

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang menjadi Keripik Pisang di Desa Jenisgelaran

Annisa Rizki Nabila

¹Program Studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

*Corresponding author,

e-mail: annisa_r.nabila@gmail.com

Maharani Nur Rokhmah Akhsanti

²Program Studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Atika Permata Sari

³Program Studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Elif Putri Anggraini

⁴Program Studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Dita Atasa

⁵Program Studi Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

Abstrak

Agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian yang modern. Indonesia sebagai Negara agraris banyak menyadari kebutuhan hidupnya dari hasil bertani, karena sector pertanian menjadi salah satu sector yang terus diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Desa Jenisgelaran Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang merupakan suatu wilayah dengan tipologi daerah perkebunan. Seringkali dijumpai tanaman pisang yang tumbuh di lahan masyarakat. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di desa Jenisgelaran dalam menghasilkan produk olahan keripik pisang dengan inovasi dalam bentuk rasa serta kemasan. Program Pengabdian Masyarakat olahan keripik pisang dilaksanakan pada bulan November – Desember 2022. Lokasi kegiatan diselenggarakan di Desa Jenisgelaran Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang. Kegiatan yang dilakukan adalah pendampingan pembuatan olahan keripik pisang. Hasil yang didapatkan adalah kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar. Adapun pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Jenisgelaran meningkat dalam menghasilkan produk olahan kripik pisang dengan inovasi dalam bentuk rasa serta kemasan. Proses produksi keripik pisang adalah pengadaan bahan baku dan proses produksi (pengupasan, penggorengan, pengemasan). Berdasarkan analisis data dapat disimpulkan bahwa nilai tambah bruto adalah Rp.2.459.000, kemudian untuk nilai tambah netto adalah Rp.2.286.500, dan untuk nilai tambah perbahan baku adalah Rp.6.147.

Kata Kunci: Keripik Pisang, Pengolahan Pisang, Pengabdian Masyarakat

Abstract

Agribusiness in order to improve modern agriculture. Indonesia as an agrarian country realizes a lot of its necessities of life from farming products, because the agricultural sector is one of the sectors that continues to be relied on to support the pace of national economic growth. Jenisgelaran Village, Bareng District, Jombang Regency is an area with a typology of plantation areas. Often found banana plants growing on community land. The purpose of this community service activity is to increase the knowledge and skills of the people in Jenisgelaran village in producing processed banana chip products with innovations in the form of flavors and packaging. The Community Service Program for banana chips processing will be held in November - December 2022. The location of the activity will be

held in Jenisgelaran Village, Bareng District, Jombang Regency. The activity carried out is assisting in the manufacture of processed banana chips. The results obtained are community service activities running smoothly. As for the knowledge and skills of the people Jenisgelaran Village, they have increased in producing processed banana chip products with innovations in the form of flavors and packaging. The process of producing banana chips is the procurement of raw materials and the production process (peeling, frying, packaging). Based on the data analysis it can be concluded that the gross added value is IDR 2,459,000, then the net added value is IDR 2,286,500, and the added value of raw materials is IDR 6,147.

Keywords: *Banana Chips, Banana Processing, Community Service*

How to Cite: Nabila, A.R. et.al. 2023. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang di Desa Jenisgelaran. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*. Vol. 2 (1): pp. 01-09, <https://doi.org/10.56855/income.v2i1.240>



This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.

Pendahuluan

Analisis Situasi

Bidang pertanian saat ini merupakan salah satu bagian yang terus diupayakan untuk pengembangan Agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian yang modern (Muzafrî & Prayogi, 2022). Indonesia sebagai Negara agraris banyak menyadari kebutuhan hidupnya dari hasil bertani, karena sector pertanian menjadi salah satu sector yang terus diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional (Bramastyo et al., 2019). Sector industry mempunyai hubungan yang sangat erat dengan sector pertanian, sehingga keduanya tidak bisa dipisahkan satu sama lain. Nugroho (2012) menyatakan bahwa kondisi agribisnis di Indonesia saat ini masih memiliki beberapa kelemahan.

Salah satu komoditi tanaman pangan yang mampu mendukung berdirinya beberapa industry adalah buah pisang. Pisang mempunyai daya taha guna yang luas karena selain sebagai bahan baku industry pangan dan non pangan juga sebagai konsumsi rumah tangga. Pendayagunaan pisang tidak hanya sebagai bahan makanan untuk buah-buahan, tetapi juga sebagai produk olahan yang diperdagangkan dipasar internasional, seperti campuran makanan bayi (Irmayanti, 2019).

Perekonomian Indonesia sub sektor agroindustri perkebunan secara tradisional menghasilkan berbagai komoditas, diantaranya pisang komoditas yang memiliki nilai tambah cukup baik, tersedia dalam jumlah besar, serta mudah ditemukan dipasar (Susanto, 2019). Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sector pertanian. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi (Hamidi, 2018).

Desa Jenisgelaran Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang merupakan suatu wilayah dengan tipologi daerah perkebunan (Firmansah et al., 2021). Seringkali dijumpai tanaman pisang yang tumbuh di lahan masyarakat. Hal itu dikarenakan tanaman pisang mudah tumbuh dan berkembang dimana saja.

Pisang termasuk buah klimaterik karena menunjukkan adanya peningkatan CO₂ yang mendadak selama pematangan buah (Tarigan & Rahmat, 2022). Kecepatan pemasakan pisang terjadi karena zat tumbuh mendorong pemecahan tepung dan penimbunann gula (Eviyanti, 2021). Oleh karena itu, untuk mengantisipasi kerusakan akibat daya simpan buah, perlu dilakukan diversifikasi produk melalui bentuk olahan pisang seperti keripik. Usaha home industry UMKM berpotensi untuk

mengembangkan produk olahan keripik pisang dengan menambahkan inovasi dalam bentuk, rasa dan kemasan sehingga dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah keripik pisang.

Solusi dan Target

Nilai tambah merupakan pemanfaatan faktor-faktor seperti kapasitas produksi, bahan baku yang digunakan, tenaga kerja, upah tenaga kerja, harga output, harga bahan baku dan nilai input lain (Sundari et al., 2017). Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu (Waluyo, 2020).

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di desa Jenisgelaran dalam menghasilkan produk olahan keripik pisang dengan inovasi dalam bentuk rasa serta kemasan.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu

Program Pengabdian Masyarakat olahan keripik pisang dilaksanakan pada bulan November–Desember 2022. Lokasi kegiatan diselenggarakan di Desa Jenisgelaran Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang.

Khalayak Sasaran

Kegiatan yang dilakukan adalah pendampingan pembuatan olahan keripik pisang dengan inovasi berbagai macam bentuk dan rasa keripik. Peserta kegiatan adalah salah satu ibu rumah tangga yang memiliki kebun pisang.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian yang digunakan adalah pendampingan dan pelatihan dalam mengolah pisang menjadi keripik pisang yang memiliki nilai tambah. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pisang yang sudah tua, kulit berwarna hijau dan belum mengalami penyemprotan gas karbit atau etephon. Bahan penunjang meliputi plastik kemasan, label kemasan, air, minyak goreng, tepung maizena, dan gula. Peralatan yang digunakan adalah kompor, penggorengan, berbagai macam pisau, toples plastik, dan baskom.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah masyarakat dapat membuat keripik pisang dengan nilai tambah yang baik.

Metode Evaluasi

Dalam mengevaluasi keberhasilan kegiatan ini digunakan metode observasi untuk mengetahui keberhasilan masyarakat memiliki nilai tambah dalam pengolahan pisang menjadi keripik pisang.

Hasil dan Pembahasan

Usaha keripik pisang adalah usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang yang bertempat di Desa Jenisgelaran dan dikelola oleh Ibu Devi yang mulai berdiri pada tahun 2019 sampai sekarang.

Penggunaan Peralatan

Perencanaan pengadaan peralatan dari bahan baku yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar dan dapat meningkatkan hasil dan keuntungan bagi agroindustri pengolahan keripik pisang Ibu Devi. Rincian penggunaan peralatan pada agroindustri pengolahan keripik pisang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Rincian Penggunaan Peralatan Pada Agroindustri Keripik Pisang

No	Jenis peralatan	Jumlah (unit)	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/tahun)
1	Sekap Pisang	2	75.000	150.000	1	100.000	50.000
2	Wajan	2	50.000	100.000	2	75.000	12.500
3	Loyang Stainles	6	35.000	210.000	2	150.000	30.000
4	Saringan goreng	2	45.000	90.000	2	65.000	12.500
5	Saringan kawat	2	45.000	90.000	2	65.000	12.500
6	Timbangan	1	100.000	100.000	2	75.000	10.000
7	Kompore	2	400.000	800.000	5	65.000	30.000
8	Ember	2	40.000	80.000	2	50.000	15.000
Jumlah				1.620.000		645.000	172.500

Tabel 1 menunjukkan bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh agroindustri pengolahan keripik pisang di Desa Jenisgelaran, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang adalah Rp. 1.620.000. biaya peralatan yang terbesar untuk pembelian kompor Rp. 800.000 dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian ember Rp. 40.000. secara keseluruhan nilai penyusutan peralatan sebesar Rp. 172.500 per tahunnya.

Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang diolah dan dapat dimanfaatkan sebagai sarana produksi dalam suatu agroindustri (Makarawung et al., 2017). Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu perusahaan untuk bisa memproduksi dalam waktu yang relatif lama (Hamidah et al., 2015). Dalam melakukan pengolahan keripik pisang, bahan baku utama yang digunakan adalah pisang, sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah minyak goreng, garam, gula. Bahan baku dan bahan penolong dapat diperoleh dengan mudah karena ketersediaan maupun harga yang terjangkau sehingga tidak menjadi suatu hambatan bagi agroindustri keripik pisang.

Tabel 2. Penggunaan Bahan Baku untuk Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah
1	Bahan Baku				
	Pisang	400	Kg	4.000,00	1.600.000,00
	Jumlah	400	Kg	4.000,00	1.600.000,00

No	Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah
2	Bahan Penolong				
	Minyak goreng	12	Kg	14.000,00	168.000,00
	Gula	10	Kg	12.000,00	120.000,00
	Garam	2	Kg	10.000,00	10.000,00
	Gas Elpiji	6	Kg	18.000,00	108.000,00
	Plastik kemasan	1	pack	95.000,00	95.000,00
	Jumlah			149.000,00	501.000,00
	Total				2.101.000,00

Proses Produksi Keripik Pisang

Uraian kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi pengolahan keripik pisang adalah sebagai berikut :

1. Pengadaan bahan baku. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang ini pada dasarnya adalah sama pada tiap-tiap agroindustry lainnya, yaitu pisang, gula, garam sebagai bahan baku, pemakaiannya.



Gambar 1. Bahan Baku

2. Pengupasan. Pisang yang telah dipilih dikupas kemudian, kemudian menggunakan skap diiris tipis-tipis tebal kira-kira 2-3mm secara memanjang kemudian masukkan pisang yang telah dikupas ke dalam wadah lalu tambahkan gula dan garam, aduk rata.



Gambar 2. Pengupasan Bahan Baku

3. Penggorengan. Pisang yang sudah diiris dimasukkan ke dalam wajan yang telah diisi dengan minyak panas. Penggorengan dilakukan didalam minya bersuhu 170oC. minyak harus cukup banyak sehingga bahan bisa tercelup ke dalam minyak. Selama penggorengan, dilakukan pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan sampai keripik cukup kering.



Gambar 3. Proses Penggorengan

4. Pengemasan. Sebelum dikemas, keripik pisang didinginkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan ke plastik kemasan.



Gambar 4. Pengemasan

Produksi dan Nilai produksi Keripik

Produksi adalah segala kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi (Makarawung et al., 2017). Sedangkan nilai produksi merupakan pendapatan kotor yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah dan harga jual yang berlaku di pasaran (Makarawung et al., 2017).

Tabel 3. Rincian Produksi, Harga Jual dan Nilai Produksi Keripik Pisang Agroindustri

Tahun	Produksi (kg/bulan)	Produksi (Kg/tahun)	Harga Jual (Rp/kg)	Pendapatan (Rp/bulan)
2021	120	1.440	38.000,00	4.560.000,00

Tabel 3 menunjukkan bahwa selama melakukan proses produksi pada tahun 2021 produksi keripik pisang stabil karena bisa memproduksi keripik pisang setiap harinya. Hal itu dilihat dari ketersediaan bahan baku yang memampuni sehingga membuat agroindustri mampu memproduksi setiap harinya dimana usaha ini mampu memproduksi 1.440 kg/tahun dengan harga jual Rp. 38.000/kg.

Analisis Nilai Tambah Bahan Baku Keripik Pisang

Analisis nilai tambah usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi keripik pisang.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Pisang Menjadi Keripik Pisang

No	Agroindustri Keripik Pisang	Nilai Tambah (Rp)
1	Nilai produk akhir (Rp)	4.560.000
2	Nilai bahan baku (Rp)	1.600.000
3	Jumlah bahan baku (Kg)	400
4	Biaya penolong (Rp)	501.000
5	Biaya penyusutan (Rp)	172.500
6	Biaya antara (Rp)	2.101.000
7	Nilai tambah bruto (Rp)	2.459.000
8	Nilai tambah netto (Rp)	2.286.500
9	Nilai tambah per bahan baku (Rp/kg)	6.147
	Jumlah	

Tabel 4 menjelaskan analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku. Dalam hasil penelitian ini nilai produk akhir atau penerimaan kotor sebesar Rp.4.560.000. Bahan baku pisang yang digunakan 400 Kg/bulan dalam 20x proses produksi dengan nilai bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.600.000 (20x proses produksi). Biaya penolong yang dikeluarkan dalam 20x proses produksi setiap bulannya sebesar Rp 501.000 yang meliputi pembelian bahan penolong yaitu minyak goreng, gula, garam, gas elpiji, dan plastik. Sedangkan biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp. 172.500.

Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku (Tololiu et al., 2016). Analisis nilai tambah pisang dengan produk akhir yang diterima oleh agroindustri keripik pisang adalah nilai yang diberikan atau dijual dari agroindustri kepada konsumen. Besarnya biaya antara yang dikeluarkan Rp. 2.101.000 yang diperoleh dari penjumlahan antara bahan baku dan biaya bahan penolong. Semakin besar biaya antara maka nilai tambah bruto yang diciptakan akan semakin kecil (Subhan, 2014). Secara sistematis perhitungan nilai tambah bruto:

Nilai Tambah Bruto (NTb) :

$$\begin{aligned}
 \text{NTb} &= \text{Na} - \text{Ba} \\
 &= 4.560.000 - 2.101.000 \\
 &= 2.459.000
 \end{aligned}$$

Nilai tambah netto pada petani pisang sebesar Rp. 2.286.500 diperoleh dari selisaih antara nilai bruto sebesar Rp. 2.459.000 dan biaya penyusutan sebesar Rp. 172.500. secara sistematis perhitungan nilai tambah netto :

Nilai Tambah Netto (NTn) :

$$\begin{aligned} \text{NTn} &= \text{NTb} - \text{Np} \\ &= 2.459.000 - 172.500 \\ &= 2.286.500 \end{aligned}$$

Nilai tambah per bahan baku merupakan produktivitas bahan baku yang dumanfaatkan untuk menghasilkan produk keripik pisang (Fikriman et al., 2019). Nilai tambah per bahan baku keripik pisang pada agroindustri di Desa Jenisgelaran, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang yaitu sebesar Rp. 6.147/Kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku pisang yang digunakan dalam produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp. 6.147. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp. 2.459.000 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 400 Kg. secara sistematis perhitungan nilai tambah perbahan baku :

Nilai Tambah Perbahan Baku

$$\begin{aligned} \text{NTbb} &= \text{NTb} : \sum \text{bb} \\ &= 2.459.000 : 400 \\ &= 6.147 \end{aligned}$$

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar. Adapun pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Jenisgelaran meningkat dalam menghasilkan produk olahan kripik pisang dengan inovasi dalam bentuk rasa serta kemasan. Proses produksi keripik pisang adalah pengadaan bahan baku dan proses produksi (pengupasan, penggorengan, pengemasan). Berdasarkan analisis data dapat disimpulkan bahwa nilai tambah bruto adalah Rp.2.459.000, kemudian untuk nilai tambah netto adalah Rp.2.286.500, dan untuk nilai tambah perbahan baku adalah Rp.6.147.

Melalui jurnal ini, penulis ingin menyampaikan saran kepada masyarakat untuk terus melakukan inovasi-inovasi baru dalam pembuatan produk. Kemudian disarankan kepada penulis selanjutnya, untuk melanjutkan penulisan berdasarkan titik atau tempat yang berbeda. Sehingga, penulis dapat mengetahui lebih keefektifan mana serta dapat dijadikan salah satu faktor pendukung/penghambat dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

Referensi

- Bramastyo, R., Novianti, A. F., Utami, M. E. S., Ruszia, Y. E., Maliatin, R., & Ghozali, D. N. (2019). Pelatihan Pengolahan Dan Pemasaran Produk Keripik Pisang Melalui E-Marketing. *Jurnal Abdi Bhayangkara*, 1(1), 17–26.
- Eviyanti, A. (2021). Upaya Peningkatan Ketrampilan Pengolahan Pisang Kelompok Tani Wonotirto di Desa Cerme Kecamatan Juwangi Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 2(2), 73–78. <https://doi.org/10.35870/jpni.v2i2.40>
- Fikriman, Ulfa, Z., & Susilawati, W. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Saluran Pemasaran pada Agroindustri Keripik Pisang di Dusun Purwobakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo (Study Kasus Agroindustri Keripik Pisang Sumber Rezeki). *AGRITURE (Journal Agribusiness Future)*, 2(2), 30–44.

- Firmansah, A., Hidayat, R., & Widiyanto, N. A. (2021). Identifikasi Produk Unggulan Subsektor Tanaman Perkebunan Semusim Setiap Kecamatan Di Kabupaten Jombang. *Sigmagri*, 1(1), 8–20. <https://doi.org/10.32764/sigmagri.v1i01.466>
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60–73. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jsea/article/view/12770>
- Hamidi, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*, 18(1), 55–65. <https://doi.org/10.31849/agr.v18i1.756>
- Irmayanti. (2019). Analisis Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga di Desa Moncongloe Lappara Kecamatan Moncongloe Kabupaten Maros (Studi Pada Beberapa Usaha Kecil Keripik Pisang). In *Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*.
- Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. D. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-Sosioekonomi*, 13(2A), 83–90. <https://doi.org/10.35791/agrsosek.13.2a.2017.16608>
- Muzafri, A., & Prayogi, R. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan dari Bahan Dasar Pisang Pada Kelompok Wanita di Desa Mondang Kumango , Kelurahan Tambusasi Tengah , Kecamatan Tambusai , Kabupaten Rokan Hulu , Provinsi Riau. *JOOG-KI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–4.
- Nugroho, P. A. (2012). Penyiapan Lahan Tanpa Bakar (Zero Burning) dalam Peremajaan Tanaman Karet di Perkebunan Komersial. *Jurnal Perkebunan Dan Lahan Tropika*, 2(2), 39–50.
- Subhan, H. A. (2014). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Dodol Rumput Laut Pada Industri Cita Rasa Di Kelurahan Tinggede Kabupaten Sigi. *Agrotekbis*, 2(5), 495–499.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Ikan Patin Di Tasikmalaya the Added Value of Shredded Lele and Patin Catfish. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45–54.
- Susanto, H. (2019). Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Agroindustry Business Analysis of Banana Fried Chocolate Cheese in Maharatu Village Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *AGRITURE (Journal Agribusiness Future)*, 1(2), 165–192.
- Tarigan, A. H., & Rahmat, M. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Bandar Labuhan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 20(1), 105–123.
- Tololiu, M. S., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. D. (2016). Latar Belakang Kecamatan Tomohon Utara memiliki potensi pengembangan komoditas krisan yang sangat mendukung sehingga krisan di kembangkan di daerah ini . Sentra utama pemasaran florikultura berada di Desa Kelurahan Kakaskasen II , Kecamatan. *Agri-Sosioekonomi*, 12(2), 133–142.
- Waluyo, T. (2020). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Salak Di Desa Sibetan, Karangasem, Bali. *Jurnal Ilmu Dan Budaya*, 41(71), 8423–8446. <http://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/view/961%0Ahttp://journal.unas.ac.id/ilmu-budaya/article/download/961/776>