

## ANALISIS NILAI TAMBAH PISANG SEBAGAI BAHAN UTAMA PEMBUATAN LEDRE PADA UD. VATISA FAMILY

Ivani Rahma Suri Wijayanti, Taufik Rizal Dwi Adi Nugroho\*  
Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura,  
Bangkalan, Indonesia

### ABSTRAK

UD. Vatisa *Family* merupakan salah satu produsen pengolahan pisang di Kabupaten Bojonegoro yang menghasilkan produk ledre. Ledre merupakan makanan ringan khas Bojonegoro yang berbentuk gulungan tipis seperti kue rol dan bahan baku utamanya buah pisang raja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan pisang raja menjadi ledre dan mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan pisang raja menjadi ledre pada UD. Vatisa *Family*. Perhitungan nilai tambah dapat diketahui dengan menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Vatisa *Family* memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 64.064/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 46,71%. Rasio tersebut termasuk kategori rasio tinggi karena >40%. Margin keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp. 127.143/Kg dan digunakan untuk tenaga kerja, modal, serta keuntungan pemilik usaha. Saran untuk UD. Vatisa *Family* tetap mempertahankan dan mengembangkan usahanya dalam membuat ledre pisang raja, karena nilai tambah yang di hasilkan termasuk kategori tinggi dan mampu memberikan keuntungan dari kegiatan tersebut.

**Kata Kunci:** Hayami, Ledre, Nilai Tambah, Pisang.

## ANALYSIS OF ADDED VALUE OF BANANA AS THE MAIN INGREDIENT OF LEDRE PRODUCTION AT UD. VATISA FAMILY

### ABSTRACT

UD. Vatisa *Family* is one of the banana processing producers in Bojonegoro Regency that produces ledre products. Ledre is a typical Bojonegoro snack in the form of thin rolls like roll cakes and the main raw material is plantains. This study aims to determine the process of processing plantains into ledre and determine the value added from processing bananas into ledre at UD. Vatisa *Family*. Calculation of added value can be known by using the hayami method. The research results show that UD. Vatisa *Family* gets an added value Rp. 64,064/Kg with an value added ratio of 46,71%. This ratio is included in the high ratio category because it is >40%. The profit margin earned is Rp. 127,143/Kg and used for labor, capital, and profits business owners. Suggestions for UD. Vatisa *Family* continues to maintain and develop its business in making plantain ledre, because the added value generated is high and able to provide benefits from these production activities.

**Keywords:** Hayami, Ledre, Added Value, Banana.

## PENDAHULUAN

Pisang merupakan komoditas buah-buahan yang banyak dijadikan sebagai sumber vitamin, dan mineral. Buah pisang banyak dikonsumsi karena memiliki kandungan gizi yang baik dan hampir semua orang menyukai pisang (Suyanti & Supriyadi, 2008). Pisang merupakan buah yang mudah tumbuh dan tidak mengenal musim sehingga ketersediaan buah pisang sangat melimpah. Buah pisang memiliki umur simpan yang pendek sehingga memerlukan pengolahan agar dapat memberikan nilai tambah dan umur simpan yang panjang pada pisang. Pisang memiliki berbagai macam jenis salah satunya buah pisang untuk konsumsi yaitu pisang raja, pisang raja sere, pisang raja uli, pisang raja jambe, pisang kepok, pisang susu, dan pisang raja molo (Ardiansyah, 2019). Pisang raja memiliki warna daging buah kuning kemerah-merahan tanpa biji dan tangkai buahnya terdiri atas 6 sisir. Pisang raja memiliki bentuk melengkung dan bagian pangkalnya bulat. Pisang raja mengandung berbagai macam nutrisi sehingga bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Menurut Ojo & Ayanwale (2019) pisang raja dianggap memiliki potensi yang sangat besar sehingga memiliki kemampuan berkontribusi pada ketahanan pangan, lapangan kerja, diversifikasi sumber pendapatan daerah pedesaan dan perkotaan, dan produk nasional bruto.

Kabupaten Bojonegoro adalah salah satu Kabupaten yang mempunyai jumlah penduduk 1.341.259 jiwa dengan luas wilayah 2307,06 km<sup>2</sup> (BPS, 2021). Jumlah produksi pisang di Kabupaten Bojonegoro tertinggi yaitu pada tahun 2020 dan 2021. Data produksi buah pisang tahun 2019-2021, dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1**  
**Jumlah Produksi Pisang Tahun 2019-2021**

Tahun	Jumlah Produksi (Kw)
2019	334.676
2020	1.003.929
2021	609.203

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2021

Berdasarkan jumlah produksi maka diketahui bahwa pisang di Bojonegoro sangat melimpah sehingga dapat dimanfaatkan sebagai produk yang memiliki nilai jual tinggi. Pemasaran pisang dalam bentuk buah segar di pasar dengan jumlah penduduk Indonesia yang besar dapat dikategorikan cukup baik sehingga angka konsumsi buah pisang lebih tinggi dibandingkan buah yang lain (Suyanti & Supriyadi, 2008). Cara meningkatkan nilai jual dan umur simpan pisang raja yaitu dengan mengolah menjadi berbagai macam olahan, salah satunya yaitu ledre. Ledre merupakan makanan ringan khas Bojonegoro yang berbentuk gulungan tipis seperti kue rol dan bahan baku utamanya buah pisang raja. Ledre memiliki rasa yang manis, gurih, dan renyah.

Salah satu produsen pengolahan pisang yang ada di Kabupaten Bojonegoro yaitu UD. Vatisa *Family* dan memiliki produk yang bernama Ledre Sun Rasa. Dalam proses pengolahan atau pembuatan ledre, UD. Vatisa *Family* menggunakan pisang

raja karena mempunyai aroma yang khas dan rasa yang enak. Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah bagaimana proses pengolahan pisang raja menjadi ledre dan berapa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tersebut pada UD. Vatisa Family. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti bermaksud melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui proses pengolahan pisang raja menjadi ledre dan mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan pisang raja menjadi ledre pada UD. Vatisa Family.

## TINJAUAN PUSTAKA

Nilai tambah (*value added*) yaitu pertambahan nilai suatu komoditas yang tercipta dari proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan dalam suatu proses produksi (Zaman *et al.*, 2020). Zaini (2019) berpendapat bahwa nilai tambah adalah selisih nilai produk dengan nilai biaya input lainnya dan tidak termasuk tenaga kerja. Menurut Furrynah & Maharani (2019) nilai tambah adalah pengurangan nilai suatu produk dengan nilai biaya bahan baku dan bahan masukan lain. Analisis nilai tambah dapat digunakan untuk mengukur besar kesempatan kerja pada pengusaha agroindustri (Herdiyandi *et al.*, 2016). Faktor teknis dan faktor pasar merupakan faktor yang mempengaruhi nilai tambah (Nuzuliyah, 2018). Ferdinandus *et al.*, (2018) proses pengolahan produk baru membutuhkan biaya agar nilai ekonomisnya lebih tinggi jika dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan dan memperoleh keuntungan yang lebih besar. Hasil pertanian yang diolah sehingga menjadi suatu produk yang siap dipasarkan dapat memberikan nilai tambah (Saputra *et al.*, 2021).

Menurut Hayami *et al.*, (1987) dalam Anggraeni & Subari (2020) nilai tambah merupakan upah yang diterima oleh tenaga kerja dan keuntungan yang diperoleh pengusaha. Metode Hayami merupakan salah satu metode yang digunakan untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah memperoleh perlakuan (Siregar, 2021). Metode hayami mempunyai kelebihan yaitu dapat mengetahui besaran nilai tambah dan hasil produksinya, serta dapat mengetahui balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Perhitungan nilai tambah dengan metode hayami dapat memudahkan pelaku usaha dalam menentukan margin keuntungan dari nilai tambah pada produk. Ketersediaan pisang yang melimpah dan meningkatnya jumlah olahan pisang dapat memberikan peningkatan nilai guna dari faktor produksi sehingga keuntungan dan nilai tambah pada pisang menjadi meningkat (Sabrina *et al.*, 2020). Pada penelitian Fanani *et al.*, (2013) mengenai analisis perilaku konsumen dalam pembelian ledre di Desa Padangan, terdapat 3 atribut dalam penelitian ini yaitu harga, rasa, dan ukuran kemasan. Peringkat pertama diduduki oleh variabel rasa dengan nilai kepentingan sebesar 51,128 yang artinya konsumen membeli ledre lebih mengutamakan rasa ledre dibandingkan harga dan ukuran kemasan.

Penelitian Damanik & Nugroho (2017), mengenai analisis nilai tambah crude palm oil di PT. Perkebunan Nusantara Iii Persero Medan dapat diketahui nilai tambah sebesar Rp. 485,79/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 19,866% dan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 447,69/Kg. Penelitian Safitri (2015), mengenai analisis nilai tambah keripik pisang di UKM Rifa Kabupaten Subang memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 1.553,81/Kg bahan baku atau 0,155% dan

keuntungan yang didapatkan oleh homeindustri pengolahan pisang ini sebesar Rp. 953,81. Menurut Chairuni (2021) penelitian perbandingan nilai tambah produk pisang sale kering dan basah di usaha Tradisional *Red Golden* masih termasuk dalam kategori sedang karena rasio nilai tambah yang dihasilkan pada pisang sale kering sebesar 30,1% dan pisang sale basah sebesar 33,7%. Penelitian Naton *et al.*, (2020), menunjukkan pisang yang diolah menjadi produk keripik pisang mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 14.652/kg bahan baku dan memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 15.114/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 57,25%. Peningkatan olahan pisang dapat memberikan peningkatan efisiensi faktor produksi sehingga meningkatkan keuntungan dan nilai tambah pisang. Pada penelitian Sarku & Appiah (2017), mengenai analisis nilai tambah buah sawit untuk pembangunan social ekonomi di Distrik Kwaebibirem Ghana, nilai tambah dalam industry kelapa sawit telah menghasilkan pertumbuhan industry lain di Kabupaten dan di dalam negeri.

## METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ini dilakukan di UD. Vatisa Family yang terletak di Desa Kacangan Kecamatan Tambakrejo Kabupaten Bojonegoro. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan beberapa pertimbangan antara lain : 1) UD. Vatisa Family sudah mempunyai izin usaha "PIRT", 2) UD. Vatisa Family merupakan salah satu usaha pengolahan pisang yang berada di Kecamatan Tambakrejo. UD. Vatisa Family ini berdiri sejak tahun 2016 dengan jumlah produksi yang masih rendah. Metode pengumpulan data penelitian ini yaitu dengan cara wawancara langsung kepada pemilik usaha UD. Vatisa Family dengan bantuan kuesioner yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh langsung dari responden dengan melakukan wawancara dan observasi. Metode analisis data penelitian ini yaitu kuantitatif dengan mendeskripsikan hasil penelitian menggunakan analisis nilai tambah. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami, dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2**  
**Perhitungan menggunakan Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai
	Output input dan harga	
1	Ledre (Kg/Produksi)	A
2	Pisang raja (Kg/Produksi)	B
3	Tenaga kerja (HOK)	C
4	Faktor konversi	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$E = C/B$
6	Harga Ledre (Rp/Kg)	F
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
<b>Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp)</b>		

8	Harga pisang raja (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg Bahan Baku)	I
10	Nilai ledre (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11	a. Nilai tambah ledre (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah ledre (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = O/K \times 100\%$
<b>Balas Jasa Faktor Produksi</b>		
14	Margin keuntungan (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	a. Tenaga kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
	b. Modal (Sumbangan input lain) (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
	c. Keuntungan pemilik usaha (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami et al., 1987

Menurut Hubeis dalam Anggraeni & Subari (2020), terdapat 3 kategori rasio nilai tambah yaitu jika nilai  $>0\% < 15\%$  termasuk dalam kategori rasio rendah, nilai  $15-40\%$  termasuk dalam kategori rasio sedang, dan nilai  $>40\%$  termasuk dalam kategori rasio tinggi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Proses Pengolahan Ledre**

Pada pengolahan ledre, pisang yang dipilih untuk bahan utama pembuatan yaitu pisang raja. Pemilihan pisang raja ini berpengaruh terhadap rasa, dan aroma ledre yang khas. Pengupasan pisang raja dilakukan menggunakan alat yang sederhana yaitu pisau dan talenan sebagai alas pengupasan. Pisang raja yang dikupas dalam 1 kali proses produksi sebanyak 3,5Kg, sehingga membutuhkan waktu kurang lebih 30 menit. Pisang raja yang sudah dikupas, dicuci dengan air kemudian ditiriskan selama 1 menit.

Pembuatan adonan pada pengolahan ledre yaitu dengan memasukkan tepung beras, tepung tapioka, gula, garam, santan, dan vanili ke dalam baskom dan di aduk hingga merata. Pisang raja yang sudah ditiriskan, diletakkan ke piring secara bertahap untuk dihaluskan menggunakan sendok. Pembuatan ledre dilakukan dengan meletakkan adonan diatas wajan menggunakan centong sayur, kemudian diratakan dengan cetakan kayu. Api yang digunakan untuk mematangkan adonan yaitu dengan api sedang. Adonan yang diletakkan diatas wajan tidak terisi penuh, karena jika terisi penuh adonan tidak bisa digulung atau mudah hancur. Jika adonan di atas wajan sudah hampir kecoklatan, pisang raja yang sudah halus segera dilumatkan pada adonan tersebut. Pelumatan pisang raja pada adonan dilakukan menggunakan garpu dan diratakan menggunakan cetakan kayu. Penambahan sedikit gula dengan cara ditaburkan diatas adonan. Adonan

akan berwarna coklat dan diambil menggunakan pisau kapi, kemudian digulung seperti kue roll.

### Analisis Nilai Tambah

Pengolahan pisang raja menjadi ledre dapat memberikan nilai tambah dengan mengolah input (pisang raja) menjadi output (ledre). Perhitungan nilai tambah suatu produk pada umumnya dilakukan setiap satu kali produksi. UD. Vatisa Family melakukan produksi ledre sebanyak 1 kali perminggunya dengan bahan baku (pisang raja) yang dibutuhkan sebanyak 3,5Kg dan harga pisang raja sebesar Rp. 10.000/Kg. Produk olahan yang dihasilkan dari pisang raja menjadi ledre sebanyak 8Kg/produksi dengan penambahan tepung beras sebanyak 4Kg pada pengolahannya dan harga jual ledre sebesar Rp. 60.000/Kg. Pisang raja yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan ledre di peroleh dari pedagang pisang raja yang terletak di pasar Padangan Kabupaten Bojonegoro. Perhitungan analisis nilai tambah ledre dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3**  
**Analisis Nilai Tambah Ledre pada UD. Vatisa Family**

No	Variabel	Nilai
	<b>Output input dan harga</b>	
1	Ledre (Kg/Produksi)	8,00
2	Pisang raja (Kg/Produksi)	3,50
3	Tenaga kerja (HOK)	2,25
4	Faktor konversi	2,29
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,64
6	Harga Ledre (Rp/kg)	60.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	18.750,00
	<b>Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp)</b>	
8	Harga pisang (Rp/Kg)	10.000,00
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg Bahan Baku)	63.078,29
10	Nilai ledre (Rp/Kg)	137.142,86
11	a. Nilai tambah ledre (Rp/Kg)	64.064,57
	b. Rasio nilai tambah ledre (%)	46,71
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	12.053,57
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	19
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	52.011,00
	b. Tingkat Keuntungan (%)	81,19
	<b>Balas Jasa Faktor Produksi</b>	
14	Margin keuntungan (Rp/Kg)	127.142,86
	a. Tenaga kerja (%)	9,48
	b. Modal (sumbangan input lain) (%)	49,61

---

c. Keuntungan pemilik usaha (%)	40,91
---------------------------------	-------

---

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel diatas nilai faktor konversi pada UD. Vatisa Family sebesar 2,29 yang menunjukkan perubahan dari pengolahan 1Kg pisang raja akan menghasilkan 2,29Kg ledre. Koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan dalam 1 kali produksi sebesar 0,64. Input tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga sebanyak 2,25 HOK dengan upah yang diterima sebesar Rp. 18.750/HOK dan pengolahan tersebut dimulai dari proses pengupasan pisang raja sampai pengemasan produk. Besarnya pendapatan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp. 12.053/Kg sehingga dengan pengolahan 1Kg pisang raja tenaga kerja memperoleh imbalan sebesar 19%.

Bahan yang digunakan dalam sumbangan input lain berupa tepung beras sebanyak 4Kg, tepung tapioka 80gram, gula 500gram, garam 40gram, kelapa 2 butir untuk dijadikan santan, vanili 10 ML, kemasan dan label, listrik dan air, tenaga kerja, gas LPG dan biaya penyusutan sebesar Rp. 63.078. Nilai ledre untuk 1Kg pisang raja mencapai Rp. 137.142. Nilai tambah ledre yang dihasilkan sebesar Rp. 64.064, jadi setiap 1Kg pisang raja yang diolah menjadi ledre dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp. 64.064. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 46,71%, yang berarti dengan menggunakan 1Kg bahan baku pisang raja dalam proses produksi dapat memberikan nilai tambah sebesar 46,71%. Berdasarkan pernyataan Hubeis rasio nilai tambah ini, termasuk dalam kategori tinggi karena >40%. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Fajrin *et al.*, (2018), mengenai analisis nilai tambah produk olahan pisang di Kabupaten Solok yang memberikan nilai tambah sebesar Rp. 27.615 dengan rasio nilai tambah sebesar 69% yaitu termasuk dalam kategori rasio tinggi. Menurut Laela *et al.*, (2018), pada penelitiannya mengenai analisis nilai tambah agroindustri ledre pisang di Kecamatan Padangan memberikan nilai tambah sebesar Rp. 34.028 dengan rasio nilai tambah sebesar 17,2% yaitu termasuk dalam kategori rasio rendah. Pada rasio nilai tambah agroindustri ledre pisang dan nilai tambah ledre UD. Vatisa Family terdapat perbedaan, dimana rasio yang diperoleh lebih tinggi UD. Vatisa Family. Kondisi ini disebabkan oleh adanya perbedaan faktor teknis pada dua usaha tersebut.

Besarnya keuntungan yang diperoleh dari bisnis UD. Vatisa Family sebesar Rp. 52.011/Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 81,19%. Margin keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai ledre dan harga pisang raja yaitu sebesar Rp. 127.143/Kg yang berguna untuk tenaga kerja sebesar 9,48%, modal (sumbangan input lain) sebesar 49,61%, dan keuntungan pemilik usaha ledre sebesar 40,91%. Dari hasil distribusi margin keuntungan dapat diketahui yaitu margin untuk sumbangan input lain lebih besar dibandingkan margin untuk tenaga kerja dan keuntungan UD. Vatisa Family. Dilihat dari besarnya tingkat keuntungan yang diperoleh lebih besar dibandingkan keuntungan riil yang diperoleh. Keuntungan riil per produksi yang diterima pemilik usaha masih rendah, jadi besarnya nilai tambah ledre yang dihasilkan untuk keuntungan riil belum maksimal maka pemilik usaha harus meningkatkan penjualan produk dengan menambah jumlah produksi ledre dalam satu kali proses produksi, dan memperluas wilayah pemasaran produk.

## PENUTUP

UD. Vatisa *Family* merupakan salah satu produsen pengolahan pisang yang ada di Kabupaten Bojonegoro. Olahan yang dilakukan oleh UD. tersebut yaitu pisang raja menjadi ledre. Berdasarkan hasil penelitian, ledre pada UD. Vatisa *Family* memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 64.064 dengan rasio nilai tambah sebesar 46,71%. Rasio tersebut termasuk kategori rasio tinggi karena >40%. Keuntungan yang diperoleh dari bisnis UD. Vatisa *Family* sebesar Rp. 52.011 atau 81,19% dengan margin keuntungan sebesar Rp. 127.143 yang digunakan untuk tenaga kerja sebesar 9,48%, modal (sumbangan input lain) 49,61%, dan keuntungan pemilik usaha sebesar 40,91%. Saran untuk UD. Vatisa *Family* yaitu tetap mempertahankan dan mengembangkan usahanya dalam membuat ledre pisang raja, karena nilai tambah yang dihasilkan termasuk kategori tinggi dan dari kegiatan produksi tersebut berpeluang untuk memberikan keuntungan. Selain itu, saran untuk masyarakat di wilayah UD. Vatisa *Family* yaitu dapat memanfaatkan buah pisang segar yang ada dengan mengolah menjadi produk yang memberikan nilai tambah pada buah pisang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu di UD. Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Agriscience*, 1(November), 429-447.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Pisang (Jenis Buah Pisang Untuk Konsumsi)*. Jawa Pos Books.
- BPS. (2021). *Kabupaten Bojonegoro Dalam Angka 2021*. Kabupaten Bojonegoro.
- Chairuni, A. (2021). Perbandingan Analisis Nilai Tambah Produk Pisang Sale Kering Dan Pisang Sale Basah Pada Usaha Tradisional Red Golden. *Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 7, 87-98.
- Damanik, F. L., & Nugroho, T. R. D. A. (2017). *Analisis Nilai Tambah Cpo (Crude Palm Oil) di Pt . Perkebunan Nusantara Iii (Persero) Medan (Studi Kasus Pabrik Kelapa Sawit Aek Torop)*. 10, 15-19.
- Fajrin, T. A. Z., A, N. R. J., & Sayekti, A. A. S. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Pisang Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Masepi*, 3(1).
- Fanani, A., Nugroho, T. R. D. A., & Moninthofa, A. H. (2013). *Analisis Perilaku Konsumen dalam Pembelian Ledre (Studi Kasus di Toko Moro Seneng Desa Padangan dan Toko Dadi Tresno Kota Bojonegoro)*. 9(2), 273-282.
- Ferdinandus, K. ., Henakin, & Taena, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*, 3(2502), 23-26.
- Furyanah, A., & Maharani, H. (2019). *Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Sale Pisang*.
- Hayami, Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village and Masjidin Siregar* (Nomor 8).
- Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2, 81-86.

- Laela, R., Susilowati, D., & Hindarti, S. (2018). *Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Teknis Agroindustri Ledre Pisang Kecamatan Padangan Kota Bojonegoro*. December.
- Naton, S., Radiansah, D., & Juniansyah, H. (2020). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang Pada UMKM Keripik Tiga Bujang di Kota Pontianak. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 135-148.
- Nuzuliyah, L. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7, 31-38.
- Ojo, M. P., & Ayanwale, A. B. (2019). *Value Chain Financing And Plantain Production in Nigeria : an Ex-ante Approach*. 6.
- Sabrina, H., Pudjiastuti, S. S. P., & Bernadina, L. (2020). Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Kanaan Di Kelurahan Tuak Daun Merah Kecamatan Oebobo Kota Kupang. *Jurnal Buletin Ilmiah Impas*, 21(3), 190-197.
- Safitri, L. S. (2015). Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Di UKM Rifa, Kabupaten Subang. *Jurnal Agrotek*, 2(2), 83-91.
- Saputra, D. H., Abdurrahman, & Rahmawati, E. (2021). Analisis Nilai Tambah Bahan Olahan Cempedak Desa Riwa Kecamatan Batumandi Kabupaten Balangan. *Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa*, 5(1), 7-12.
- Sarku, R., & Appiah, D. O. (2017). *Analysis of Palm Fruit Value Addition For Socio-Economic Development In The Kwaebibirem District, Ghana*. 6(4), 149-167.
- Siregar, S. (2021). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Pisang Gosong Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Teratak Perkebunan Sei Bejangkar Kecamatan Sei Balai Kabupaten Batubara. 2(1), 1127-1137.
- Suyanti, & Supriyadi, A. (2008). *Pisang, Budidaya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar* (A. Anggara (ed.)). Penebar Swadaya.
- Zaini, A., Palupi, N. P., Pujowati, P., & Emmawati, A. (2019). *Nilai Tambah Dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. CV. Budi Utama.
- Zaman, N., Putra, D. W., Marzuki, I., & Sa'ida, I. A. (2020). *Ilmu Usahatani* (R. Watrionthos (ed.)). Yayasan Kita Menulis.

