

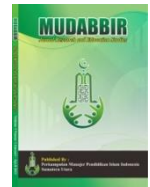


JURNAL MUDABBIR

(Journal Research and Education Studies)

Volume 5 Nomor 2 Tahun 2025

<http://jurnal.permapendis-sumut.org/index.php/mudabbir> ISSN: 2774-8391



Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Chicken Ball* Menggunakan Metode Hayami Pada Usaha Mahasiswa di Kegiatan Bazar Tahun 2025

Meilinda Suriani Harefa¹, Syukri Hidayat², Rahmadayanti³, Serli Sabela⁴,
Mawaddah Rahmah⁵, Claudia G. Natasya Simarmata⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Negeri Medan, Indonesia

Email: meilinda@unimed.ac.id¹, syukriehd@unimed.ac.id²,
rahmadayanti108@gmail.com³, serlisabela687@gmail.com⁴,
rahmamawaddah462@gmail.com⁵, claudiagracesimarmata@gmail.com⁶

ABSTRAK

Kegiatan bazar kewirausahaan mahasiswa menjadi salah satu wadah untuk melatih kemampuan berusaha, khususnya dalam mengolah bahan baku menjadi produk bernilai jual. Salah satu produk olahan yang dikembangkan adalah *chicken ball*, yang memiliki potensi memberikan nilai tambah melalui proses pengolahan sederhana namun menguntungkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan *chicken ball* pada kegiatan Bazar Kewirausahaan Mahasiswa Tahun 2025 menggunakan Metode Hayami. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui pengumpulan data biaya bahan baku, biaya tambahan, biaya tetap, jumlah produksi, dan pendapatan penjualan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan 1,5 kg ayam menghasilkan 57 unit produk dengan faktor konversi 38 unit/kg. Nilai output mencapai Rp 190.000/kg, sedangkan total biaya input sebesar Rp 143.333/kg. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 46.667/kg dengan rasio nilai tambah 24,56%. Total pendapatan sebesar Rp 285.000 dan total biaya produksi Rp 247.500 sehingga diperoleh keuntungan bersih Rp 37.500. Hasil ini menunjukkan bahwa pengolahan *chicken ball* memberikan nilai tambah yang positif dan layak dijalankan sebagai usaha skala kecil mahasiswa serta memberikan pengalaman praktis dalam pengelolaan produksi dan analisis usaha.

Kata Kunci: Analisis Hayami, *Chicken ball*, Nilai Tambah, Kewirausahaan

ABSTRACT

Student entrepreneurship bazaars provide a platform for developing entrepreneurial skills, particularly in processing raw materials into marketable products. One of the processed products developed is *chicken balls*, which have the potential to provide added value through a simple yet profitable processing process. This study aims to analyze the added value of *chicken ball* processing at the 2025 Student Entrepreneurship Bazaar using the Hayami Method. The study used a descriptive quantitative approach by collecting data on raw material costs, additional costs, fixed costs, production volume, and sales revenue. The results show that processing 1.5 kg of chicken produces 57 units of product with a conversion factor of 38 units/kg. The output value reaches IDR 190,000/kg, while the total input cost is IDR 143,333/kg. The resulting added value is IDR 46,667/kg, with a value-added ratio of 24.56%. Total revenue is IDR 285,000, while total

production costs are IDR 247,500, resulting in a net profit of IDR 37,500. These results indicate that chicken ball processing provides positive added value and is feasible as a small-scale business for students, providing practical experience in production management and business analysis.

Keywords: Hayami Analysis, Chicken balls, Added Value, Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Kegiatan kewirausahaan merupakan bagian penting dalam pembelajaran kontekstual karena memberikan pengalaman langsung kepada peserta didik dalam merencanakan, memproduksi, dan memasarkan suatu produk. Melalui kegiatan bazar kewirausahaan, mahasiswa dilatih untuk mengembangkan kreativitas, keterampilan produksi, kemampuan manajemen usaha, serta pemahaman terhadap proses penciptaan nilai ekonomi. Salah satu produk olahan pangan yang banyak dikembangkan dalam kegiatan kewirausahaan mahasiswa adalah *chicken ball*, yaitu olahan daging ayam yang dibentuk menjadi bola-bola dan disajikan sebagai makanan cepat saji yang memiliki daya tarik tinggi di kalangan konsumen.

Dalam industri pengolahan pangan, terutama skala rumah tangga, konsep nilai tambah (*value added*) menjadi indikator penting untuk mengukur seberapa besar peningkatan nilai ekonomi yang dihasilkan dari proses pengolahan. Menurut Hayami, nilai tambah merupakan selisih antara nilai output dengan nilai input yang digunakan dalam proses produksi. Metode Hayami dianggap sederhana, sistematis, dan banyak digunakan dalam menganalisis usaha kecil dan agroindustri karena mampu menjelaskan komponen biaya, nilai produk, dan keuntungan secara rinci. Studi-studi sebelumnya menunjukkan bahwa metode ini sangat relevan digunakan untuk menilai efisiensi usaha dan potensi pengembangan produk olahan pangan.

Penelitian terdahulu oleh Mahanty et al. (2023) menganalisis nilai tambah bakso ayam pada usaha rumah tangga di Kecamatan Poasia, Kota Kendari, dengan menggunakan pendekatan Hayami. Studi tersebut menunjukkan bahwa pendekatan Hayami mampu menggambarkan struktur biaya dan nilai tambah secara komprehensif, sehingga memberikan gambaran nyata tentang keuntungan dan efisiensi usaha. Nuraini et al. (2023) juga menegaskan bahwa meskipun banyak penelitian membahas industri makanan skala kecil, hanya sedikit yang secara khusus menyoroti pengolahan bakso ayam dengan pendekatan Hayami di Indonesia, sehingga penelitian terkait topik tersebut memiliki nilai kebaruan dan relevansi tinggi.

Dalam konteks pendidikan kewirausahaan, analisis nilai tambah menjadi penting karena tidak hanya menunjukkan kelayakan usaha, tetapi juga memberikan pemahaman kepada mahasiswa mengenai bagaimana proses pengolahan dapat meningkatkan nilai suatu bahan baku. Pengolahan *chicken ball* oleh mahasiswa dalam kegiatan bazar tidak hanya bertujuan menghasilkan keuntungan, tetapi juga menjadi proses pembelajaran yang melibatkan pengelolaan bahan baku, penggunaan bahan tambahan, proses produksi yang efektif, hingga strategi pemasaran.

Namun, meskipun penelitian mengenai nilai tambah berbagai produk pangan telah banyak dilakukan, analisis nilai tambah pada produk *chicken ball* dalam konteks usaha mahasiswa dan kegiatan bazar masih jarang dikaji. Selain itu, penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus pada produk bakso ayam di industri rumah tangga, sehingga penerapan metode Hayami pada produk *chicken ball* oleh mahasiswa dapat memberikan perspektif baru dan memperluas pemahaman mengenai pengolahan produk pangan berskala kecil.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses pengolahan *chicken ball* secara menyeluruh dan menghitung nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan menggunakan Metode Hayami. Analisis ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai kelayakan usaha, efisiensi produksi, serta potensi pengembangan produk *chicken ball* sebagai salah satu alternatif usaha mahasiswa dalam kegiatan bazar tahun 2025.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan tujuan untuk menganalisis nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari proses pengolahan *chicken ball* pada usaha mahasiswa dalam kegiatan bazar tahun 2025. Analisis dilakukan menggunakan Metode Hayami, yaitu metode yang umum digunakan untuk menghitung nilai tambah produk hasil agroindustri skala kecil melalui identifikasi komponen input, output, dan nilai ekonomi yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini, komponen tenaga kerja berbayar tidak dimasukkan karena seluruh proses produksi dilakukan oleh mahasiswa sendiri tanpa adanya upah. Oleh karena itu, beberapa indikator Hayami yang berkaitan dengan tenaga kerja seperti Koefisien Tenaga Kerja, Upah Tenaga Kerja, dan Imbalan Tenaga Kerja ditiadakan dan disesuaikan.

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada kegiatan Bazar Kewirausahaan Mahasiswa Tahun 2025. Proses produksi *chicken ball* dilakukan di lingkungan tempat tinggal mahasiswa, sedangkan penjualan dilakukan di lokasi bazar yaitu pelataran Faliktas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan.

2. Jenis dan Sumber Data

Penelitian menggunakan dua jenis data, yaitu:

a. Data Primer

Data diperoleh secara langsung dari kegiatan produksi dan penjualan, meliputi:

- 1) jumlah bahan baku yang digunakan,
- 2) jumlah bahan tambahan,
- 3) total biaya variabel dan biaya tetap,
- 4) jumlah output *chicken ball*,
- 5) harga jual produk,
- 6) catatan proses produksi dan penjualan.

b. Data Sekunder

Data pendukung diperoleh dari jurnal, buku, artikel ilmiah, dan penelitian sebelumnya terkait nilai tambah, produk olahan ayam, kewirausahaan, dan Metode Hayami seperti Mahanty et al. (2023) dan Nuraini et al. (2023).

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui:

- a. Observasi langsung terhadap proses pembuatan *chicken ball*, mulai dari persiapan bahan, penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan bola, hingga penggorengan.
- b. Pencatatan biaya produksi, baik biaya variabel (BVA) maupun biaya tetap (BT).
- c. Dokumentasi berupa foto proses, catatan hasil produksi, dan jumlah penjualan.

4. Teknik Analisis Data

Analisis yang digunakan adalah Metode Hayami, yang menghitung nilai tambah melalui langkah-langkah berikut:

a. Faktor Konversi (FK)

Menggambarkan hubungan antara bahan baku utama (ayam) dengan jumlah produk akhir (*chicken ball*).

$$FK = \frac{\text{Output (unit atau kg)}}{\text{Input Bahan Baku Ayam (kg)}}$$

b. Nilai Output (NO)

$$NO = \text{Harga Jual per Unit} \times \text{Jumlah Produk per Kg Input}$$

c. Biaya Input

Meliputi:

- biaya bahan baku ayam,
- biaya bahan tambahan (terigu, adonan bakso, minyak, bumbu, kemasan, dll.),
- biaya tetap seperti gas dan transportasi.

d. Nilai Tambah (NT)

Nilai tambah dalam penelitian ini dihitung sebagai:

$$NT = NO - \text{Biaya Bahan Baku Utama} - \text{Biaya Input Tambahan}$$

e. Rasio Nilai Tambah (RNT)

$$RNT = \frac{NT}{NO} \times 100\%$$

f. Keuntungan (Profit)

Karena tidak ada tenaga kerja berbayar, maka:

$$\text{Keuntungan} = \text{Nilai Tambah}$$

g. Tingkat Keuntungan (TK)

$$TK = \frac{\text{Keuntungan}}{NO} \times 100\%$$

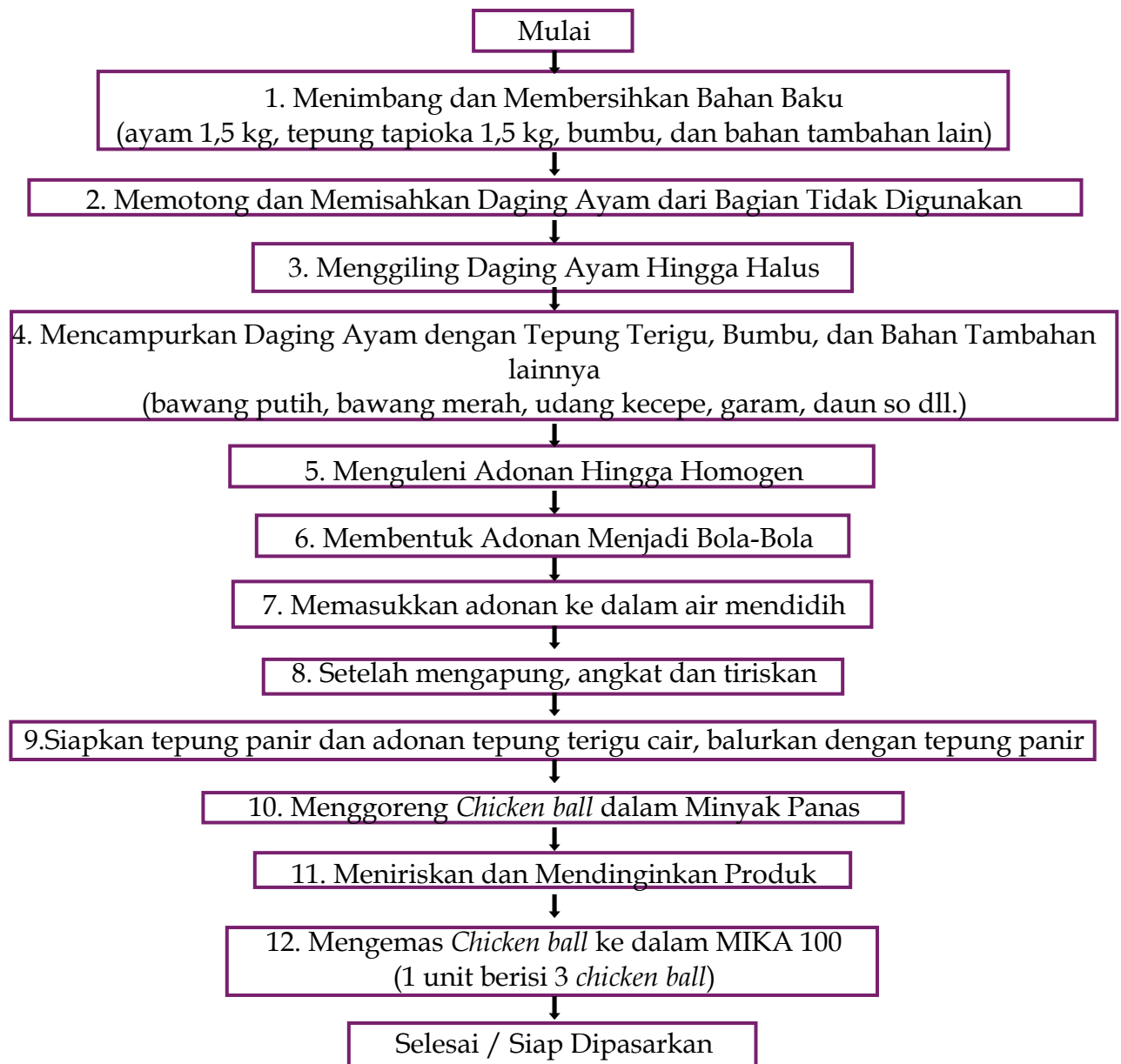
Metode ini digunakan untuk melihat seberapa besar peningkatan nilai ekonomi dari pengolahan bahan baku ayam menjadi produk *chicken ball* serta menilai tingkat efisiensi usaha mahasiswa dalam kegiatan bazar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pengolahan *Chicken ball*

Pengolahan *chicken ball* dilakukan melalui beberapa tahapan produksi yang meliputi persiapan bahan, penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan adonan, hingga proses penggorengan. Proses ini bertujuan untuk mengubah bahan baku ayam menjadi produk makanan siap saji yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Secara umum, alur proses produksi dapat dijelaskan sebagai berikut:

Bagan Proses Pembuatan *Chicken ball*



Gambar 1. Proses Pengolahan *Chicken ball*

2. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

Perhitungan nilai tambah dilakukan menggunakan data bahan baku dan input tambahan sebagai berikut:

a. Data Produksi *Chicken ball*

Tabel 1 Data produksi

Komponen	Nilai
Bahan baku utama	Ayam 1,5 kg
Total biaya variabel (BVA)	Rp 216.500
Total biaya tetap (BT)	Rp 31.000
Total biaya produksi (TBP)	Rp 247.500
Total output	57 unit (isi 3 pcs)
Harga jual per unit	Rp 5.000
Total pendapatan	Rp 285.000
Keuntungan bersih	Rp 37.500

Sumber: Olahan Data Produksi Chiken Ball (2025)

Karena tidak ada tenaga kerja berbayar, maka seluruh nilai tambah adalah keuntungan langsung.

3. Tabel Analisis Nilai Tambah Metode Hayami (*Chicken ball*)

Tabel 1. Nilai Tambah Pengolahan *Chicken ball* Menggunakan Metode Hayami

No	Komponen Hayami	Nilai
1	Output produksi (unit)	57
2	Input utama (ayam, kg)	1,5 kg
3	Faktor konversi (output/kg)	$57 \div 1,5 = 38 \text{ unit/kg}$
4	Harga rata-rata produk (Rp/unit)	Rp 5.000
5	Nilai output per kg	$38 \times 5.000 = \text{Rp } 190.000$
6	Harga bahan baku ayam per kg	Rp 38.000
7	Biaya input tambahan total	$\text{Rp } 216.500 - 58.500 = \text{Rp } 158.000$
8	Biaya input tambahan per kg	$158.000 \div 1,5 = \text{Rp } 105.333$
9	Total biaya per kg	$38.000 + 105.333 = \text{Rp } 143.333$
10	Nilai tambah per kg	$190.000 - 143.333 = \text{Rp } 46.667$
11	Rasio nilai tambah	$(46.667 \div 190.000) \times 100\% = 24,56\%$
12	Keuntungan (karena tanpa tenaga kerja)	Rp 46.667/kg
13	Tingkat keuntungan	$(46.667 \div 190.000) \times 100\% = 24,56\%$

Sumber : Analisis Data Primer, 2025

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan *chicken ball* memberikan nilai tambah bagi mahasiswa sebagai pelaku usaha. Faktor konversi sebesar 38 unit per kg ayam menunjukkan bahwa pengolahan memberikan output yang cukup besar dibandingkan jumlah bahan baku yang digunakan. Harga jual sebesar Rp 5.000 per unit menghasilkan nilai output sebesar Rp 190.000 per kg bahan baku ayam.

Biaya produksi yang terdiri dari bahan baku ayam serta input tambahan seperti terigu, bumbu, minyak goreng, kemasan, dan biaya pendukung lainnya mencapai total Rp 143.333 per kg. Selisih antara nilai output dan total biaya input menunjukkan nilai

tambah sebesar Rp 46.667 per kg, yang berarti kegiatan produksi memberikan peningkatan nilai ekonomi sebesar 24,56% dari nilai output.

Jika dilihat dari keseluruhan produksi, total pendapatan yang diperoleh adalah Rp 285.000, sementara total biaya produksi sebesar Rp 247.500, sehingga diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp 37.500. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha pengolahan *chicken ball* layak dijalankan pada skala bazar mahasiswa, terutama karena seluruh pekerjaan dilakukan sendiri tanpa biaya tenaga kerja berbayar.

Temuan ini juga sejalan dengan penelitian Mahanty et al. (2023) dan Nuraini et al. (2023), yang menunjukkan bahwa pengolahan daging ayam menjadi produk olahan seperti bakso dapat memberikan nilai tambah yang signifikan melalui proses pencampuran bahan, pengolahan, dan pengemasan. Dalam konteks usaha mahasiswa, nilai tambah ini memberikan pengalaman nyata terkait manajemen biaya, efisiensi produksi, serta strategi penjualan. Secara keseluruhan, pengolahan *chicken ball* tidak hanya menghasilkan nilai ekonomi, tetapi juga memberikan manfaat edukatif bagi mahasiswa dalam memahami konsep produksi, kewirausahaan, dan analisis usaha menggunakan metode Hayami.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan *chicken ball* pada usaha mahasiswa dalam kegiatan Bazar Tahun 2025 mampu memberikan nilai tambah secara ekonomi. Berdasarkan hasil analisis menggunakan Metode Hayami, faktor konversi pengolahan mencapai 38 unit/kg, dengan nilai output sebesar Rp 190.000 per kg bahan baku ayam. Setelah dikurangi biaya bahan baku dan input tambahan, nilai tambah bersih yang dihasilkan adalah sebesar Rp 46.667 per kg, atau setara dengan 24,56% dari nilai output.

Hasil ini menunjukkan bahwa proses pengolahan *chicken ball* memberikan peningkatan nilai ekonomi yang positif dan layak dijalankan sebagai usaha skala kecil. Total pendapatan sebesar Rp 285.000, dengan total biaya produksi Rp 247.500, menghasilkan keuntungan bersih Rp 37.500, meskipun dilakukan dalam skala kecil dan waktu yang terbatas. Tidak adanya biaya tenaga kerja juga membuat usaha ini lebih efisien dan memberikan keuntungan langsung bagi mahasiswa.

Selain memberikan nilai ekonomi, kegiatan ini juga memberikan manfaat edukatif bagi mahasiswa dalam memahami proses produksi, struktur biaya, dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Dengan demikian, usaha *chicken ball* dapat dijadikan alternatif produk kewirausahaan yang berpotensi dikembangkan pada kegiatan bazar maupun usaha kecil lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D., & Yuliana, S. (2020). Nilai tambah dan efisiensi usaha pengolahan nugget ayam skala rumah tangga. *Jurnal Agroindustri Modern*, 2(3), 101–109.
- Hafsah, M. J. (2021). Pengembangan usaha kecil dan menengah dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. *Jurnal Kewirausahaan Indonesia*, 5(1), 33–47.
- Hasibuan, M. (2014). *Manajemen: Dasar, pengertian, dan masalah*. Bumi Aksara.
- Hayami, Y., Ruttan, V. W., & Binswanger, H. (1985). *Agricultural development: An international perspective*. Johns Hopkins University Press.
- Hidayat, A. (2019). Analisis nilai tambah produk olahan hasil pertanian. *Jurnal Agro Ekonomi*, 29(2), 120–134.
- Kasmir. (2015). *Studi kelayakan bisnis*. Kencana.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of marketing* (17th ed.). Pearson.

- Mahanty, A. K., Rahman, R., & La Madi. (2023). Analisis nilai tambah pengolahan bakso ayam pada usaha rumah tangga di Kecamatan Poasia Kota Kendari dengan pendekatan metode Hayami. *Jurnal Agroindustri*, 15(2), 88–96.
- Nuraini, S., Putri, D. L., & Wulandari, N. (2023). Kajian nilai tambah produk pangan skala rumah tangga menggunakan metode Hayami. *Jurnal Industri Pangan*, 12(1), 45–53.
- Putri, A. N., & Lestari, F. (2022). Analisis kelayakan usaha pangan skala kecil menggunakan metode biaya dan manfaat. *Jurnal Ilmu Agribisnis*, 10(1), 55–67.
- Rahardja, P., & Manurung, M. (2008). *Teori ekonomi mikro: Suatu pengantar*. Lembaga Penerbit FEUI.
- Saragih, B. (2010). *Agroindustri dan pembangunan ekonomi*. IPB Press.
- Soekartawi. (2000). *Analisis usaha tani*. UI Press.
- Sukirno, S. (2018). *Mikroekonomi: Teori pengantar*. Raja Grafindo Persada.
- Winarno, F. G. (1997). *Pangan: Gizi, teknologi, dan konsumen*. Gramedia.
- Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2017). *Essentials of entrepreneurship and small business management*. Pearson Education.