

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sohun di Ud Alhamdulillah Desa Karangpucung Kecamatan Tambak Kabupaten Banyumas

Umi Nur Kholifah^{1*}, Uswatun Hasanah², Isna Windani³

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Purworejo

Email: umik494@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) proses produksi sohun pada industri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas, 2) metode pemasaran yang dilakukan oleh industri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas, 3) besarnya nilai tambah dari produk yang dihasilkan oleh industri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus, data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Sampel sejumlah 9 orang terdiri dari informan kunci dan informan non kunci. Analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Analisis perbandingan menggunakan uji t.

Hasil penelitian diketahui bahwa: 1) proses produksi sohun yang dilakukan industri sohun UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas meliputi persiapan bahan baku, proses pencucian bahan baku berupa pati sagu, pemasakan pati sagu, pencetakan menjadi benang-benang sohun, penjemuran benang sohun basah, pengemaan dan sohun siap untuk dipasarkan, 2) pemasaran UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas melakukannya dalam 2 alur yaitu dilakukan dengan menjual produknya kepada warga sekitar secara eceran dan menjual produknya kepada pedagang perantara/pengepul, kemudian para pengepul mendistribusikan sohun kepada pedagang eceran, 3) besar nilai tambah produk sohun yang dihasilkan agroindustri sohun UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas adalah sohun hijau sebesar Rp 1642,89 atau 20,12% dan sohun putih sebesar Rp 1651,30 atau 20,22%. Nilai tambah yang dihasilkan dari agroindustri sohun tersebut termasuk dalam kategori sedang

Kata Kunci: *produksi, sohun, pemasaran, nilai tambah*

ABSTRACT

This research aims to determine: 1) the production process of vermicelli in the UD Alhamdulillah industry, Tambak sub-district, Banyumas district, 2) the marketing methods used by the UD Alhamdulillah industry, Tambak district, Banyumas district, 3) the amount of added value of the products produced by UD Alhamdulillah industry, Tambak sub-district, Banyumas district.

The research method used was a case study, the data were analyzed using descriptive analysis. A sample of 9 people consisted of key informants and non-key informants. Value added analysis using the Hayami Method. Comparative analysis using the t test.

The research results show that: 1) The vermicelli production process carried out by the vermicelli industry at UD Alhamdulillah, Karangpucung village, Tambak district, Banyumas district includes raw material preparation, raw material washing process in the form of sago starch, cooking sago starch, printing into vermicelli threads, drying wet vermicelli threads, packaging and vermicelli are ready to be marketed, 2) Marketing of UD Alhamdulillah, Karangpucung village, Tambak sub-district, Banyumas district does it in 2 channels, namely by selling its products to local residents at retail and selling the products to intermediary traders/collectors, then the collectors distribute vermicelli to traders retail, 3) The value added of vermicelli products produced by the vermicelli agroindustry at UD Alhamdulillah in Karangpucung village, Tambak sub-district, Banyumas district is green vermicelli of IDR 1642.89 or 20.12% and white vermicelli of IDR 1651.30 or 20.22%. The added value generated from the vermicelli agro-industry is in the medium category.

Keywords: *production, vermicelli, marketing, value added*

I. PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri (Valentina, 2009:1) Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengolahan menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan.

Sohun atau soun (soon) adalah jenis mi berwarna putih transparan berbahan dasar tepung pati dari umbi-umbian, kacang hijau, umbi (kentang, ubi jalar, tapioka), sagu, aren, dan midro (*ganyong*) (Direktorat Kredit, BPR dan UMKM, 2007:1). Sohun merupakan produk agroindustri yang memiliki banyak keunggulan. Keunggulan dari sohun diantaranya seperti keunikan dan daya tarik

akan bahan bakunya, proses produksinya, dan bentuk produknya (Nandika, 2012:22). Sohun adalah olahan pangan berbahan baku pati sagu, dengan peminat yang masih banyak sehingga memiliki nilai jual yang tinggi di pasaran.

Agroindustri sohun di kecamatan Tambak kabupaten Banyumas dikenal sebagai produk unggulan (Disperindagkop Kabupaten Banyumas, 2018:19). Salah satu industri sohun tersebut adalah UD Alhamdulillah. Industri ini telah berbadan hukum dengan produksi sebanyak 12 ton per bulan. Bahan baku yang digunakan untuk membuat sohun yaitu pati sagu. Pati sagu tersebut diperoleh dari Riau atau Cirebon.

Produksi sohun di UD Alhamdulillah masih menggunakan teknologi tradisional, proses pengolahannya dilakukan secara manual. Pengeringan sohun secara keseluruhan bergantung pada cahaya matahari. Penggunaan teknologi yang masih tergolong tradisional tersebut tentu saja berdampak pada alokasi waktu untuk produksi menjadi lebih lama dan ketergantungan terhadap cahaya matahari berisiko pada kerusakan produk yang cukup tinggi terutama saat bulan-bulan (musim) penghujan yang bisa mencapai 30-40% dari kondisi normal. Pemasaran sohun produksi UD Alhamdulillah masih menjadi kendala karena dalam memasarkan sohun hanya mengandalkan pedagang pengepul, belum ada upaya yang lainnya sehingga pengembangan pasarnya belum optimal. Saat ini manajemen masih fokus untuk penataan manajemen produksi dan pemasaran supaya bisa memproduksi secara optimal dan mampu memenuhi permintaan pasar.

Proses pengolahan merupakan hal yang sangat penting karena akan menentukan keberhasilan agroindustri sohun. Semakin baik proses pengolahan yang dilakukan maka dari segi pemasaran dapat lebih dioptimalkan, selanjutnya semakin besar pula nilai tambah yang dapat diperoleh. Peningkatan nilai tambah juga akan diikuti oleh peningkatan pendapatan dan keuntungan bagi agroindustri sohun UD Alhamdulillah. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dan setelah dilakukan proses produksi. Nilai tambah sohun merupakan pertambahan nilai dari bahan baku pati sagu menjadi produk sohun yang memiliki nilai ekonomi tinggi dipasaran. Potensi yang dimiliki oleh agroindustri sohun UD Alhamdulillah yaitu peluang untuk

meningkatkan pendapatan, penyedia lapangan kerja dan kontribusi penopang perekonomian. Sohun memiliki prospek pasar yang cukup bagus, bahan baku pati sagu yang digunakan merupakan produk dalam negeri dan mudah didapatkan. Berdasarkan hal ini maka perlu dianalisis berapa besarnya nilai tambah dari produksi sohun yang dilakukan oleh UD Alhamdulillah. Adanya dukungan dari luar perusahaan dapat menjadi kekuatan serta peluang bagi agroindustri sohun untuk maju.

Penelitian ini memiliki tujuan antara lain: 1) mengetahui proses produksi sohun pada agroindustri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas, 2) mengetahui metode pemasaran sohun yang dilakukan oleh agroindustri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas, 3) mengetahui besarnya nilai tambah sohun yang diproduksi oleh agroindustri UD Alhamdulillah kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas.

II. METODE PENELITIAN

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu pada UD Alhamdulillah desa Karangpucung, kecamatan Tambak, kabupaten Banyumas. Alasan peneliti menentukan daerah penelitian ini karena UD Alhamdulillah merupakan industri BUMDes pertama di Indonesia (Pemkab Banyumas, 2018), produksi yang dilakukan lebih banyak dibanding industri lainnya yang sudah memiliki badan hukum, dan proses produksinya yang lebih lengkap. Pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*, dengan jumlah 1 orang responden informan kunci dan 8 orang informan non kunci.

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Studi kasus bertujuan untuk mengembangkan metode kerja paling efisien dengan cara melakukan penelitian secara mendalam mengenai masalah penelitian di tempat yang akan diteliti sehingga memberikan kesimpulan yang berlaku dan terbatas pada kasus tertentu (Husein, 2018:41). Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Kemudian untuk analisis data menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami (1987:44) sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Analisis Nilai Tambah dalam Agroindustri Sohun

No	Keterangan	Rumus Perhitungan
I. INPUT, OUTPUT DAN HARGA		
1	Output (kg/proses)	1
2	Input (kg/proses)	2
3	Tenaga kerja (HKO/proses)	3
4	Faktor konversi	1: 2
5	Koefisien tenaga kerja	3: 2
6	Harga output (Rp/kg)	6
7	Upah rata-rata (Rp/kg)	7
II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN		
8	Harga input (Rp/kg)	8
9	Nilai input lain (Rp/kg)	9
10	Nilai Output (Rp/kg)	4 x 6
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	10 : 8 : 9
	b. Rasio nilai tambah (Rp/kg)	11a : 10
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	5 x 7
	b. Bagian tenaga kerja (%)	12a : 11a
13	a. Keuntungan	11a - 12a
	b. Tingkat keuntungan (Rp/kg)	13a - 11a
III. BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI		
14	MARGIN	10 - 8
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	12a : 14
	b. Sumbangan input lain (%)	9 : 14
	c. Keuntungan pengolah (%)	13a : 14

Sumber: Hayami (1987:44)

Kemudian, untuk perumusan hipotesis penelitian:

Ho : Tidak ada perbedaan antara hasil nilai tambah sohun putih dan sohun hijau.

Ha : Ada perbedaan antara hasil nilai tambah sohun putih dan sohun hijau.

Pengujian hipotesis dilakukan dengan menggunakan *paired sample t test* dengan cara berikut:

$$t = \frac{\bar{D}}{\frac{SD}{\sqrt{n}}}$$

Keterangan:

t = Nilai t hitung

\bar{D} = rata-rata selisih pengukuran 1 dan 2

SD = standar deviasi selisih pengukuran 1 dan 2
N = jumlah sampel (Sugiyono, 2015:142)

Pedoman pengambilan keputusan:

1. Jika nilai Sig. (*2 tailed*) < 0,05, maka Ho ditolak dan Ha diterima.
2. Sebaliknya, jika nilai Sig. (*2 tailed*) > 0,05, maka Ho diterima dan Ha ditolak.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi Sohun

a. Persiapan bahan

Tahap pertama yang dilakukan dalam pengolahan sohun adalah persiapan bahan. Bahan baku yang digunakan yaitu pati sagu, bahan penolongnya terdiri dari air bersih, kaporit, dan pewarna (apabila dibutuhkan). Selanjutnya pati sagu ditimbang sesuai takaran yang sudah ada. Takaran antara air : pati sagu : kaporit : pewarna adalah 2 : 1 : 0,008 : 0,084 untuk satu bak cuci. Kemudian, dalam satu bak cuci sendiri memiliki kapasitas pati sagu 1.200 kg/bak cuci.

b. Pencucian pati sagu

Bahan baku pati sagu selanjutnya dilakukan proses pencucian untuk menghilangkan sisa-sisa kotoran berupa serat-serat, pasir, tanah atau akar tanaman. Hal tersebut untuk mendapatkan pati sagu yang bersih sehingga menghasilkan produk sohun yang bagus dan bermutu. Produk sohun yang bagus dan bermutu adalah sohun yang tidak memiliki noda hitam dan tidak berwarna kuning. Pencucian pati sagu biasanya berlangsung sampai kurang lebih lima hari pada waktu pagi dan sore sehingga didapatkan pati yang bagus dan bersih dari kotoran. Secara garis besar tahapan proses produksi yaitu tahap pertama menghilangkan kotoran berupa serat dan lainnya, tahap kedua pemutihan menggunakan larutan kaporit, dan tahap ketiga pembilasan agar pati tidak berbau kaporit serta pemisahan pati dari air.

Tahapan pertama adalah pati sagu yang masih banyak terdapat kotoran dimasukkan ke dalam bak pencucian. Kemudian ditambahkan

dengan air bersih dan dilakukan pengadukan menggunakan mesin pengaduk bertenaga listrik (penguber). Kotoran-kotoran yang mengapung dipermukaan air dipisahkan dan dibuang. Setelah kotoran dibuang pati direndam agar sari-sari pati mengendap.

Tahapan kedua yaitu pati sagu yang sudah dihilangkan kotorannya diberi kaporit supaya pati bersih dan warna tidak kusam. Kandungan kaporit yang diberikan sebesar 0,009%, sedangkan pada SOP yang ditentukan untuk makanan adalah sebesar 0,1%. Setelah pemberian kaporit dilakukan pengadukan dan perendaman sampai pati terpisah dengan air. Setelah pati mengendap, air dalam bak dibuang.

Tahap ketiga adalah pembilasan agar pati tidak berbau kaporit. Pembilasan ini dilakukan menggunakan air bersih hingga pati benar-benar tidak terasa bau kaporit. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan karena pencucian yang tidak bersih dapat menyebabkan sohun berwarna kuning kusam dan mudah patah. Setelah bau kaporit hilang serta sari pati telah mengendap maka air dibuang dan sari pati dibiarkan hingga air pada sari pati menyusut.

c. Pemasakan

Pati sagu yang telah bersih dari kotoran dimasukkan dalam kuili. Kemudian pati ditambahkan dengan air mendidih. Air benar-benar harus dalam keadaan mendidih agar adonan menjadi matang. Adonan yang kurang matang menyebabkan sohun mudah patah. Selanjutnya air dan pati tersebut di mixer hingga menghasilkan adonan yang lebih rata dan homogen.

d. Pencetakan menjadi sohun

Pati sagu yang sudah melalui proses pemasakan dan sudah matang kemudian dicetak menggunakan mesin kopakan. Pati dimasukan perlahan melalui corong mesin yang selanjutnya akan keluar menjadi benang-benang sohun. Benang-benang sohun ditampung di atas ancak yang terbuat dari seng yang telah diolesi dengan mentega. Pengolesan dengan mentega dilakukan agar nantinya benang-benang sohun tidak lengket di ancak sehingga mudah diangkat dan memiliki mutu yang baik.

e. Penjemuran

Benang-benang sohun hasil pencetakan yang masih basah kemudian dilakukan proses penjemuran untuk menghasilkan sohun yang kering. Ancak diletakkan pada galangan yang terbuat dari bambu. Penjemuran dilakukan pada tempat yang terbuka dengan mengandalkan panas matahari langsung. Waktu penjemuran tergantung dari cuaca, apabila matahari bersinar terik cukup dengan waktu kurang lebih 30 menit dan ketika mendung biasanya memerlukan waktu kurang lebih satu jam. Benang sohun yang telah kering kemudian diangkat dan dikumpulkan pada lori (gerobak dorong) untuk diberikan pada bagian pengemasan.

f. Pengemasan

Benang sohun yang sudah kering kemudian dikemas menggunakan plastik. Pengemasan sohun menggunakan cara sederhana yaitu melalui tahap penggulungan, penimbangan, dan pengepakan dalam kantong plastik. Tahapan pengemasan tersebut dilakukan oleh satu orang pekerja. Pengemasan sohun sendiri diperlukan penanganan yang baik agar mutu sohun tetap terjaga. Berat dalam satu kemasan sohun UD Alhamdulillah yaitu 1 kg atau berat terkadang sesuai pesanan. Kemasan sendiri menggunakan plastik yang diberi cap UD Alhamdulillah. Kemudian, untuk produk yang dihasilkan berupa sohun berwarna putih dan hijau.

2. Nilai Tambah

Nilai tambah sohun yaitu pertambahan nilai pati sagu karena adanya perlakuan/pengolahan menjadi produk jadi berupa sohun. UD Alhamdulillah menghasilkan 2 jenis produk sohun yaitu sohun hijau dan sohun putih.

Perhitungan nilai tambah sohun didapatkan bahwa dengan menggunakan bahan baku berupa pati sagu sebanyak 9637,03 kg dapat dihasilkan 11800,44 kg sohun hijau atau 11800,44 kg sohun putih (tergantung yang diproduksi saat itu). Agroindustri sohun UD Alhamdulillah mampu menyerap tenaga kerja sebesar 714,00 jam/bulan atau 25,5 jam/proses produksi. Kemudian untuk curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kilogram pati sagu menjadi sohun sebanyak 0,07 jam. Harga

output (sohun) sebesar Rp 10.000/kg. Faktor konversi sebesar 0,82 maka nilai output sebesar Rp 8166,67.

Besarnya nilai tambah yang diperoleh dapat menunjukkan pengembangan agroindustri memberikan nilai tambah atau tidak. Nilai tambah yang dihasilkan sohun hijau sebesar Rp 1.642,89 atau 20,12 % dan sohun putih sebesar 1.651,30 atau 20,22 %. Kriteria penilaiannya adalah (Arianti et al, 2013:258-259): a) Jika nilai tambah > 0 , maka agroindustri memberikan nilai tambah (positif); b) Jika nilai tambah < 0 , maka agroindustri nilai tambahnya negatif (tidak ada nilai tambah). Nilai tambah UD Alhamdulillah bernilai positif karena > 0 (lebih dari nol) yang artinya adalah UD Alhamdulillah sudah memberikan nilai tambah. Sedangkan hasil dari perhitungan nilai tambah, dapat diketahui kategori agroindustri bernilai tambah rendah, sedang dan tinggi. Kategori nilai tambah dikatakan rendah jika nilai rasio $< 15\%$, dikatakan sedang jika nilai rasio $15-40\%$, dan dikatakan tinggi jika nilai rasio $> 40\%$ (Kipdiyah et al, 2013:112). Kategori nilai tambah yang diperoleh UD Alhamdulillah adalah kategori sedang karena rasio yang dimiliki tidak lebih dari 40 %.

UD Alhamdulillah Besarnya nilai tambah agroindustri sohun di UD Alhamdulillah diketahui dari pengalokasian nilai output untuk bahan baku berupa pati sagu sebesar Rp 5.500 serta nilai input lainnya seperti bahan baku lain dan penyusutan sebesar Rp 1.023,78 untuk sohun hijau dan Rp 1.015,37 untuk sohun putih.

Nilai input lain dan penyusutan sohun hijau selama satu bulan proses produksi sohun di UD Alhamdulillah setelah dilakukan penjumlahan menghasilkan nilai rata-rata dari input lain yaitu sebesar Rp 913,69. Jumlah penyusutan dari alat-alat yang digunakan selama proses produksi sebesar Rp 110,09. Jumlah total yang dihasilkan dari input lain dan penyusutan yaitu sebesar Rp 1.023,78. Kemudian, nilai input lain dan penyusutan sohun putih dalam satu bulan proses produksi di UD Alhamdulillah dihasilkan dari penjumlahan beberapa nilai input lain sebesar Rp 10.659.244,58 dan setelah dirata-ratakan dihasilkan sebesar Rp 905,28. Penyusutan dari beberapa alat-alat

yang digunakan pada saat proses produksi sebesar Rp 1.290.991,67 dan rata-rata produksi sebesar Rp 110,09. Kemudian jumlah total dari rata-rata produksi sebesar Rp 1.015,37.

Bagian tenaga kerja dalam proses produksi sohun putih dan hijau masing-masing yaitu sebesar Rp 7,19 atau 0,44 %. Tingkat keuntungan yang diperoleh UD Alhamdulillah dari sohun hijau dan sohun putih masing-masing sebesar 99,56%.

Analisis selanjutnya menunjukkan nilai margin UD Alhamdulillah sebesar Rp 2.666,67. Dengan demikian, pendapatan tenaga kerja dapat diketahui yaitu sebesar 0,27 %. Balas jasa faktor produksi untuk sumbangan input lain sohun hijau sebesar 38,39 % dan sohun putih sebesar 38,08 %. Keuntungan untuk pengolah dapat diketahui yaitu sohun hijau sebesar 61,34 % dan sohun putih 61,65 %.

Setelah diketahui besar nilai tambah sohun, maka dapat disimpulkan bahwa sohun putih lebih besar dibanding sohun hijau. Hal tersebut karena sohun putih tidak menggunakan bahan baku lain berupa pewarna makanan, sedangkan sohun hijau menggunakan pewarna makanan hijau yang menyebabkan penambahan biaya bahan baku lain yang digunakan pada proses produksi sohun hijau. Hal tersebut dapat dibuktikan pada tabel analisis perbandingan berikut.

Tabel 2. Hasil Uji Beda Nilai Tambah Sohun Hijau dan Sohun Putih

t _{hitung}	df	Sig. (2-tailed)
36,373	3	0,000

Sumber: Analisis Primer, 2020.

Berdasarkan tabel analisis di atas, diketahui nilai t_{hitung} sebesar 36,373. Nilai df (*degree of freedom* atau derajat kebebasan) sebesar 3. Kemudian nilai Sig. (2 tailed) adalah sebesar 0,000 dan taraf sigifikan 0,05. Dari data tersebut dihasilkan bahwa nilai Sig. (2 tailed) < 0,05 atau 0,000 < 0,05 sehingga menunjukkan hasil bahwa Ho ditolak dan Ha diterima. Hal tersebut menunjukkan bahwa ada perbedaan hasil nilai tambah sohun hijau dan sohun putih.

3. Pemasaran

Pemasaran produk sohun yang dilakukan UD Alhamdulillah relatif masih sederhana. Jalur pemasaran yang dilakukan UD Alhamdulillah ada 2 yaitu, (1) UD Alhamdulillah menjual produknya kepada warga sekitar secara ecer, dan (2) UD Alhamdulillah menjual produknya kepada pedagang perantara/pengepul, kemudian para pengepul mendistribusikan sohun kepada pedagang eceran, dan pedagang eceran memasarkan sohun langsung ke konsumen atau pedagang kecil lainnya. Pemasaran sohun UD Alhamdulillah dikatakan belum terlalu luas yaitu masih di sekitar Jawa Tengah, yaitu meliputi Kroya, Kudus, Semarang, Mboja, Demak, Boyolali, Tegal, Cilacap, dan Gebangsari.

Sistem pemesanan mi sohun di UD Alhamdulillah dilakukan dengan sistem PO (*Pre Order*) atau memesan terlebih dahulu secara *offline/online*. Secara online bisa melalui SMS (*Short Message Service*), *Whatsapp*, maupun telepon langsung, sedangkan secara *offline* bisa dengan datang langsung ke UD Alhamdulillah. Pihak UD Alhamdulillah selanjutnya akan mengirim ke pihak pemesan menggunakan transportasi truk. Ongkos kirim ditanggung oleh pihak UD Alhamdulillah dan pihak pemesan yaitu setengah dari pihak UD Alhamdulillah dan setengahnya lagi dari pihak pemesan.

IV. PENUTUP

Proses produksi sohun yang dilakukan industri sohun UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas yang pertama adalah persiapan bahan baku, proses pencucian bahan baku berupa pati sagu, pemasakan pati sagu, pencetakan menjadi benang-benang sohun, penjemuran benang sohun basah, terakhir packing dan sohun siap untuk dipasarkan.

Pemasaran sohun UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas melakukannya dalam 2 alur yaitu dilakukan dengan menjual produknya kepada warga sekitar secara eceran dan UD Alhamdulillah menjual produknya kepada pedagang perantara/pengepul, kemudian para pengepul mendistribusikan sohun kepada pedagang pengecer.

Besarnya nilai tambah produk sohun yang dihasilkan UD Alhamdulillah desa Karangpucung kecamatan Tambak kabupaten Banyumas adalah sohun hijau sebesar Rp 1642,89 atau 20,12% dan sohun putih sebesar Rp 1651,30 atau 20,22%. Nilai tambah yang dihasilkan dari agroindustri sohun tersebut termasuk dalam kategori sedang.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y.S. dan Waluyati, L.R. 2019. *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun*. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA) Vol. 3 No. 2 hlm 256-266. <http://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/166>. Diakses pada 19 Oktober 2019.
- Direktorat Kredit, BPR dan UMKM. 2007. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Syariah (Ppuk-Syariah) Industri Sohun*. Bank Indonesia. Jakarta.
- Disperindagkop Kabupaten Banyumas. 2018. *Katalog Produk Unggulan Kabupaten Banyumas*. Banyumas: Pemerintah Kabupaten Banyumas.
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspective from Sunda Village*. CGPRT Center, Bogor.
- Husein. 2018. *Analisis Kinerja Dan Nilai Tambah Agroindustri Sagu Aren Di Lampung Selatan*. Universitas Lampung.
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. 2013. *Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani di Kecamatan Pangalengan , Kabupaten Bandung*. Manajemen IKM, 8(2), 99–114. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/issue/view/1088>. Diakses pada 22 Oktober 2019.
- Nandika Winsu Prakoso. 2012. *Strategi Pengembangan Agroindustri Sohun Di Desa Manjung Kecamatan Ngawen Kabupaten Klaten*. UNS. Surakarta.
- Pemkab Banyumas. 2018. *Wakil Bupati Banyumas Meresmikan Pabrik Mi Sohun Milik BUMDes Mas Desa Karangpucung Kecamatan Tambak*. <http://karangpucung-tambak.desa.id/news/26678/wakil-bupati-banyumas-meresmikan-pabrik-mi-sohun-milik-bumdes-mas-desakarangpucung-kecamatan-tambak#.XdbEIO6yQew>. Diakses pada 21 November 2019.
- Sugiyono. 2015. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung. CV Alfabeta.

Valentina, O. 2009. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada Kub Wanita Tani Makmur)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.