

Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong di UD. Sukma Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut

The Value-Added and Business Feasibility Analysis of Cassava Chip By UD. Sukma
In Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut

Mariatul Kiptiah^{1*}, Nuryati¹, M. Padel Yasir¹

¹Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut, Jl. A. Yani, Km.6,
Desa Panggung, Kec. Pelaihari, Kab. Tanah Laut, Kalimantan Selatan 70815, Indonesia
Email: mariatul@politala.ac.id

Naskah diterima: 18 Februari 2020; Naskah disetujui : 21 April 2020

ABSTRACT

Cassava chip is dry and crispy snack with higher fat and lower protein content compared to rice so that it is preferred by every people. UD Sukma is one of the household businesses which produces cassava chips. The purpose of this study was to analyze the added value of the home industry and the feasibility of "UD Sukma" cassava chip industry. The method used in this study was hayami method, with BEP, ROI and B/C ratio analysis to calculate the business feasibility. The results of the analysis of the added value of cassava chips was Rp2,217 / kg or 54.13% which showed that the production value was very profitable. While the results of business feasibility analysis obtained a fixed costs of Rp. 358,552, variable costs of Rp. 2,716,000, production cost of Rp. 3,202.66 / pack, a turnover of Rp. 4,800,000 with a net profit of Rp. 1,701,448, while the production BEP of 165.16 packs with sales reached Rp 825,840.81, ROI of 55.33%, and B / C ratio of 1.56. the results of the feasibility analysis of this business had met the criteria determined so it can be said that the industry is feasible.

Keywords: Value Added, Business Feasibility, Cassava

ABSTRAK

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang bersifat kering dan renyah serta memiliki kandungan lemak tinggi dengan rendah protein dibandingkan dengan beras sehingga banyak digemari oleh semua kalangan. Usaha pengolahan keripik singkong UD Sukma merupakan salah satu usaha rumah tangga yang memproduksi keripik singkong. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis nilai tambah industri rumah tangga dan kelayakan usaha industri keripik singkong di UD Sukma. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode hayami dengan kelayakan usaha dilihat dari hasil BEP, ROI dan B/C. Hasil penelitian dari analisis nilai tambah keripik singkong adalah sebesar Rp 7.217/kg atau sebesar 54,13% yang menunjukkan bahwa nilai produksinya sangat menguntungkan. Sedangkan Analisis kelayakan usaha didapatkan hasil biaya tetap sebesar Rp. 358.552, biaya tidak tetap sebesar Rp. 2.716.000, harga pokok produksi sebesar Rp. 3.202,66/bungkus, memperoleh omset sebesar Rp. 4.800.000 dengan laba bersih sebesar Rp. 1.701.448, sedangkan BEP produksi pada pemasaran 165,16 bungkus dengan penjualan mencapai sebesar Rp 825.840,81 keripik singkong, hasil ROI mencapai 55,33%, B/C mencapai 1,56, hasil dari perhitungan kelayakan usaha ini sudah memenuhi kriteria yang ditetapkan sehingga dapat dikatakan layak dalam menjalankan usaha.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Kelayakan Usaha, Singkong

PENDAHULUAN

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan sektor yang tepat dalam pengembangan usaha dengan cara menumbuhkan pengelolaan bidang pertanian secara tepat guna menuju strategi pembangunan pertanian. Capaian yang harus dilakukan untuk strategi pembangunan pertanian melalui penambahan industri baru disektor pertanian, menciptakan struktur ekonomi yang tangguh bagi petani serta dapat menciptakan nilai tambah (*Value Added*) dalam meningkatkan komoditas pertanian baik secara tradisional maupun modern.

Sektor pertanian dan industri memiliki peranan penting dalam peningkatan roda ekonomi masyarakat. Usaha bidang industri pertanian dapat dilakukan secara tepat dengan cara penyediaan bahan baku dari hasil pengolahan pertanian, penyediaan kualitas bibit unggul dan peningkatan usaha industri rumah tangga mandiri. Sebagaimana pendapat Suhdi (2015) bahwa perkembangan sebuah industri dapat dilakukan dengan cara terbukanya lapangan pekerjaan yang layak dan mampu memberikan keuntungan bagi industri untuk mengolah hasil pertanian dalam menunjang produktifitas pengolahan produk makanan.

Proses produk makanan dapat dikembangkan dalam sebuah usaha industri berupa pengolahan singkong menjadi keripik singkong yang mampu bertahan lama untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga seperti yang dilakukan masyarakat di Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut. Singkong tergolong tanaman yang paling banyak memiliki nilai produksi dan harga ekonomis bagi masyarakat. Selain itu, singkong dapat dijadikan sebagai makanan cemilan pengganti makanan pokok dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat, dikarenakan singkong tergolong tanaman umbi-umbian yang tumbuh pada daerah tropik serta sebagai sumber kalori pangan yang murah di dunia (Agustiar, 2012). Musim peceklik, tanaman singkong merupakan tanaman yang tahan terhadap kekurangan air serta mampu menghasilkan jumlah produksi yang tinggi pada lahan kritis sehingga tanaman singkong memberikan manfaat bagi masyarakat untuk dikonsumsi dan dipasarkan (Taena, 2018).

Perkembangan usaha pembuatan keripik singkong pada industri rumah tangga sangat berpengaruh positif dalam penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan keluarga ditambah oleh ketersediaan bahan baku yang mencukupi. Usaha secara mandiri ini dilakukan oleh UD. Sukma dalam melakukan produksi keripik singkong. Usaha UD. Sukma menghadapi kendala terhadap nilai tambah industri yang dipengaruhi oleh

aktivitas dilapangan seperti muatan pengolahan singkong, penggunaan teknologi, hasil kualitas singkong, kualitas bahan baku dan input penyerta yang masih kurang. Selain itu, dipengaruhi dari harga pasar berupa penjualan bahan singkong, output, gaji karyawan dan harga bahan baku yang berpengaruh terhadap keberhasilan usaha singkong dan kelayakan usaha yang dijalankan. Melihat perkembangan industri keripik singkong UD Sukma yang berjalan belum optimal, maka perlu diadakan penelitian untuk mengetahui seberapa keberhasilan dan kerugian dari usaha UD.Sukma dalam melakukan pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada industri rumah tangga di Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut.

METODE PENELITIAN

A. Tahapan Penelitian

Kegiatan penelitian yang dilakukan pada UD. Sukma dengan observasi langsung dan wawancara terhadap objek industri dengan melihat proses produksi yang dilakukan dengan memperoleh data yang berkaitan terhadap keuntungan usaha dan kendala yang terjadi dari analisis usaha melalui perhitungan hasil analisis nilai tambah dan kelayakan usaha terhadap produk keripik singkong yang dikelola oleh UD. Sukma Desa Sumber Makmur.

B. Analisis Data

1. Analisis Nilai Tambah

Menentukan perhitungan terhadap nilai tambah biasanya dilakukan dengan menggunakan metode hayami. Menurut Wahyudi, Sayamar, dan Eliza (2016), perhitungan menggunakan metode hayami dapat dilakukan dengan keuntungan produksi yang dihasilkan dan output industri serta jasa yang digunakan terhadap produksi dengan pemilik produksi.

Komponen dari metode hayami untuk menghasilkan produksi yang baik dapat dilihat dari hasil produksi yang dilakukan, output yang dihasilkan, bahan baku keripik, penjualan hasil keripik singkong, upah karyawan, dan sumbangan yang mempengaruhi hasil produksi keripik. Penentuan hasil perhitungan dari keuntungan keripik ditentukan oleh produksi yang dipasarkan dilihat dari timbal balik usaha yang dilakukan dengan bayaran upah karyawan melalui cara selisih antara output bruto dengan nilai konsumsi sementara. Perhitungan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karangka analisis perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami.

No	Variabel	Nilai
Ouput, input dan nilai tambah		
1	Ouput (kg)	(1)
2	Bahan baku (kg)	(2)
3	Tenaga kerja langsung	(3)
4	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefesian tenaga langsung (HOK/kg)	$(5) = (3) / (4)$
6	Harga ouput (Rp / kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9	Harga input lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai ouput (Rp/kg)	(10)
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga langsung (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa tenaga kerja langsung (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$
Balas jasa pemilik faktor produksi		
14	Marjin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$
	b. Sumbangan input (%)	$(14b) = (12a) / () \times 100\%$
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$

Sumber : Marimin dan Magfiroh (2010); Darmawan, Hajar, dan Hairiyah (2018)

2. Analisis kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dapat dilakukan apabila usaha yang akan dijalankan berjalan dengan layak atau belum berjalan. Kelayakan usaha dilakukan untuk menilai keberhasilan suatu usaha dalam satu keseluruhan sehingga semua faktor harus dipertimbangkan dalam suatu analisis terpadu yang meliputi faktor-faktor yang berkenaan dengan aspek teknis, pasar, keuangan, manajemen, hukum serta manfaat proyek bagi ekonomi nasional. Sebagaimana Kasmir dan Jakfar (2013) dalam menentukan kelayakan usaha yang dimunculkan pertama kali berupa gagasan untuk memajukan usaha menjadi lebih baik.

Penelitian analisis kelayakan usaha ini sudah dilakukan oleh Darmawan, Hairiyah, dan Hajar (2018) berisi tentang analisis nilai tambah dan kelayakan usaha manisan terong UD Berkat Motekar di Desa Pemuda kabupaten Tanah Laut memberikan penjelasan terhadap kelompok usaha yang sudah berjalan dengan cara mengembangkan usaha melalui investasi dengan cara pengukuran: *Net Present Value (NPU)*, *Net Benefi Cost Ratio(Not B/C)*, *Internal Rate Of Retrurn (IRR)* dan *Paybaek Period (PBP)*.

Usaha yang dikembangkan UD.Sukma, memiliki peranan terhadap pengembangan industri olahan keripik singkong yang layak untuk ditingkatkan. Studi pengembangan usaha yang dijalankan dilakukan melalui data biaya usaha, biaya peralatan, total bahan baku, harga bahan baku, biaya kemasan, dan biaya lain-lain ditambah penerimaan dan pendapatan dari pengolahan keripik singkong.

Analisis kelayakan usaha dilakukan dengan perhitungan maupun rumus yang sudah ditentukan yaitu *break even point* (BEP), *return of investment* (ROI), *payback period* (PBP), *benefit cost ratio* (B/C) dengan gambaran sebagai berikut:

1. *Break even point* (BEP)

$$\text{BEP (Q)} = \frac{FC}{p-VC} \text{ dan } \text{BEP (Rp)} = \frac{\text{biaya tetap}}{\left(\frac{\text{harga}-VC/\text{unit}}{\text{harga}}\right)}$$

Diketahui : FC=biaya tetap

P=harga jual unit

VC=biaya variabel per unit

2. *Return of investment* (ROI)

$$\text{ROI} = \frac{\text{laba usaha}}{\text{modal produksi}}$$

3. *Payback period* (PBP)

$$\text{PBP} = \frac{\text{total produksi}}{\text{laba bersih perbulan}}$$

4. *Benefit cost ratio* (B/C)

$$\text{B/C ratio} = \frac{\text{pendapatan}}{\text{laba kotor}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Usaha Keripik Singkong UD. Sukma

Hasil olahan produk dapat dilakukan dengan cara memiliki nilai tambah terhadap suatu produk yang dihasilkan. Sebagaimana pendapat Bantacut (2013), hasil produk dari komoditas yang diproduksi harus mampu memberikan sumbangsih terhadap perkembangan industri yang berjalan agar penerapan nilai tambah dari produksi dapat berjalan baik. Menentukan analisis nilai tambah menurut Marini, Artika dan Ida (2016) dilakukan untuk memperkirakan kebutuhan produk kripi dapat dilakukan penambahan hasil produksi yang diolah. Pengukuran nilai tambah pada penelitian ini menggunakan metode hayami yang menurut Darmawan, Hairiyah, dan Hajar (2019), memiliki keunggulan yaitu dapat mengetahui besarnya nilai tambah dan output serta dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi. Pengukuran nilai tambah menggunakan metode Hayami dilakukan dengan cara mengidentifikasi

komponen – komponen utama, seperti input yang digunakan, hasil output yang dihasilkan, harga bahan baku, harga jual produk, biaya tenaga kerja, dan sumbangan input lain. Perhitungan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami pada UD. Sukma disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil analisis keripik singkong menggunakan metode hayami.

No	Variabel	Rumus	Nilai
Ouput, input dan nilai tambah			
1	Ouput (kg)	(1)	8
2	Bahan baku (kg)	(2)	30
3	Tenaga kerja langsung	(3)	1
4	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$	0,26
5	Koefesian tenaga langsung (HOK/kg)	$(5) = (3) / (4)$	3,75
6	Harga ouput (Rp / kg)	(6)	50.000
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	(7)	1.000
Penerimaan dan keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)	3.000
9	Harga input lain (Rp/kg)	(9)	3.116
10	Nilai ouput (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$	13.333
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	7.217
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	54,13
12	a. Pendapatan tenaga langsung (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	3.750
	b. Pangsa tenaga kerja langsung (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	51,95
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	3.467
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$	26,005
Balas jasa pemilik faktor produksi			
14	Marjin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$	10.333
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	36,29
	b. Sumbangan input (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	30,15
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	33,55

Analisis nilai tambah merupakan tujuan untuk mengetahui hasil nilai tambah yang ada pada produk pengolahan keripik singkong. Cara mengetahui nilai tambah menurut Hidayat,dkk (2012) dapat diketahui dengan perhitungan selisih dari nilai output dengan biaya bahan dan pengolahan input. Berdasarkan hasil perhitungan dapat dijelaskan bahwa perhitungan nilai tambah dari keripik singkong UD Sukma dalam pengolahan keripik sebesar 8 kg dengan penggunaan keripik singkong sebesar 30 kg dapat menghasilkan faktor konversi 0,26 dari pembagian output dan input, tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses pengolahan keripik singkong sebanyak 1 orang. Sedangkan koefisien tenaga kerja langsung 3,84 (HOK/kg). Harga output diketahui sebesar Rp. 5.000 perbungkus dengan harga penjualan per 10 bungkus didaapatkan hasil sebesar Rp. 50.000. Upah tenaga kerja dihasilkan Rp.30,000 dibagi dengan hasil kerja 30 hari berjumlah Rp. 1.000.

Sumbangan input lain yang digunakan per produksi yang didapatkan dari perhitungan biaya produksi, peralatan, bahan lain-lain sebesar Rp. 3.116. Nilai output merupakan hasil kali dari faktor konversi dan harga output sebesar Rp. 13.333. Sehingga hasil keuntungan proses pengolahan keripik singkong adalah sebesar Rp. 7.217. Hal ini berarti dalam proses pengolahan keripik singkong mengalami kenaikan rasio sebesar 54.13% dari produk yang dihasilkan.

Hasil nilai tambah yang dilakukan menunjukkan kenaikan secara signifikan dalam menentukan besar atau rendahnya produksi yang dilakukan. Sebagaimana pendapat Sudiyono (2004) menyatakan bahwa jika keuntungan suatu industri lebih besar dari 50%, mengakibatkan industri memiliki keuntungan produksi yang layak tetapi sebaliknya apabila kurang dari 50% maka, industri tersebut memiliki keuntungan kecil sehingga perlu diperbaiki. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ternyata UD Sukma memiliki industri dengan nilai tambah yang besar.

Peningkatan nilai tambah usaha keripik singkong ini dapat berjalan baik apabila pendapatan tenaga kerja merupakan hasil kali dari koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja rata-rata yaitu Rp. 3.846 dengan demikian pangsa tenaga kerja dalam pengolahan keripik singkong ini sebesar 53,29% yang diperoleh dari pendapatan upah karyawan dibagi dengan keuntungan produksi keripik. Hasil yang didapatkan dari produksi keripik mengalami kenaikan dengan pendapatan tenaga kerja sebesar Rp. 3.371 dengan tingkat keuntungan 25% yang diperoleh dari keuntungan dibagi nilai produksi dikalikan 100%. Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Hasil pengolahan keripik singkong per produksi diperoleh marjin sebesar Rp. 10.333 yang diperoleh dari nilai keuntungan dikurang harga bahan keripik singkong. Angka yang dihasilkan dari masing-masing faktor berupa pendapatan tenaga kerja 37,22%, sumbangan input lain 30,15% dan keuntungan pengusaha 32,62%. Hasil nilai tambah dalam meningkatkan produksi yaitu dengan melakukan penambahan tenaga kerja dengan hasil output penjualan produksi dapat meningkat. Selain itu, menurut Marini, Artika, dan Ida (2016), tinggi rendahnya pendapatan dipengaruhi oleh produksi yang dicapai melalui pendapatan laba yang dihasilkan oleh penerima produksi keripik ditambah hasil proses produksi yang dilakukan.

Analisis Kelayakan Usaha Keripik Singkong UD. Sukma

Usaha keripik singkong UD.Sukma pada awal dibentuknya hanya mengolah keripik dalam bentuk kemasan ukuran kecil. Pemasarannya pun hanya disekitaran Desa Sumber

Makmur berupa hasil pengolahan keripik singkong dengan harga yang terjangkau yang menjadikan usaha keripik singkong ini terus meningkat. Peningkatan pemasaran UD Sukma sudah tersebar hingga ke daerah Kabupaten Banjar, Tanah Laut dan Tanah Bumbu.

Kelayakan usaha dilakukan dengan melihat hasil biaya produksi yang dilakukan, sehingga UD. Sukma dalam melakukan produksi keripik singkong sebesar Rp358.552/bulan atau 12 kali produksi. Selain untuk biaya tetap, dalam perhitungan biaya produksi juga dilakukan perhitungan biaya tidak tetap. Biaya tidak tetap dalam proses pengolahan keripik singkong diperoleh sebesar Rp 2.716.000/bulan, sehingga total pengeluaran produksi keripik singkong sebesar Rp3.074.552/bulan, yang menjadikan usaha ini layak dilakukan dengan hasil produksi sebanyak 960 bungkus dan harga penjualan sebesar Rp5.000/bungkus sehingga dalam satu bulan produksi hasil penjualan sebesar Rp 4.800.000.

Adapun perhitungan kelayakan usaha yang dilakukan oleh UD Sukma sebagai berikut:

- a. *Break even point* (BEP) adalah suatu titik jumlah produksi atau penjualan yang harus dilakukan agar biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi kembali atau nilai dimana profit yang diterima UKM adalah nol. Analisis BEP pada UD. Sukma karena pada saat produksi keripik singkong 165,16 kg atau pada saat penjualan mencapai sebesar Rp825.840,81 UD. Sukma telah memperoleh titik impas.
- b. ROI (*Return of investment*) merupakan analisis untuk mengetahui efisiensi penggunaan modal untuk mengukur keuntungan suatu usaha. ROI didapatkan dari laba bersih setiap bulan sebesar Rp. 1.701.448 dibagi total biaya produksi sebesar Rp. 3.074.552 dikalikan 100% didapatkan hasil presentase keuntungan sebesar 55,33%, artinya dari modal 100% akan kembali sebesar 55,33%.
- c. PBP (*Payback Periode*) ini adalah jangka waktu pengambilan modal untuk mengetahui lamanya modal yang digunakan untuk usaha dapat kembali. Untuk mendapatkan PBP dengan menghitung total biaya produksi sebesar Rp. 3.074.552 dibagi dengan laba kotor sebesar Rp. 1.725.448 maka didapatkan hasil perhitungan 1,78. Artinya produksi keripik pisang akan kembali modal dalam jangka waktu \pm 1 bulan 78 hari.
- d. *Benefit Cost Ratio* merupakan analisis untuk mengetahui kelayakan usaha. Bila nilai 1, hasil keuntungan dari produksi keripik belum mendapatkan hasil maksimal sehingga perlu adanya perbaikan. Jika hasil lebih dari satu, maka usaha tersebut telah

memperoleh keuntungan. Sebaliknya jika nilainya kurang angka satu maka usaha dinyatakan merugi. B/C ratio didapatkan dari *benefit* sebesar Rp. 4.800.000 dibagi dengan *fixed cost* sebesar Rp. 3.074.552 dengan hasil 1,56 yang artinya B/C ratio untuk usaha produk keripik singkong layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

UD Sukma dalam melakukan produksi singkong menjadi keripik singkong dengan analisis nilai tambah diperoleh keripik singkong sebesar Rp7.217/kg dan rasio nilai tambah sebesar 54,13%. Sedangkan analisis kelayakan usaha dari keripik singkong didapatkan hasil biaya tetap (*fixed cost*) sebesar Rp. 358.552, biaya tidak tetap (*variable cost*) sebesar Rp. 2.716.000, harga pokok produksi sebesar 3.202,66/bungkus, memperoleh omset sebesar Rp. 4.800.000 dengan laba bersih sebesar Rp1.701.448/bulan, sedangkan BEP produksi yaitu pada pemasaran 165,16 bungkus keripik singkong atau saat penjualan mencapai sebesar Rp825.840,81. selain itu juga ROI keuntungan usaha mencapai presentase keuntungan 55,33% sedangkan B/C mencapai 1,56 sehingga usaha ini layak dijalankan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiar (2012) 'Analisis Produksi Optimum Pada Industri Keripik Singkong (Studi Kasus Pada Industri Keripik Singkong Rajawali di Desa Rundeng Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat', *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 16(3), pp. 209-217.
- Bantacut, T. (2013) 'Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah' *Jurnal Pangan*, 22(2), pp. 397-406.
- Darmawan, M.I., Hairiyah, N., Hajar, S. (2018) 'Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan TerungUD. Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut', *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), pp. 110-119.
- Hidayat, S., Marimin, Suryani, A., Sukardi, Yamin, M. (2012) 'Modifikasi Metode hayami Untuk Perhitungan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit', *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22 (1), pp. 22-31.
- Kasmir dan Jakfar (2013) 'Studi Kelayakan Bisnis', *Kencana Prenada Media*, Jakarta.
- Marimin dan Magfiroh, N. (2010) 'Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Rantai Pasok', *IPB Press*, Bogor.

- Marini, I.A.K., Artika, E. Ida BGS. (2016) 'Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Pisang menjadi Ketipik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram', *Jurnal Ganec Swara*, 10(1).
- Sudiyono, A. (2004) 'Pemasaran Pertanian' *UMM Press*, Malang.
- Suhdi, M. (2015) 'Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Industri Tahu "Dani" Di Kota Palu', *Jurnal Agroland*, 22 (2), pp. 169-174.
- Taena, W., dan Ferdinandus, K.O. (2018) 'Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan baku Produk Keripik Di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes kecamatan Musi', *Jurnal Agribisnis Lahan Kering Agrimor*, 3(2), pp. 23-26.
- Wahyudi, D, Sayamar, E., Eliza (2016) 'Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi di Kelurahan Tuan Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru', *Jurnal Online Mahasiswa UNRI*, 3(2), pp. 1-10.