda dalam kegiatan industri rumah tangga atau agribisnis di wilayah ini masih relatif rendah. Hal ini bisa menjadi tantangan sekaligus peluang untuk mendorong keterlibatan generasi muda dalam sektor usaha lokal. Adapun kelompok usia 51–60 tahun hanya mencakup 2 orang (4,9%), dan tidak ada responden yang berusia di atas 60 tahun. Dengan demikian, sebagian besar responden berada pada usia produktif dan potensial untuk dilibatkan secara aktif dalam kegiatan pengembangan produk olahan berbasis beras merah organik, baik dari sisi produksi, manajemen usaha, maupun pemasaran.

Tabel 3. Karakteristik pelaku home industri berdasarkan Umur



Produk Olahan Industri Rumah Tangga Berbasis Beras Merah Organik

Beras merah organik merupakan salah satu komoditas pangan fungsional (Joni & Lina, 2010) yang memiliki nilai gizi tinggi dan manfaat kesehatan yang luas, seperti menurunkan kadar gula darah, memperlancar pencernaan, serta kaya akan antioksidan alami. Namun, di masyarakat, tingkat konsumsi beras merah masih terbatas (Joni & Lina, 2010) karena teksturnya yang lebih keras dan proses memasak yang lebih lama dibandingkan beras putih. Kondisi ini mendorong perlunya inovasi produk olahan berbasis beras merah agar dapat diterima oleh lebih banyak kalangan. Industri rumah tangga berperan penting dalam mengolah komoditas lokal (Nuraini et al., 2016) menjadi produk bernilai tambah. Salah satu inovasi yang menjanjikan adalah pengolahan beras merah organik menjadi berbagai produk camilan sehat seperti keripik beras merah, cookies, bubur instan, hingga sereal organik. Produk-produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik dan menyehatkan, tetapi juga memperpanjang umur simpan, memperluas segmen pasar, serta memberikan nilai ekonomi yang lebih tinggi bagi petani dan pelaku usaha mikro.

Pengembangan produk olahan berbasis beras merah organik pada skala rumah tangga juga sejalan dengan prinsip agribisnis berkelanjutan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan menerapkan sistem produksi yang ramah lingkungan, industri rumah tangga tidak hanya mendorong kemandirian ekonomi keluarga, tetapi juga ikut menjaga keseimbangan ekosistem pertanian. Produk-produk ini dapat menjangkau pasar lokal maupun wisatawan yang mencari produk khas berbasis bahan alami dan organik.

Dengan strategi pemasaran yang tepat serta peningkatan mutu produk, olahan beras merah organik dari industri rumah tangga berpotensi menjadi ikon produk unggulan daerah yang mendukung ketahanan pangan, ekonomi kreatif, dan pelestarian pertanian organik.

Pengembangan produk olahan berbasis beras merah organik pada skala industri rumah tangga menjadi semakin penting di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan konsumsi pangan alami. Beras merah organik tidak hanya memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan beras biasa, tetapi juga mendukung sistem pertanian berkelanjutan tanpa penggunaan bahan kimia sintetis. Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah rendahnya konsumsi beras merah akibat tekstur yang keras, rasa yang kurang familiar, serta keterbatasan inovasi dalam bentuk produk olahan yang menarik dan praktis.

Di sisi lain, banyak petani kecil dan pelaku usaha rumah tangga yang belum mampu mengoptimalkan potensi nilai tambah dari komoditas ini. Produk beras merah cenderung dijual dalam bentuk mentah tanpa proses hilirisasi, sehingga margin keuntungan relatif kecil. Padahal, pengolahan beras merah menjadi produk turunan seperti keripik, cookies, atau sereal instan dapat memperluas pasar, meningkatkan daya saing, serta memperkuat posisi industri rumah tangga dalam rantai agribisnis lokal.

Urgensi lainnya adalah kebutuhan akan penguatan ekonomi skala mikro (Yuniarti et al., 2019) dan pemberdayaan perempuan serta keluarga petani melalui industri rumah tangga. Inovasi produk berbasis beras merah organik dapat menjadi solusi strategis untuk menciptakan peluang usaha baru, memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga, dan mendukung pembangunan pertanian organik secara holistik.

Oleh karena itu, diperlukan upaya riset dan pengembangan untuk menciptakan produk olahan beras merah organik yang inovatif, berkualitas, dan memiliki nilai tambah tinggi. Penelitian ini menjadi langkah penting untuk menjawab tantangan tersebut sekaligus mewujudkan sistem agribisnis berkelanjutan yang berbasis potensi lokal.

Nilai Ekonomis Beras Merah Organik sebagai Produk Lokal

Beras merah organik memiliki nilai ekonomis (Abdul Azis et al., 2017) yang tinggi dibandingkan beras biasa karena keunggulannya baik dari sisi kesehatan, lingkungan, maupun pasar. Sebagai produk lokal, beras merah organik (Abdul Azis et al., 2017) tidak hanya menjadi sumber pangan alternatif, tetapi juga komoditas bernilai tambah yang mendukung pertumbuhan sektor agribisnis di tingkat petani dan usaha kecil.

1. Harga Jual Lebih Tinggi

Beras merah organik umumnya dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan beras putih non-organik karena proses produksinya yang lebih ramah lingkungan dan tanpa bahan kimia sintetis. Di pasar lokal maupun modern, harga beras merah organik bisa mencapai 1,5 hingga 2 kali lipat dari harga beras biasa. Hal ini memberikan margin keuntungan yang lebih besar bagi petani atau pelaku usaha.

2. Pasar Khusus (Niche Market)

Produk ini menyasar segmen konsumen yang sadar kesehatan (health-conscious), penderita diabetes, serta konsumen yang peduli pada produk organik dan berkelanjutan. Kelompok pasar ini bersedia membayar lebih mahal untuk produk yang berkualitas dan aman. Oleh karena itu, beras merah organik memiliki daya saing pasar yang kuat, baik di pasar lokal, toko organik, restoran sehat, maupun potensi ekspor.

3. Potensi Hilirisasi dan Diversifikasi Produk

Beras merah organik dapat diolah menjadi berbagai produk turunan seperti keripik, bubur instan, tepung beras merah, cookies, dan sereal. Proses hilirisasi ini membuka peluang untuk meningkatkan nilai tambah dan memperluas peluang usaha rumah tangga. Dari satu komoditas dasar, pelaku usaha bisa menghasilkan produk olahan dengan harga jual yang lebih tinggi dan umur simpan lebih panjang.

4. Memberdayakan Ekonomi Lokal

Sebagai produk lokal, beras merah organik dapat menjadi ikon produk unggulan daerah yang memperkuat branding desa atau kawasan. Usaha produksi dan pengolahan beras merah organik juga berpotensi menyerap tenaga kerja lokal, mendorong keterlibatan kelompok wanita tani, serta mendorong tumbuhnya ekosistem agribisnis berkelanjutan di desa.

5. Dukungan terhadap Ekonomi Sirkular

Produksi beras merah organik seringkali didukung oleh sistem pertanian terpadu, misalnya pemanfaatan limbah pertanian sebagai pupuk organik. Hal ini menjadikan usaha berbasis beras merah organik tidak hanya menguntungkan secara ekonomi, tetapi juga efisien dan ramah lingkungan.

Nilai ekonomis beras merah organik tidak hanya terletak pada harga jual yang tinggi, tetapi juga pada potensinya dalam menciptakan nilai tambah, membuka peluang diversifikasi produk, dan mendorong **ekonomi lokal** yang inklusif dan berkelanjutan. Sebagai produk lokal unggulan, beras merah organik layak dikembangkan sebagai bagian dari strategi peningkatan daya saing agribisnis di tingkat mikro hingga regional.

Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Produk Olahan Beras Merah

Berdasarkan hasil penelitian pada pelaku home industri padi beras merah pada Tabel 4 menggunakan analisis Metode Hayami berdasarkan Tabel 5 yang menunjukkan. Analisis Hayami (Waluyo, 2020) digunakan untuk menilai nilai tambah dan kontribusi tenaga kerja serta keuntungan dari proses produksi suatu produk.

Tabel 4. Hasil Metode Hayami pada usaha home industry Beras Merah.

Variabel	Keterangan	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1. <i>Output</i> (kg)	(A)	5
2. <i>Input</i> (kg)	(B)	5
3. Tenaga Kerja (HOK)	(C)	2
4. Faktor Konversi	(D) = (A)/(B)	1.00
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(E) = (C)/(B)	0.40
6. Harga <i>Output</i> (Rp)/kg	(F)	90,000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(G)	100,000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(H)	30,000
9. Sumbangan <i>Input</i> lain (Rp/kg)	(I)	112,000
10. Nilai <i>Output</i> (Rp/kg)	(J) = (D) x (F)	200,000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(K) = (J)-(I)-(H)	58,000
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(L) = (K)/(J) x 100%	29.00
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(M) = (E) x (G)	40,000
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(N) = (M)/(K) x 100%	68.97
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(O) = (K)-(M)	18,000
b. Tingkat Keuntungan (%)	(P) = (O)/(K) x 100%	31.03
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Margin (Rp/Kg)	(Q) = (J)-(H)	170,000
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(R) = (M)/(Q) x 100%	23.53
b. Sumbangan <i>Input</i> Lain (%)	(S) = (I)/(Q) x 100%	65.88
c. Keuntungan Home Industri (%)	(T) = (O)/(Q) x 100 %	10.59

Berdasarkan data pada Tabel 4, diperoleh hasil sebagai berikut:

I. Output, Input dan Harga

Produksi menghasilkan output sebesar 5 kg, dengan input bahan baku juga sebanyak 5 kg, menunjukkan faktor konversi sebesar 1,00 (tidak ada kehilangan dalam proses). Penggunaan tenaga kerja tercatat sebanyak 2 Hari Orang Kerja (HOK), yang berarti koefisien tenaga kerja adalah 0,40

HOK/kg. Harga jual produk (output) adalah Rp90.000 per kilogram, sedangkan upah tenaga kerja ditetapkan sebesar Rp100.000 per HOK.

II. Penerimaan dan Keuntungan

Harga bahan baku ditetapkan sebesar Rp30.000 per kilogram, dan sumbangan input lain (seperti energi, kemasan, dll.) sebesar Rp112.000/kg. Dengan harga jual Rp90.000/kg dan faktor konversi 1,0, maka nilai output yang dihasilkan per kilogram adalah Rp200.000. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi adalah Rp58.000/kg, diperoleh dari selisih antara nilai output dengan total input (bahan baku dan input lain). Rasio nilai tambah terhadap nilai output adalah 29%, menunjukkan bahwa hampir sepertiga dari nilai jual produk merupakan hasil dari proses produksi, bukan bahan mentah. Dari nilai tambah tersebut, pendapatan tenaga kerja adalah Rp40.000/kg, setara dengan 68,97% dari total nilai tambah. Keuntungan bersih perusahaan setelah membayar tenaga kerja adalah Rp18.000/kg, atau 31,03% dari nilai tambah.

III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Margin atau selisih antara nilai output dan bahan baku sebesar Rp170.000/kg. Dari margin tersebut: 23,53% dialokasikan untuk tenaga kerja, 65,88% untuk input lain, dan 10,59% merupakan keuntungan bersih perusahaan.

Berdasarkan hasil analisis Metode Hayami menunjukkan bahwa proses produksi menghasilkan nilai tambah yang cukup signifikan, dengan sebagian besar nilai tambah dinikmati oleh tenaga kerja. Meskipun demikian, perusahaan masih memperoleh margin keuntungan sebesar 10,59%, yang menunjukkan efisiensi dan potensi kelayakan usaha dari segi finansial.

Usaha pengolahan beras merah organik (Nuraini et al., 2016) pada skala rumah tangga menunjukkan hasil yang sangat menjanjikan dari segi ekonomi. Dengan total produksi sebanyak 13 kg dan harga jual Rp125.000 per kilogram, usaha ini mampu menghasilkan total penerimaan sebesar Rp1.625.000. Biaya variabel per kilogram yang dikeluarkan adalah sebesar Rp99.200, sehingga total biaya produksi relatif efisien. Dari selisih antara penerimaan dan total biaya, diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp903.037,29.

Lebih lanjut, nilai R/C Ratio sebesar 2,25 menunjukkan bahwa setiap Rp1 biaya produksi menghasilkan Rp2,25 penerimaan, yang menandakan usaha ini sangat layak secara finansial. Sementara itu, B/C Ratio sebesar 1,25 mengindikasikan bahwa setiap Rp1 biaya memberikan keuntungan sebesar Rp1,25, memperkuat bahwa usaha ini cukup efisien dan menguntungkan.

Dari sisi titik impas (Break Even Point), usaha ini juga berada dalam posisi yang aman. BEP Unit sebesar 0,81 kg menunjukkan bahwa usaha ini akan balik modal apabila dapat menjual minimal 0,81 kg produk. Karena realisasi penjualan mencapai 13 kg, maka usaha telah melampaui titik impas secara signifikan. Demikian pula dengan BEP Harga sebesar Rp20.961,45, yang jauh lebih rendah dibanding harga jual aktual Rp125.000 per kg, sehingga margin keuntungan cukup besar.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa usaha olahan berbasis beras merah organik ini sangat layak dikembangkan. Selain memberikan keuntungan ekonomi, usaha ini juga mendukung prinsip agribisnis berkelanjutan karena berbasis sumber daya lokal, ramah lingkungan, dan memiliki potensi untuk menjangkau pasar lokal maupun wisatawan yang menggemari produk sehat dan alami.

Produk Olahan Industri bagi Ibu Rumah Tangga: Peran Strategis dalam Agribisnis Rumah Tangga

Industri rumah tangga merupakan sektor usaha mikro yang dijalankan dari lingkungan tempat tinggal, dengan modal kecil, teknologi sederhana, dan tenaga kerja utama berasal dari anggota keluarga—khususnya ibu rumah tangga. Dalam konteks agribisnis, ibu rumah tangga memiliki peran penting dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya jual lebih tinggi. Bentuk Produk Olahan. Produk olahan industri rumah tangga yang umum dilakukan oleh ibu rumah tangga dalam bentuk **makanan ringan**: keripik beras merah. Dan produk optional yang dapat dibuat seperti emping, rengginang. Produk sehat: cookies berbasis

tepung lokal, bubur instan, sereal organi. Produk-produk ini berasal dari bahan baku pertanian yang tersedia di sekitar rumah tangga.

Manfaat Ekonomi dan Sosial. Sumber penghasilan tambahan: usaha ini mendukung ekonomi keluarga tanpa meninggalkan kewajiban rumah tangga. Pemberdayaan perempuan: meningkatkan peran perempuan dalam ekonomi lokal. Pemanfaatan waktu luang secara produktif. Mendorong inovasi dan kreativitas dalam mengolah hasil pertanian menjadi bentuk yang lebih menarik.

Terdapat beberapa kelebihan Produk Olahan Rumah Tangga yaitu Skalabilitas: mudah dimulai dengan modal kecil dan dapat diperluas seiring waktu. Fleksibel: dapat disesuaikan dengan musim dan ketersediaan bahan baku lokal. Potensi branding lokal: produk bisa menjadi ciri khas desa atau kelompok usaha tertentu (misalnya keripik beras merah khas Yeh Nu Garden).

Tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan produk olahan beras merah yaitu terbatasnya akses peralatan produksi modern. Minimnya keterampilan manajemen, pemasaran, dan pembukuan keterbatasan legalitas usaha (izin PIRT, BPOM). Perlu peningkatan kapasitas dalam hal pengemasan, sanitasi, dan inovasi produk

Dukungan yang diperlukan. Pelatihan kewirausahaan dan pengolahan pangan. Akses permodalan (KUR, koperasi, dana desa). Pendampingan UMKM untuk perizinan dan pemasaran digital. Kolaborasi dengan instansi pertanian, koperasi, atau perguruan tinggi. Produk olahan industri rumah tangga yang dikelola oleh ibu rumah tangga berperan penting dalam mendorong pertumbuhan agribisnis lokal. Selain memberikan dampak ekonomi langsung, kegiatan ini juga menciptakan lapangan kerja mikro, memperkuat ketahanan pangan keluarga, dan mendorong inovasi produk berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan

1. Karakteristik pelaku industri rumah tangga menunjukkan bahwa pendidikan, umur dan pengalaman berusaha memberikan dampak terhadap usaha industri di Desa Jatiluwih.
2. Analisis dengan metode Hayami menunjukkan bahwa tingkat keuntungan usaha home industri sebesar 31,03%, nilai keuntungan sejumlah Rp. 18.000, dan margin keuntungan sebesar 10,59%.
3. Analisis kelayakan usahatani menunjukkan bahwa usaha home industri kripik beras merah di Desa Jatiluwih layak untuk diusahakan dengan keuntungan bersih sebesar Rp903.037,29, nilai R/C ratio sebesar 2,25, nilai B/C Ratio sebesar 1,25, Nilai BEP unit sebesar 0,81 kg, dan BEP harga sebesar Rp 20.961,45

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan kepada kelompok home industri Desa Jatiluwih yaitu meningkatkan volumen produksi secara berkala dalam upaya meningkatkan produktivitas home industri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih pada kelompok home industri di Desa Jatiluwih yang telah memberikan kontribusi terhadap penelitian ini, serta ucapan terimakasih kepada Unmas Denpasar dalam memfasilitasi penyelenggaraan penelitian serta ucapan terimakasih kepada Kemendiktisaintek atas pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dihilirisasi dalam penelitian inovasi keripik beras merah.

REFERENSI

- Abdul Azis, A., Irmayani, I., & Maming, K. (2017). Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Beras Merah Berbasis Pemberdayaan Sumberdaya Lokal. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 17(2), 678–685. <https://journal.unibos.ac.id/Eco/Article/View/849>
- Aditya, I. M. J., Widyantara, I. W., & Wijayanti, P. U. (2017). Pendapatan Dan Risiko Produksi Usahatani Pacar Air (*Impatiens Balsamina* Linn) Pada Musim Hujan Dan Kemarau Di Subak

- Saradan, Desa Sibang Gede, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. *Jurnal Agribisnis Dan Agronwisata (Journal Of Agribusiness And Agritourism)*, 6(1), 131–141. <https://doi.org/10.24843/Jaa.2017.V06.I01.P15>
- Gandhy, A., Prabowo, Y. D., & Nurunisa, V. F. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao Pada CV Wahyu Putra Mandiri, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. *Agrihumanis: Journal Of Agriculture And Human Resource Development Studies*, 1(2), 77–86. <https://doi.org/10.46575/Agrihumanis.V1i2.66>
- Haris Wahyukinasih, M., Wulandari, C., & Herwanti, S. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Berbasis Hasil Hutan Bukan Kayu Ekosistem Mangrove Di Desa Margasari Lampung Timur. *Jurnal Sylva Lestari*, 2(2), 41. <https://doi.org/10.23960/Jsl2241-48>
- Ihsan, I., Amri, H., Aminarti, H., Azzahra, F., & Akbar, A. (2024). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembiayaan Usaha Agribisnis Buah Naga Di Desa Sukamaju. *Agriculture And Socio-Economic Journal*, 1(1), 15–21. <https://doi.org/10.61316/Asej.V1i1.27>
- Ilyas, & Nurmayasari, D. (2014). Peran Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Laras Asri Pada Peningkatan Kesejahteraan Keluarga (Studi Deskriptif Di Dusun Dalem Desa Kadirejo Kecamatan Pabelan) Kabupaten Semarang. *Journal Of Non Formal Education And Community Empowerment*, 3(2), 16–21.
- Joni, & Lina. (2010). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Struktur Modal (Factors Affecting Capital Structure). *Jurnal Bisnis Dan Akuntansi*, 12(2), 81–96.
- Kiswandono, A. A. (2020). Pelatihan Dan Pendampingan Home Industri Kelompok Pkk Desa Fajar Baru: Pembuatan Detergen Cair. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 72. <https://doi.org/10.23960/Jss.V4i1.151>
- Merah, N. B. (2025). 1, 2 1,2. 5(2), 826–836.
- Ni Putu Sukanteri, Suryana, I. M., Vrawati, Y., & Yuniti, I. G. A. D. (2021). Pemberdayaan KWT Ayu Tangkas Pada Program Pengembangan Desa Mitra Mandiri Pangan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 48–55. <https://doi.org/10.29244/Agrokreatif.7.1.48-55>
- Nuraini, C., Masyhuri, M., Jamhari, J., & Hadi Darwanto, D. (2016). Model Kelembagaan Pada Agribisnis Padi Organik Kabupaten Tasikmalaya. *AGRARIS: Journal Of Agribusiness And Rural Development Research*, 2(1), 9–16. <https://doi.org/10.18196/Agr.2121>
- Setiawati, H., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2013). Kadar Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Flake Beras Merah Dan Beras Ketan Hitam Dengan Variasi Suhu Perebusan (Anthocyanin Content And Antioxidant Activity Of Red Rice And Black Glutinous Rice Flake With Variation In Boiling Temperature). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 29–38.
- Siswati, L., & Yanti, R. (2008). Optimasi Penggunaan Tenaga Kerja Keluarga Petani Ternak Sapi Di Sekitar Hutan Adat Kabupaten Kampar. 5(2), 38–43.
- Sukanteri, N. P., Gede, L., Dewi, P., Budiasa, I. M., Putu, L., & Pratiwi, K. (2025). *Dalam Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Petani Cendana Red Rice Agribusiness In Increasing The Competitive Advantage Of FARMERS Di Indonesia Yang Menghasilkan Beras . Kabupaten Tabanan Sebagai Salah Satu Produsen Beras Khususnya Desa Jatiluwih Kecamatan . 18(1), 12–23.*
- Sukanteri, N. P., Putu, N., Pratiwi, E., & Carina, T. (2024). *Sosialisasi Dan Pelatihan Peningkatan Pengetahuan Dan Ketrampilan Produksi Home Industri Kerupuk Beras Merah Di Desa Jatiluwih Tabanan , Bali. 07(02), 143–155.*
- Waluyo, T. (2020). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Salak Di Desa Sibetan, Karangasem, Bali. *Jurnal Ilmu Dan Budaya*, 41(71), 8423–8446. <http://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/view/961%0Ahttp://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/download/961/776>
- Yuniarti, D., Rahayu, E. S., & Harisudi, M. (2019). Analisis Struktur Dan Perilaku Padi Pada Pemasaran Beras Organik Di Kabupaten Boyolali Analysis Of The Structure And Conduct Of Paddy Organic Rice Marketing In Boyolali Regency. *Jurnal Pangan*, 1, 23–34.