

ABSTRACT

Analysis of the Added Value of Cassava Leaf Chips in Dewi Fairuz's Home Industry, Torbang Village, Batuan District, Sumenep Regency. Sitti Aini, 720311075; 60 pages; Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture, Wiraraja Madura University.

Cassava leaf chips are a snack made from cassava leaves. The ingredients used in processing are wheat flour, tapioca flour, rice flour, eggs, garlic, shallots, salt and flavorings. Processing cassava leaves can increase the economic value of the primary product, but this activity can also increase operational costs. It is important to analyze the level of added value obtained as a basis for future decision making.

The aim of this research is to determine the amount of added value resulting from processing cassava leaves into cassava leaf chips in Torbang Village, Batuan District, Sumenep Regency. The determination of the research location was carried out purposively, with the consideration that Dewi Fairuz's Home Industry is the only business engaged in processing cassava leaves into cassava leaf chips in Batuan District, Sumenep Regency. This research uses quantitative methods, this aims to determine the results of added value analysis calculations using the Hayami method. Data sources were obtained through primary data in the form of questionnaires and secondary data in the form of data obtained from various other sources or data that has been previously processed and is public, such as journals, books and theses. Respondents in this research are Home Industry owners because they know information about the problems raised by the researcher.

The results of this research show that the added value obtained from the production of cassava leaves into cassava leaf chips is IDR. 188,050/kg with a value added ratio of 0.7522%.

Keywords: Cassava Leaf Chips, Added Value.

ABSTRAK

Analisis Nilai Tambah Keripik Daun Singkong Pada *Home Industry* Dewi Fairuz Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Sitti Aini, 720311075; 60 halaman; Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja Madura.

Keripik daun singkong merupakan makanan ringan yang produksinya berbahan baku daun singkong. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahannya berupa tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, telur, bawang putih, bawang merah, garam dan penyedap rasa. Pengolahan daun singkong dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk primernya, namun kegiatan tersebut juga dapat meningkatkan biaya operasional. Hal ini menjadi penting untuk dianalisis tingkat nilai tambah yang di dapatkan sebagai dasar pengambilan keputusan dimasa akan datang.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daun singkong menjadi keripik daun singkong di Desa Torbang Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa *Home Industry* Dewi Fairuz merupakan satu-satunya usaha yang bergerak pada pengolahan daun singkong menjadi keripik daun singkong di Kecamatan Batuan Kabupaten Sumenep. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, hal ini bertujuan untuk mengetahui hasil perhitungan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Sumber data diperoleh melalui data primer berupa kuisisioner dan data sekunder berupa data yang diperoleh dari berbagai sumber lain atau data yang sudah diolah sebelumnya dan bersifat publik, seperti, jurnal, buku, dan skripsi. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik *Home Industry* karena mengetahui informasi mengenai permasalahan yang diangkat oleh peneliti.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari produksi daun singkong menjadi keripik daun singkong adalah sebesar Rp. 188.050/kg dengan rasio nilai tambah 0,7522%.

Kata kunci: Keripik Daun Singkong, Nilai Tambah