

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Klasifikasi Ubi Kayu

Ubi kayu dengan nama latin (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman umbi-umbian yang berasal dari famili euphorbianceae. Ubi kayu adalah tanaman dikotil berumah satu yang banyak dibudidayakan karena memiliki kandungan patinya yang sangat baik. Umbi yang terdapat pada tanaman ubi kayu menjadi sumber dari karbohidrat yang banyak digunakan dalam bahan baku industri dan bahan pangan serta pakan ternak. Secara umum klasifikasi ubi kayu adalah sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Spermatophyta*
Subdivisi : *Angiospermae*
Kelas : *Dicotyledoneae*
Ordo : *Euphorbiales*
Famili : *Euphorbianceae*
Genus : *Manihot*
Spesies : *Manihot utilisima*,
Manihot esculenta Cranzt

Ubi kayu (*Manihot Esculenta*) merupakan tanaman yang sudah lama dikenal dan di budidayakan oleh berbagai negara termasuk Indonesia. Ubi kayu menghasilkan daun dan umbi yang bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan dan cemilan. Ubi kayu selain mengandung karbohidrat, juga mengandung protein, zat besi, vitamin, kalsium, dan fosfor. Kandungan zat besi yang sangat tinggi yang terdapat pada kulit umbi dibandingkan dengan dibagian umbinya. Dan daun pada ubi kayu juga terdapat kandungan vitamin A, dan asam sianida (HCN) (Ummah, 2019).

Tanaman Ubi kayu sebagai salah satu tanaman pangan alternatif pengganti beras, keunggulan pada tanaman ubi kayu ini ialah mudah untuk dibudidayakan, mampu bertahan pada kondisi dan curah hujan yang rendah, dapat berproduksi dengan baik di tanah yang kurang unsur hara, serta tahan terhadap serangan hama dan penyakit. Ubi kayu selain dapat menjadi makanan umbinya bisa diolah menjadi produk setengah jadi seperti tepung aci atau tapioka.

2.2. Tapai Ubi Kayu

Tapai adalah salah satu jenis makanan di Indonesia dari hasil fermentasi bahan baku yang diberi ragi sebagai sumber mikrobanya, dari hasil fermentasi tape akan mengeluarkan kadar alkohol dan gula. Makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi yang memiliki karbohidrat seperti ubi kayu atau singkong, makanan ini adalah makanan khas dan sangat populer di pulau Jawa (Anjelina, 2022).

Tapai atau tape merupakan makanan tradisional masyarakat Indonesia yang terkenal dengan rasa dan aromanya yang unik. Tapai ini berbahan utama yaitu ubi kayu atau singkong dan ketan. Salah satu jenis tapai yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yaitu tapai ubi kayu. Dalam pembuatan tapai ubi kayu terdapat proses fermentasi tapai setelah di kupas, dibersihkan dengan cara dicuci dan direndam, serta dikukus dan ditambahkan ragi pada ubi kayu yang telah dikukus atau direbus. Pada proses fermentasi dapat memakan waktu kurang lebih 72 jam atau selama 3 hari dalam kondisi semi anaerob. Proses perubahan biokimia terjadi karena aktivitas mikroorganisme selama proses fermentasi. Tapai ubi kayu dan ketan yang dihasilkan dengan fermentasi sehingga dapat memperoleh produk tapai dengan rasa manis dengan kadar alkohol yang rendah (Susilawati dkk., 2024).

Pada tapai ubi kayu terdapat beberapa kandungan gizi yang lebih baik di bandingkan dengan ubi kayu tanpa adanya fermentasi. Ubi kayu yang mengalami proses fermentasi mengandung protein sebesar 3,67%, terdapat juga vitamin B12, provitamin A, menghasilkan senyawa anorganik seperti asam amino, alcohol, glikosida, dan lainnya. Tapai yang dihasilkan dengan ragi lokal mengeluarkan aroma yang sangat menyengat dan alcohol yang dihasilkan tidak terlalu tajam dan memiliki rasa yang manis (Nurhikmah & Nurjannah, 2020)

2.3. Nilai Tambah Tapai Ubi Kayu

Nilai tambah merupakan salah satu penambahan nilai suatu produk yang sebelum dilakukan proses produksi dan setelah dilakukan proses produksi (Supratman dkk., 2020). Analisis nilai tambah adalah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana seperti melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku dalam satu kali proses produksi. Analisis ini juga dapat menaksir jasa yang diterima para pelaku usaha tapai ubi kayu. Sebagai komoditas pertanian yang tidak tahan lama dalam penyimpanannya, maka ubi kayu ini perlu dilakukan suatu proses yaitu proses pengolahan agar dapat menghasilkan nilai tambah dan dapat meningkatkan produktivitas sumber daya manusianya serta juga dapat meningkatkan kreasi pada makanan olahan dari bahan baku mentah menjadi produk jadi seperti ubi kayu yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yaitu sagu atau tepung tapioka, keripik, sanjai, getuk, tapai dan sebagainya. Untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang diberikan tapai ubi kayu pada ubi kayu sebagai bahan baku

2.4. Hasil Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian Asria Wati dan Keumala Fadhiela (2022) “analisis nilai tambah ubi kayu menjadi tape ubi kayu di Desa Fajar Harapan Kecamatan Kluet Utara Kabupaten Aceh Selatan (Studi Kasus pada UD Bu Asni)” menunjukkan bahwa nilai tambah pada UD tape ubi bu Asni didaerah penelitian termasuk tinggi yaitu memperoleh persentase nilai tambah $>50\%$ (55%) dalam satu kali proses produksi. Keuntungan yang diterima sebesar Rp. 112.073 atau sebesar 64,5% serta total revenue yang lebih tinggi dibanding biaya yang keluar.

Pada penelitian Anjelina Sihombing (2022) dengan judul “analisis nilai tambah ubi kayu menjadi tape dan pendapatan produsen tape ubi kayu pada olahan industry rumah tangga tape ubi kayu (Studi kasus : Dusun Antara, Desa Bakaran Batu, Kecamatan Lubuk Pakam)” menunjukkan biaya produksi yang diperoleh sebesar Rp. 1.249.000/bulan, dengan penghasilan Rp. 4.218.995. dalam satu kali produksi jumlah produk dan banyaknya produk yang dihasilkan rata-rata 1.875 kg/bulan bahan baku, sedangkan rata-rata hasil produksi tape ubi kayu sebesar 13.125 bungkus/bulan, sedangkan harga pada tape ubi kayu Rp. 9.500/bungkus. Dan nilai tambah ubi kayu menjadi tape ubi kayu pada pengrajin tape ubi kayu sebesar Rp. 3.345 dengan rasio nilai tambah pada usaha pengrajin tape ubi kayu adalah sebesar 50,31% yang berarti setiap Rp. 1 nilai tape ubi kayu memperoleh nilai tambah sebesar 50,31%.

D. Hermanuadi dkk., (2021) dengan judul “value added analysis of cassava tape supply chain in Bondowoso regency” analisis nilai tambah rantai pasokan tape ubi kayu di Kabupaten Bondowoso. Pada rantai produk ubi kayu yang berasal dari petani dan berakhir dikonsumsi. Informasi pada persediaan tape ada dua arah yaitu pertama informasi dari petani ke konsumen dan ke dua informasi dari konsumen ke

produsen ubi kayu. Kegiatan produksi tape ubi kayu ini mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 7.370 per kg bahan baku.

2.5. Kerangka Pemikiran

Ubi kayu adalah salah satu tanaman hortikultur yang mudah untuk dibudidayakan dan tidak memerlukan perlakuan yang khusus dalam merawatnya. Ubi kayu juga sebagai sumber pangan selain padi, sagu, jagung yang sama-sama mengandung karbohidrat yang tinggi. Dengan harga jual ubi kayu yang terjangkau dan produksi pada ubi kayu sangat banyak, membuat ubi kayu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti gethuk, keripik, tepung aci atau tepung tapioka, dan menjadi tapai.

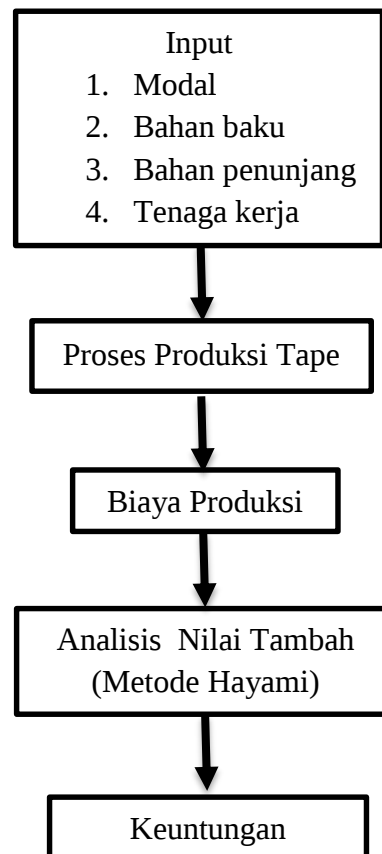
Tapai ubi kayu adalah makanan tradisional yang bahan bakunya terbuat dari ubi kayu. Terjadinya tapai karena ada proses fermentasi dari ragi yang di taburkan ke ubi kayu yang sudah dimasak. Pembuat tapai ubi kayu ini membutuhkan waktu yang cukup lama yaitu berkisara 2-3 hari untuk menghasilkan tapai yang mempunyai aroma, tekstur, dan rasa yang manis. Dengan cara pengolahan ini membuat masyarakat semakin aktif dan perekonomiannya tumbuh.

Nilai tambah merupakan konsep inti yang mengukur peningkatan nilai sebuah produk atau jasa selama proses produksi. Nilai tambah adalah selisih antara nilai input (bahan baku, tenaga kerja, waktu, dan sumber daya lain yang digunakan) dan output (produk akhir yang diterima konsumen). Di Desa Panca Mukti tapai menjadi makanan yang hampir setiap hari menjadi cemilan yang sehat karena memiliki cita rasa dan aroma yang unik serta memiliki manfaat yang sangat baik untuk tubuh. Pada penelitian ini dilakukan di Desa Panca Mukti Kecamatan Pondok Kelapa

Bengkulu Tengah. sampel pada penelitian ini adalah industri rumah tangga sebagai pelaku atau pengrajin tapai ubi kayu di Desa Panca Mukti.

Dalam kegiatan produksi tapai ubi kayu ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari satu produk dapat dijadikan beberapa produk olahan makanan yang dimana terdapat beberapa faktor dalam nilai tambah yaitu rasio nilai tambah, keuntungan, pendapatan tenaga kerja, keuntungan dan tingkat keuntungan. Semua variable ini saling mempengaruhi karena untuk mengetahui berapa nilai yang bisa ditambahkan pada produk tersebut.

Kerangka penelitian dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Diagram Analisis Nilai Tambah Ubi kayu (*Manihot Esculenta*) pada Industri Rumah Tangga Tapi Ubi Kayu

2.6. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan pada penelitian ini adalah diduga nilai tambah yang didapatkan dalam proses pengolahan ubi kayu menjadi tapai ubi kayu yaitu sebesar Rp. 6.000.