

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Agroindustri

Agroindustri merupakan kegiatan dengan ciri: (a) meningkatkan nilai tambah, (b) menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan, (c) meningkatkan daya simpan, dan (d) menambah pendapatan dan keuntungan produsen. Sifat kegiatannya mampu menciptakan lapangan pekerjaan, memperbaiki pemerataan pendapatan dan mempunyai kapasitas yang cukup besar untuk menarik pembangunan sektor pertanian (Tarigan, 2007 dalam Setyowati, 2012).

Menurut Soekartawi (2001) agroindustri dapat diartikan 2 hal yaitu:

1) Agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dan i produk pertanian dengan menekankan pada manajemen pengelolaan, maka dalam suatu perusahaan produk olahan dimana minimal 20 persen dan i jumlah bahan baku yang digunakan adalah dan i pertanian; 2) Agroindustri adalah suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dan i pembangunan, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Salah satu tujuan dan i pengolahan hasil pertanian (agroindustri) adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas hasil yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri. Agroindustri merupakan kegiatan pertanian yang diorientasikan pada permintan pasar.

Menurut Soekartawi (2003), melalui agroindustri diharapkan berbagai kegiatan di pedesaan akan berkembang sebagai kondisi yang menandai munculnya diversifikasi pedesaan sehingga terjadi proses perluasan dan semakin bervariasinya sumber pendapatan rumah tangga di pedesaan. Bila pembangunan pertanian berhasil, maka pembangunan agroindustri juga berhasil. Begitu pula sebaliknya, bila pembangunan pertanian gagal, maka pembangunan agroindustri pun sulit untuk berkembang. Hal ini dapat dimengerti karena sebagian besar input atau bahan baku dari agroindustri berasal dari pertanian. Pada intinya, peran agroindustri dalam perekonomian nasional suatu negara adalah sebagai berikut: 1) mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis khususnya dan pendapatan masyarakat pada umumnya; 2) mampu menyerap tenaga kerja; 3) mampu meningkatkan perolehan devisa; 4) mampu menumbuhkan industri yang lain, khususnya industri pedesaan. Sebagian besar agroindustri yang ada berupa Industri Rumah Tangga dan Industri Kecil. Industri Rumah Tangga adalah industri dengan jumlah pekerja sebanyak 1 sampai 4 orang, sedangkan industri kecil adalah industri dengan jumlah pekerja sebanyak 5 sampai 15 orang.

2.1.1. Keripik Nenas

Keripik nenas adalah keripik hasil olahan buah nenas yang digoreng dengan cara khusus, biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa yang disebut mesin *vacuum frying*. Jika menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kuali/wajan buah nenas tidak akan menjadi keripik karena buah akan rusak terkena suhu panas yang berlebih. Dengan menggunakan mesin

penggoreng hampa buah nanas digoreng dengan suhu yang lebih rendah sekitar 50°-60°C sehingga tidak merusak buah nanas tersebut.

Keripik nanas diolah dari buah nanas yang sudah masak. Pengolahan keripik nanas secara garis besar sebagai berikut, buah nanas yang segar dan dipilih dan buah nanas yang tidak terlalu matang ataupun terlalu mentah. Proses pembuatan keripik nanas atau cara membuat keripik buah tidak bisa dengan cara dijemur atau digoreng dengan alat-alat sederhana, karena buah nanas mengandung kadar gula yang cukup tinggi. Apabila kita goreng memakai penggorengan biasa suhu 180-200 °C, maka gula yang terdapat pada nanas akan gosong terlebih dahulu sebelum kadar airnya habis. Berikut adalah cara pembuatan keripik nanas;

a. Bahan

- Nenas yang sudah masak
- Air kapur sirih
- Minyak goreng
- Garam

b. Alat

- Pisau stainless
- Alat pembuang empulur (stainless bulat dan berlobang)
- Alat pengisapan / pengeringan
- Plastik
- Alat Packing

c. Cara Pembuatan

1. Nenas dikupas kulit buahnya dengan pisau dan dibuang empulurnya (tulang dalamnya) dengan alat yang terbuat dari stainless bulat dan

- berlubang. Kemudian didorong dengan kayu bulat yang spesial dibuat khusus untuk itu sepanjang 30 cm.
2. Setelah empulur dibuang, maka dipotong — potong setebal 1 cm, lalu dimasukkan kedalam air kapur sirih ditambah sedikit garam agar hasil keripik nenas renyah dan gurih
 3. Keringkan dan ditimbang menjadi 16 Kg (dan i nenas 40 buah) untuk satu kali penggorengan.
 4. Masukkan kedalam atau *vacuum frying* yang telah berisi minyak goreng dan disusun dengan rapi atau berlapis.
 5. Setelah 2 jam lalu dikeluarkan dan i *vacuum frying*, lalu masukkan kedalam alat pengisapan/pengeringan selama 5 menit.
 6. Masukkan keripik nenas kedalam packing dan siap untuk dijual (Damayanti, 2014).

Buah nenas masak

Pengupasan buah

Pencucian dengan air bersih

Pemotongan buah

Penggorengan dengan *vacimm frying* selama 4 jam

Pengeringan keripik

^{Zir}
Pengemasan

Gambar 1. Bagan Pembuatan Keripik Nenas

2.1.2 Keripik Nangka

Keripik nangka merupakan produk olahan atau awetan yang dibuat dengan cara digoreng. Keripik nangka ini umumnya dibuat dengan memanfaatkan buah nangka yang sudah terlalu masak atau mengkal. Memanfaatkan nangka mengkal karena sebab-sebab tertentu seperti jika dijual harga jualnya sangat rendah, buah cacat secara fisik dan lain sebagainya. Buah nangka mengkal dengan diolah menjadi keripik akan menambah nilai jual atau nilai ekonomis. Hal ini dikarenakan dalam semua proses pengolahan kekurangannya diperbaiki. Secara fisik keripik nangka mirip dengan keripik lain, namun cita rasanya tetap seperti nangka. Prinsip dasar pembuatan keripik nangka adalah mengurangi kadar airnya dengan pengolahan dalam minyak goreng. Namun untuk mempertahankan warna, aroma dan cita rasanya, diperlukan alat pemanggang hampa udara atau biasa disebut *vacuum frying* (Suprapti 2000 dalam Dian 2010).

Bahan-bahan dan cara membuat keripik nangka sebagai berikut :

- buah nangka segar
- air
- kapur sirih
- garam
- gula pasir
- minyak goreng

Cara membuat keripik nangka:

1. Kupas buah nangka dan bersihkan kulit beserta jeraminya, belah daging buah, buang bijinya lalu potong ujung-ujungnya.

2. Rendam buah nangka dengan air larutan kapur sirih hingga 5 jam.
3. Cuci bersih buah nangka kemudian tiriskan hingga benar-benar kering.
4. Untuk mendapatkan hasil yang sedikit mengembang sebaiknya buah yang telah dicuci dijemur dulu selama 5 jam.
5. Kemudian Masukkan ke dalam mesin *vacuum frying* (mesin penggoreng hampa udara) dengan minyak yang dipanaskan pada suhu rendah tidak melebihi 90° Celcius.
6. Goreng hingga matang dan buah pada minyak semakin mengecil atau berkurang, angkat dan tiriskan. Dapat menggunakan mesin peniris minyak, agar keripik nangka tidak mudah ternaik.
7. Simpan keripik buah nangka ke dalam wadah atau plastik kedap udara supaya rasa renyah dan gurihnya tahan lama (Anonim, 2014).

Buah nangka masak

Pengupasan buah

Pemisahan buah dan biji

Pencucian dengan air bersih

Pemotongan buah

Penggorengan dengan *vacuum frying* selama 3 jam

Pengeringan keripik

Pengemasan

Gambar 2. Bagan Pembuatan Keripik Nangka

2.2 Analisis Usaha Agroindustri

2.2.1 Produksi

Menurut Sukirno (2003), pengertian kegiatan produksi adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan suatu produk, baik barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Sedangkan menurut Adningsih (1999), produksi adalah suatu proses mengubah input menjadi output sehingga nilai barang tersebut bertambah. Input dapat berupa terdiri dari barang atau jasa yang digunakan dalam proses produksi, dan output adalah barang atau jasa yang dihasilkan dari suatu proses produksi.

Kegiatan produksi merupakan salah satu aktivitas ekonomi yang sangat menunjang selain kegiatan konsumsi. Tanpa adanya kegiatan produksi, konsumen tidak dapat mengonsumsi barang dan jasa yang dibutuhkannya. Kegiatan produksi dan kegiatan konsumsi adalah satu mata rantai yang saling berkaitan dan tidak bisa saling dilepaskan.

2.2.2 Proses Produksi

Sadono Sukirno (2003) mengatakan bahwa memproduksi atau melakukan kegiatan proses produksi merupakan usaha untuk mengubah sesuatu barang menjadi barang lainnya atau usaha untuk mewujudkan sesuatu jasa. Untuk melakukan perubahan atau transformasi tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Disamping itu diperlukan pula bahan mentah atau barang setengah jadi yang akan ditransformasikan menjadi barang lain. Menghasilkan jasa juga memerlukan bahan mentah. Kegiatan memproduksi dikelola oleh bagian atau departemen produksi atau operasi.

2.2.3 Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2005), biaya berdasarkan perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan dibagi menjadi 4, yaitu (1). Biaya Tetap (*fixed cost*), biaya yang jumlahnya tetap konstan tidak dipengaruhi perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan tertentu, contohnya; gaji direktur produksi. (2). Biaya Variabel (*variable cost*), biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas, contoh; biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung. (3). Biaya Semi Variabel, biaya yang jumlah totalnya berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel, contoh; biaya listrik yang digunakan. (4). Biaya *Semi Fixed*, biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barangbarang yang diproduksi perusahaan tersebut (Sukirno, 2003). Dalam menganalisis biaya produksi perlu dibedakan dua jangka waktu adalah sebagai berikut:

a. Biaya jangka pendek

Yaitu jangka waktu di mana sebagai faktor produksi tidak dapat ditambah jumlahnya. Dalam biaya jangka pendek biaya produksi dibedakan.

I. Biaya total

Biaya total dibedakan kepada tiga jenis biaya:

1) Biaya tetap total (TFC)

Biaya yang meliputi perbelanjaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang tetap jumlahnya.

2) Biaya berubah total (TVC)

Biaya yang meliputi semua perbelanjaan yang digunakan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang dapat berubah jumlahnya.

3) Biaya total (TC)

Biaya meliputi semua perbelanjaan keatas faktor-faktor produksi yang digunakan.

$$TC = TFC + TVC$$

2. Biaya rata-rata

Biaya rata-rata dibedakan kepada tiga jenis:

1) Biaya tetap rata-rata (AFC)

Biaya ini merupakan biaya tetap yang dibelanjakan untuk menghasilkan setiap unit produksi.

$$AFC = TFC$$

2) Berubah rata-rata (AVC)

Biaya ini merupakan biaya variabel yang dibelanjakan untuk menghasilkan setiap unit produksi.

$$AVC = TVC$$

3) Biaya total rata-rata (AC)

Biaya ini meliputi keseluruhan yang digunakan untuk menghasilkan setiap unit produksi.

$$AC = TC$$

b. Biaya jangka panjang

Yaitu jangka waktu dimana semua faktor produksi dapat mengalami perubahan. Oleh karena itu tidak dibedakan antara biaya tetap dan biaya berubah. dan semua jenis biaya dikeluarkan merupakan biaya berubah (Sukirno, 2005).

2.3. Analisis Pendapatan

2.3.1 Penerimaan Kotor

Menurut Soekartawi (1995) penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR (*Total Revenue*) = Penerimaan total (Rp)

Q (*Quantity*) = Jumlah produk yang dihasilkan (Kg)

P (*Price*) = Harga produk (Rp)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan

harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil (Soejarmanto dan Riswan, 1994).

2.3.2 Penerimaan Bersih

Keuntungan adalah penerimaan total dikurangi biaya total. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar dari pada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat. Jika perubahan penerimaan lebih kecil dari pada perubahan biaya, maka keuntungan yang diterima akan menurun. Keuntungan akan maksimal jika perubahan penerimaan sama dengan perubahan biaya. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$= TR - TC \text{ atau}$$

$$= Q \times P - (TFC + TVC)$$

Keterangan :

	= Keuntungan (Rp)
TR (<i>Total Revenue</i>)	= Penerimaan total (Rp)
TC (<i>Total Cost</i>)	= Biaya total (Rp)
Q (<i>Quantity</i>)	= Jumlah produksi (Kg)
P (<i>Price</i>)	= Harga produk (Rp)
TFC (<i>Total Fix Cost</i>)	= Total biaya tetap (Rp)
TVC (<i>Total Variable Cost</i>)	= Total biaya variabel (Rp)

Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi, atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan

yang diterima produsen dari penjualan produksi keripik ubikayu dari sumber yang di2unakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, situasi seperti disebut rugi (Lipsey *et al*, 1990).

2.4.)3EP (*BreakEven Point*)

Analisis impas adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tapi juga tidak memperoleh laba (dengan kata lain labanya sama dengan no!). Analisis *bre&k even* merupakan analisis untuk menentukan tingkat penjualan yang harus dicapai oleh perusahaan agar tidak menderita kerugian, tetapi juga belum memperoleh keuntungan. Dengan analisis *break even* akan diketahui berbagai tingkat keuntungan atau kerugian untuk berbagai tingkat penjualan (iiilunawir, 2004 dalam Rakhmawati, 2008). Berikut adalah rumus yang digunakan untuk menghitung *break even point*:

a. Atas Dasar Unit

Perhitungan *break even point* atas dasar unit dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut

$$\text{BEP (Q)} = \frac{\text{FC}}{\text{P/unit} - \text{VC/unit}}$$

Dimana :

BEP (Q) = Jumlah unit/kuantitas produk yang dihasilkan dan dijual

FC (*FixCost*) = Biaya tetap (Rp)

P (*Price*) = Harga jual per unit (Rp/kg)

VC (*Variable Cost*) = Biaya variabel per unit (Rp)

b. Atas Dasar Penjualan (Sales) Dalam Rupiah

Perhitungan *break even point* atas dasar penjualan (sales) dalam Rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{BEP (Qi)} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{P}}}$$

Dimana :

BEP (Qi) = Volume penjualan

VC (*Variable Cost*) = Biaya variable (Rp)

FC (*FixCost*) = Biaya tetap (Rp)

= Penerimaan total (Rp/kg)

(Riyanto, 2001 dalam Rakhmawati, 2008).

Mentout Riyanto (2001) dalam Rakhmawati (2008), mudah tidaknya penghitungan titik *break even* baik dengan rumus matematik maupun dengan grafik tergantung pada asumsi atau konsep dasar, yang digunakan dalam penghitungan tersebut. Pada umumnya konsep dasar atau asumsi yang digunakan dalam analisa *break even* adalah sebagai berikut:

- a. Biaya di dalam perusahaan dibagi dalam golongan biaya variabel dan golongan biaya tetap.
- b. Besarnya biaya variabel secara totalitas berubah-ubah secara proporsional dengan volume produksi/penjualan.
- e. Besarnya biaya tetap secara totalitas tidak berubah meskipun ada perubahan volume produksi/penjualan.
- d. Harga jual per unit tidak berubah selama periode yang dianalisis.

- e. Perusahaan hanya memproduksi satu macam produk. Apabila diproduksi lebih dari satu macam produk, perimbangan penghasilan penjualan antara masing-masing produk atau sales mix-nya adalah tetap konstan.

2.5. Efisiensi Usaha

Pendapat Soekartawi (1995) menjelaskan bahwa ilmu usaha tani biasanya diartikan sebagai ilmu yang mempelajari bagaimana seseorang mengalokasikan sumberdaya yang ada secara efektif dan efisien untuk tujuan memperoleh keuntungan yang tinggi pada waktu tertentu. Dikatakan efektif bila petani atau produsen dapat mengalokasikan sumberdaya mereka miliki (yang dikuasai) sebaik-baiknya, dan dikatakan efisien bila pemanfaatan sumberdaya tersebut menghasilkan keluaran (output) yang melebihi masukan (input). Efisiensi usaha tani dapat diukur dengan cara menghitung efisiensi teknis, efisiensi harga, dan efisiensi ekonomis.

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan untuk berproduksi yaitu dengan menggunakan RIC Ratio. R/C Ratio adalah singkatan *Return Cost Ratio* atau dikenal dengan perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya.

Efisiensi =

Keterangan :

R (*Revenue*) = Penerimaan usaha agroindustri keripik nenas dan keripik nangka
(Rp/kg)

C (*Cost*) = Biaya total usaha agroindustri keripik nenas dan keripik nangka
(Rp/kg)

Kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi usaha adalah :

- a. $R/C > 1$ berarti usaha agroindustri keripik nenas dan keripik nangka yang dijalankan sudah efisien,
- b. $R/C = 1$ berarti usaha agroindustri keripik - nenas dan keripik nangka belum efisien atau usaha mencapai titik impas,
- c. $R/C < 1$ berarti usaha agroindustri keripik nenas dan keripik nangka yang dijalankan tidak efisien.

2.6. Nilai Tambah

Menurut Hayami, et. al. (1987) dalam Hidayat (2009) definisi dan nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen. Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input yang diperlakukan pada suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas dapat dilihat dari adanya perubahan pada komoditas tersebut, yaitu perubahan bentuk, tempat dan waktu.

Hayami et. al. (1987) juga menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Sumber-sumber nilai tambah tersebut adalah pemanfaatan faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia, dan manajemen. Pada kegiatan subsistem pengolahan alat

analisis yang sering digunakan adalah alat analisis nilai tambah. Alat analisis ini dikemukakan oleh Hayami. Untuk menghitung nilai tambah digunakan tabel berikut :

Tabel 2. Cara perhitungan nilai tambah dengan Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
<u>1. Output (Kg)</u>	(1)
<u>2. Input (Kg)</u>	(2)
<u>3. Tenaga Kerja (HOK)</u>	(3)
<u>4. Faktor Konvensi</u>	(4) = (1)/(2)
<u>5. Koefisien Tenaga Kerja</u>	(5) = (3)1(2)
<u>6. Harga Output</u>	(6)
<u>7. Upah Tenaga Kerja</u>	(7)
H. Penerimaan dan Keuntungan	
<u>8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)</u>	(8)
<u>9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)</u>	(9)
<u>10. Nilai Output (Rp/Kg)</u>	(10) = (4)x(6)
<u>11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)</u>	(H a) = (10)-(9)-(8)
<u>b. Rasio Nilai Tambah (%)</u>	(11 b) = (11 a)/(10)x100%
<u>12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)</u>	(12a) = (5) x (7)
<u>b. Pangsa Tenaga Kerja (%)</u>	(12b) = (12a)/(11a)x100%
<u>13. a. Keuntungan (Rp/Kg)</u>	(13a) = (11a) -(12a)
<u>b. Tingkat Keuntungan (%)</u>	(13a) = (13a)/(11a) x100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
<u>14. Marjin (Rp/Kg)</u>	(14) = (10) —(8)
<u>a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)</u>	(14a) —(12a)/(14)x100%
<u>b. Sumbangan Input Lain (%)</u>	(14 b)—(9)/(14) x 100%
<u>c. Keuntungan Pemilik Usaha (%)</u>	(14c) = (13a)/(14) x 100%

Sumber : Hayami, et. al, 1987 dalam Hidayat, 2009

Kelebihan dan i alat analisis ini adalah sebagai berikut :

1. Lebih tepat digunakan untuk proses pengolahan produk-produk pertanian
2. Dapat diketahui produktivitas produksinya (rendemen dan efisiensi tenaga kerjanya)
3. Dapat diketahui balas jasa bagi pemilik-pemilik faktor produksi
4. Dapat dimodifikasi untuk nilai tambah selain subsistem pengolahan

Besaran nilai tambah yang dihasilkan dapat ditaksir besarnya balas jasa yang diterima pemilik faktor produksi yang digunakan dalam proses perlakuan tersebut. Dalam analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyak output yang dihasilkan dari satu-satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

Melalui analisis nilai tambah Hayami dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

1. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp)
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (%), menunjukkan presentase nilai tambah dari nilai produk
3. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung
4. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan presentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah
5. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha (pengolah) karena menanggung resiko usaha
6. Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai output (%) menunjukkan presentase keuntungan terhadap nilai tambah
7. Margin pengolahan (Rp), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi
8. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%)
9. Presentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%)
10. Presentase sumbangan input lain terhadap margin (%)