

ABSTRAK

NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI KERIPIK PISANG COKLAT

Oleh
Bella Indah Pratiwi
195009081

Dosen Pembimbing
Betty Rofatin
Suyudi

Diversifikasi produk olahan pisang yang mempunyai prospek untuk dikembangkan di Provinsi Jawa Barat adalah agroindustri keripik pisang coklat. Usaha agroindustri ini berada di Kelurahan Panyingkiran, Kecamatan Indihiang, Kota Tasikmalaya, Provinsi Jawa Barat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang coklat dan menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang coklat. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode analisis nilai tambah Hayami. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan keripik pisang coklat ini terdiri dari pengadaan bahan baku, pengupasan, pengirisan, pencucian, penggorengan, penirisan minyak, pencampuran coklat, dan pengemasan. Teknik pengolahan pisang nangka menjadi keripik pisang coklat masih menggunakan alat pengiris semi modern. Nilai tambah keripik pisang coklat adalah Rp37.517,00 per kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 65,36 persen

Kata Kunci : Nilai Tambah, Agroindustri, Keripik Pisang Coklat

ABSTRAK

ADDED VALUE OF AGROINDUSTRY CHOCOLATE BANANA CHIPS

By

**Bella Indah Pratiwi
195009081**

Supervisor

**Betty Rofatin
Suyudi**

Diversification of processed banana products that has prospects for development in West Java Province is the chocolate banana chips agroindustry. This agro-industrial business is located in Panyingkiran Village, Indihiang District, Tasikmalaya City, West Java Province. This business has been established since 2018 and has 4 permanent employees. The purpose of this study was to find out the technical processing banana of chocolate banana chips and to analyze the added value resulting from processing bananas into chocolate banana chips . The research method used is a case study with the taking of research locations carried out intentionally (purposive). Analysis is carried out using the Hayami value-added analysis method. The results of this study show that the process of chocolate banana chips consists of procuring raw materials, peeling, slicing, washing, frying, draining the oil, mixing the chocolate, and packaging. The technique for processing jackfruit bananas into chocolate banana chips still uses semi-modern slicing tools. The added value of chocolate banana chips is Rp37.517,00 per kilogram with a the added ratio of 65,36 percent.

Keywords : Added Value, Agroindustry, Chocolate Banana Chips