

**ANALISIS FAKTOR PRODUKSI DAN NILAI TAMBAH RENGGINANG  
KETAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI SAMBIGEDE,  
KECAMATAN SUMBER PUCUNG,  
KABUPATEN MALANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Pertanian  
Jurusan Agribisnis  
Universitas Katolik Widya Karya Malang



DISUSUN OLEH:  
MARIA STEFANI AHAS  
NIM : 201522012

**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA  
MALANG  
2020**

# SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR PRODUKSI DAN NILAI TAMBAH RENGGINANG KETAN**

**PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI SAMBIGEDE, KECAMATAN**

**SUMBER PUCUNG, KABUPATEN MALANG**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

**Maria Stefani Ahas**

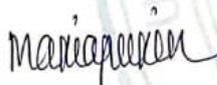
telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji

pada tanggal ... **20 Januari 2020** .....

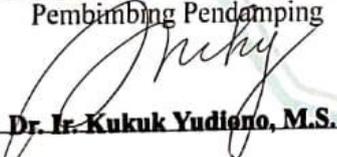
dan dinyatakan telah memenuhi syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian

Susunan Tim Penguji

Pembimbing Utama

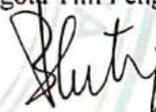


**Maria Puri Nurani, S.P., M.Si**  
Pembimbing Pendamping



**Dr. Ir. Kukuk Yudiono, M.S.**

Anggota Tim Penguji Lain



**Ir. Sari Perwita, MSIE.**

Malang, ... **20 Januari 2020** .....



Katolik Widya Karya  
Fakultas Pertanian  
Malang,



**Dr. Ir. Kukuk Yudiono, M.S.**

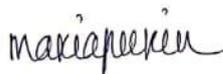
**LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI**

Nama : MARIA STEFANI AHAS  
NIM : 201522012  
Jurusan : Agribisnis  
Judul : Analisis Faktor Produksi dan Nilai Tambah Rengginang Ketan pada Industri Rumah Tangga di Sambigede, Kecamatan Sumber Pucung, Kabupaten Malang

Malang, 03 Februari 2020

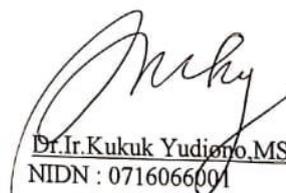
DITERIMA DAN DISETUJUI :

Pembimbing I



Maria Puri Nurani, S.P., M.Si.  
NIDN : 0725057802

Pembimbing II



Dr. Ir. Kukuk Yudianto, MS.  
NIDN : 0716066001

Mengetahui

Ketua Jurusan Agribisnis



Maria Puri Nurani, S.P., M.Si.  
NIDN : 0725057802

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Skripsi yang berjudul:

Analisis Faktor Produksi dan Nilai Tambah Rengginang Ketan pada Industri Rumah Tangga di Sambigede, Kecamatan Sumber Pucung, Kabupaten Malang.

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Maria Stefani Ahas

NIM : 201522012

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang, pada tanggal: 20 Januari 2020 dan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian Strata Satu (S-1).

Disahkan oleh:

Ketua Jurusan Agribisnis

Fakultas Pertanian

Universitas Katolik Widya Karya Malang



Maria Puri Nurani, SP., M.Si.  
NIDN : 0725057802

**DEWAN PENGUJI**

1. Dr. Ir. Kukuk Yudiono, M.S.
2. Maria Puri Nurani, SP., M.Si.
3. Ir.Sari Perwita, MSIE.

**TANDA TANGAN**

**PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Maria Stefani Ahas

NIM : 201522012

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Universitas : Universitas Katolik Widya Karya Malang

Menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan duplikasi atau plagiasi (jiplakan) dari hasil penelitian orang lain. Sepengetahuan saya topik/judul dari penelitian ini belum pernah ditulis orang lain. Apabila skripsi ini terbukti hasil duplikasi atau plagiasi (jiplakan) dari penelitian orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang diberikan Institusi. Demikian surat pernyataan ini kami buat dengan sebenar-benarnya.

Malang, 20 Januari 2020



(Maria Stefani Ahas)

**MOTTO**

**“ BERJUANGLAH SEAKAN – AKAN NYAWAMU SEDANG  
DIPERTARUHKAN “**

**(DEWA EKA PRAYOGA)**



## LEMBAR PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Kepada Tuhan Yesus yang telah memberikan kesehatan, dan berkat-Nya, sehingga masih diberikan kesempatan untuk menyelesaikan skripsi ini, sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar kesarjanaan. Walaupun jauh dari kata sempurna, namun penulis bangga telah mencapai pada titik ini, yang akhirnya skripsi ini bisa selesai diwaktu yang tepat..
2. Papa dan Mama terimakasih atas doa, semangat, motivasi, pengorbanan, nasehat serta kasih sayang yang tidak pernah henti sampai saat ini cinta kasih dan doa serta dukungan moral selama perkuliahaan.
3. Kakak (Alfons, Yovita, Diana, Siska) dan Adikku Jek Ahas dan Megi Madut, terimakasih menjadi penyemangat dan penghibur dalam mengerjakan tugas akhir ini.
4. Teman-teman agribisnis angkatan 2015, terimakasih atas kebersamaan yang diberikan semasa kuliah di Universitas Widya Karya Malang.

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

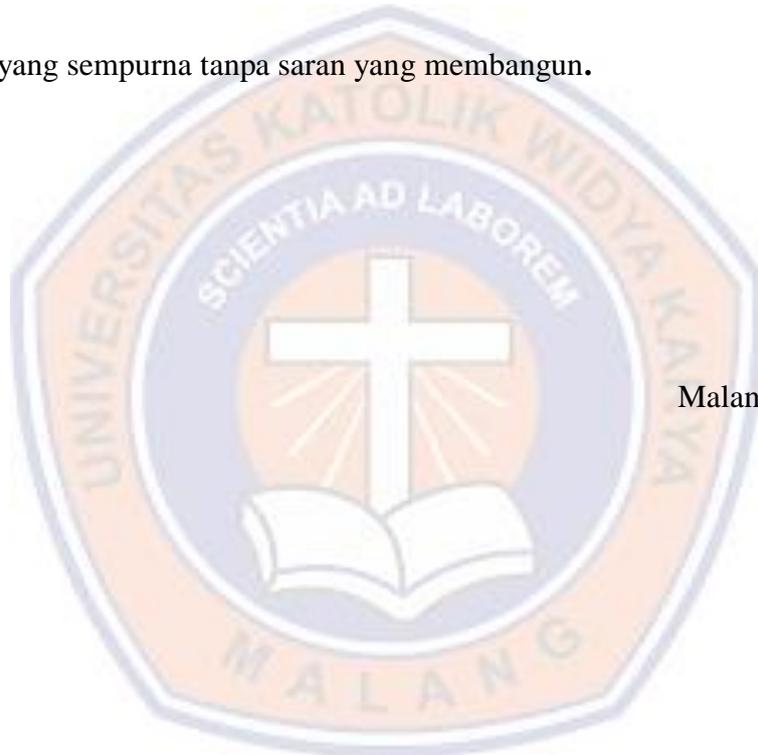
Nama : Maria Stefani Ahas  
NIM : 201522012  
Jurusan : Agribisnis  
Universitas : Universitas Katolik Widya Karya Malang  
Tempat, tanggal lahir : Taga, 13 Februari 1996  
Alamat : Taga-Ruteng, RT/RW : 013/006 Kec. Langke  
Rembong  
Nama orang tua :  
- (Ayah) : Titus Ahas  
- (Ibu) : Ester Meneng  
Riwayat Pendidikan : - SDK. St.Nikolaus  
- SMP Karya - Ruteng  
- SMA Primadona - Ruteng  
- Universitas Katolik Widya Karya Malang

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan perlindungan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Analisis Faktor Produksi dan Nilai Tambah Rengginang Ketan pada Industri Rumah Tangga di Sambigede, Kecamatan Sumber Pucung, Kabupaten Malang yang merupakan tugas akhir untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian di Universitas Katolik Widya Karya Malang. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ibu Maria Puri Nurani, S.P., M.Si. sebagai dosen pembimbing I dan kepada Bapak Dr. Ir. Kukuk Yudiono, M.S. sebagai dosen pembimbing II atas bimbingannya selama pengerjaan skripsi hingga selesai. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada orang tua, saudara, serta kerabat dekat yang telah mendukung secara moril maupun lainnya. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada pelaku usaha rengginang ketan di Desa Sambigede karena dengan ijinnya penelitian skripsi dapat terlaksana dengan lancar.

# PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Semoga skripsi yang telah diselesaikan ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan. Penulis menyadari bahwa dalam laporan ini terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu penulis berharap adanya kritik dan saran mengingat tidak ada sesuatu yang sempurna. Oleh sebab itu, penulis berharap adanya kritik dan saran mengingat tidak ada sesuatu yang sempurna tanpa saran yang membangun.



Malang, Januari 2020

Penulis

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN RIWAYAT HIDUP .....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan .....	6
1.4 Manfaat .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori .....	7
2.1.1 Industri Rumah Tangga .....	7
2.1.2 Produksi .....	9
2.1.3 Nilai Tambah .....	21
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu.....	23

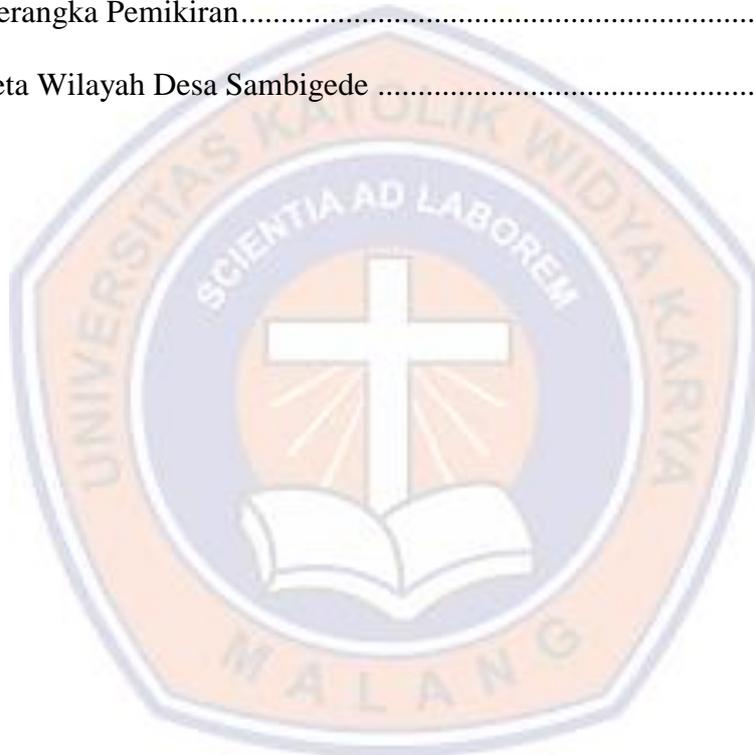
2.3 Kerangka Pemikiran.....	28
2.4 Hipotesis .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>30</b>
3.1 Lokasi Penelitian .....	30
3.2 Populasi Dan Sampel.....	30
3.2.1 Populasi.....	30
3.2.2 Teknik Sampel .....	31
3.2.3 Teknik Sampling.....	32
3.3 Jenis Dan Sumber Data.....	32
3.4 Variabel Penelitian, Definisi Operasional Variabel dan Pengukurannya .....	33
3.5 Metode Pengumpulan Data .....	35
3.6 Metode Analisis Data .....	36
3.6.1 Uji Asumsi Klasik.....	36
3.6.2 Analisis Regresi Linear Berganda .....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
4.1 Paparan Data Penelitian.....	45
4.1.1 Deskripsi Tempat Penelitian .....	45
4.1.2 Deskripsi Objek Penelitian .....	47
4.1.3 Deskripsi Responden Penelitian .....	48
4.2 Hasil Analisis Data .....	51
4.2.1 Uji Asumsi Klasik.....	51
4.2.2 Hasil Uji Analisis Regresi Berganda .....	55
4.2.3 Pengaruh Faktor-Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Rengginang Ketan Secara BERSAMA-sama (Uji F) .....	57
4.2.4 Pengaruh Faktor-FAKTOR Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Rengginang Ketan Secara Parsial (Uji T).....	58
4.3 Hasil Uji Nilai Tambah .....	63
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>66</b>
5.1 Kesimpulan .....	66
5.2 Saran .....	66
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>71</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>88</b>

**DAFTAR TABEL**

<b>No.</b>	<b>JUDUL</b>	<b>Hal.</b>
1.	Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami .....	23
2.	Definisi Operasional Variabel.....	34
3.	Prosedur Perhitungan Metode Nilai Tambah Hayami .....	40
4.	Ringkasan Pengiriman Dan Pengembalian Kuesioner.....	47
5.	Karakteritik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	48
6.	Karakteritik Responden Berdasarkan Usia Responden.....	50
7.	Karakteritik Responden Berdasarkan Lama Usaha.....	50
8.	Hasil Uji Kolmogorov-Smirnov Test.....	52
9.	Hasil Uji Asumsi Multikolinieritas .....	53
10.	Hasil Uji Autokorelas.....	54
11.	Hasil Uji Heteroskedastisitas .....	54
12.	Tabel Hasil Pengolahan Regresi Linear Berganda.....	56
13.	Rekapitulasi Hasil Analisis Uji F.....	58
14.	Rekapitulasi Hasil Analisis Uji t.....	58
15.	Nilai Tambah Pengolahan Beras Ketan Menjadi Rengginang dalam Satu Proses Produksi .....	63

**DAFTAR GAMBAR**

<b>No.</b>	<b>JUDUL</b>	<b>Hal.</b>
1.	Fungsi Produksi.....	14
2.	Kerangka Pemikiran.....	28
3.	Peta Wilayah Desa Sambigede .....	46



**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>No.</b>	<b>Judul</b>	<b>Hlm.</b>
1.	Kapasitas Produksi Rengginang.....	71
2.	Pajak.....	72
3.	Modal.....	73
4.	Jarak Pasar.....	74
4	Hasil Analisis Asumsi Klasik.....	75
6	Kuesioner.....	78
6	Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	84
6	Ringkasan.....	86

**ANALISIS FAKTOR PRODUKSI DAN NILAI TAMBAH RENGGINANG  
KETAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI SAMBIGEDE,  
KECAMATAN SUMBER PUCUNG,  
KABUPATEN MALANG**

Disusun Oleh:  
MARIA STEFANI AHAS  
NIM : 201522012

**INTISARI**

Rengginang adalah salah satu cemilan tradisonal yang sering kita jumpai di kalangan masyarakat di Jawa Timur dan bahan dasar pembuatan rengginang adalah beras ketan. S alah satu daerah usaha industri rumah tangga pembuatan rengginang dengan bahan beras ketan adalah Desa Sambigede, Kecamatan Sumber pucung, Kabupaten Malang. Rengginang merupakan salah satu potensi usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang menjadi ikon Desa Sambigede. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh (bahan baku, modal, tenaga kerja, pasar, dan teknologi) terhadap produksi rengginang ketan dan untuk mengetahui besar nilai tambah rengginang ketan pada industri rumah tangga di Desa Sambigede, Kecamatan Sumber Pucung, Kabupaten Malang. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis regresi berganda untuk mengetahui pengaruh masing-masing variabel faktor produksi. Untuk mengetahui pengaruh masing-masing variabel faktor produksi dilakukan uji F dan uji t ( 0,05) dan untuk mengetahui besarnya nilai tambah beras ketan dengan menggunakan metode Hayami.

Hasil analisis uji F hitung sebesar 156,359 yang lebih besar dari  $F_{tabel} = 3,34$  atau signifikan  $F_{hitung} = 0,000 < 0,05$  berarati  $H_0$  ditolak dan  $H_1$  diterima. Hal ini menunjukkan secara bersama-sama ada pengaruh faktor produksi yag signifikan terhadap produksi rengginang ketan. Hasil analisis uji t dari faktor produksi bahan baku  $t_{hitung} = (5,325) > t_{tabel} = (1,76131)$ , tenaga kerja  $t_{hitung} = (2,614) > t_{tabel} = (1,76131)$ , dan modal  $t_{hitung} = (2,268) > t_{tabel} = (1,76131)$ , dan Pasar  $t_{hitung} = (-0,406) < t_{tabel} = (1,76131)$  . Sedangkan tingkat rasio nilai tambah dari pengolahan bahan baku beras ketan menjadi produk pangan rengginang adalah sebesar 42,58%, mengartikan bahwa nilai tambah pengolahan produk pangan rengginang tersebut termasuk ke dalam kriteria sedang.

Kata Kunci : Produksi, Nilai Tambah, Rengginang Ketan

**ANALYSIS OF THE RENGGINANG PRODUCTION FACTORS AND  
THE ADDITIONAL VALUE OF THE RENGGINANG PRODUCTION OF  
THE DOMESTIC INDUSTRY AT SAMBIGEDE VILLAGE, SUMBER  
PUCUNG SUBDISTRICT, MALANG DISTRICT, EAST JAVA**

By:  
MARIA STEFANI AHAS  
NIM. 201522012

Abstract:

*Rengginang* is one the traditional food mostly found in East Java which is made from glutinous black rice. Sambigede village, sub-district of Sumber Pucung, Malang district, East Java is one of the villages in East Java which has domestic industry to produce *rengginang* made from glutinous black rice. *Rengginang* is already popular among the people in the village and around East Java which could increase the economy of the people. This study aims to know the effects of the raw ingredients or materials, capital, employers, market, and technology on *rengginang* production. In addition, this study also investigates the additional value of *rengginang* production by the domestic or home industry. The data obtained from the respondents are analyzed using multiple regression to know the contribution of each factors (raw ingredients or materials, capital, employers, market, and technology) toward the *rengginang* production factor. To know the effect of each factor on the *rengginang* production, the study employs the *F* and *T* tests or analysis with the threshold significant level of 0.05, meanwhile to know the ration of the additional value of *rengginang* production by the domestic industry, the study uses Hayami method.

The results of the analysis shows that the obtained *f* value is 156,359 which is bigger than *f* table = 3,34, and the significant level of *f* value is  $0,000 < 0,05$  or the significant level value of *f* is bigger than the threshold significant value 0,05 which indicates that  $H_0$  is rejected and, therefore,  $H_1$  is accepted. This result indicates that there is a significant effect of the factors (raw ingredients or materials, capital, employers, market, and technology) on *rengginang* production. Furthermore, the result of the *t* analysis on each factors shows that the obtained *t* value of the raw materials is  $5,325 > t$  table 1,76131, the employers factor is  $2,614 > t$  table 1,76131, the capital factor is  $2,268 > t$  table 1,76131, and the market factor is  $-0,406 < t$  table 1,76131. Meanwhile, the ratio of the additional value of the *rengginang* production is 42,58 % which means that the level ration value of the *rengginang* production is at medium level.

Keywords: *rengginang* production, additional value, *rengginang* ketan.