

Research Article

Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan Pada UKM Silvana Food

Titis Surya Maha Rianti^{1*}, Ahmad Dedy Syanthori¹, Dina Kartika Sari¹¹Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang, Indonesia*Korespondensi: rianti.titis@unisma.ac.id

ABSTRACT

Sambal Boran is a typical Lamongan chili sauce processed with chili as the primary ingredient. This study aims to analyze the added value of packaged Sambal Boran in Silvana Food SMEs. The type of data that researchers use in this study is primary data obtained from interviews with key informants, namely the owner of Silvana Food SMEs. The data obtained were then analyzed by calculating costs, revenues, and added value using the Hayami method. From the calculation results, the average total cost of raw materials issued is Rp. 25,000/kg, and the contribution of other inputs is Rp. 360,600/kg. The output value is Rp. 25,000/unit, and the added value is Rp. 389,400/kg. The income earned by the workforce is Rp 37,500/unit. With a margin value of Rp 750,000/kg, the extensive margin from the packaging of Boran Sauce shows that the sales of packaged chili sauce products can be concluded that Silvana Food SMEs get added value from processing chili commodities into packaged chili sauce, and the business is feasible to develop. It is hoped that Silvana Food SMEs owners can improve online marketing through social commerce and establish partners with local gift shops so that they will grow and demand will increase in the era of the covid-19 pandemic.

Keywords: : Boran Chili Sauce, Added Value Analysis, SMEs

ABSTRAK

Sambal Boran adalah sambal khas Lamongan yang diolah dengan bahan dasar cabai. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari Sambal Boran kemasan di UKM Silvana Food. Jenis data yang peneliti gunakan pada penelitian ini ialah data primer yang diperoleh dari wawancara terhadap key informan yaitu pemilik UKM Silvana Food. Data yang didapatkan kemudian dianalisis dengan menghitung biaya, pendapatan, dan nilai tambah dengan metode Hayami. Dari hasil perhitungan diperoleh total biaya bahan baku rata-rata yang dikeluarkan adalah Rp 25.000/kg, sumbangan input lain Rp 360.600/kg. Nilai output Rp 25.000/unit dan nilai tambah sebesar Rp 389.400/kg. Pendapatan yang didapatkan tenaga kerja Rp 37.500/unit. Dengan nilai margin sebesar Rp 750.000/kg, besarnya margin dari pengemasan sambal boran ini menunjukkan bahwa penjualan produk sambal boran kemasan dapat disimpulkan bahwa UKM Silvana Food mendapatkan nilai tambah dari pengolahan komoditas cabai menjadi sambal boran kemasan dan usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Diharapkan pemilik UKM Silvana Food dapat meningkatkan pemasaran online melalui sosial commerce dan menjalin mitra dengan toko oleh-oleh setempat sehingga semakin berkembang dan permintaannya semakin meningkat di era pandemi covid-19.

Kata Kunci: Sambal boran, Analisis nilai tambah, UKM

ARTICLE HISTORY

Received: 19.04.2022

Accepted: 25.05.2022

Published: 29.05.2022

ARTICLE LICENCE

Copyright © 2022 The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)

1. Latar Belakang

Beberapa saat lalu dunia telah mengalami pandemi covid-19. Di Indonesia pandemi covid-19 terjadi diawal Tahun 2020, hal ini menyebabkan terganggunya perekonomian di Indonesia termasuk jumlah konsumsi rumah tangga menurun 3,2 % sampai 1,2 %, sehingga berdampak pada penurunan bumbu dapur salah satunya pada tanaman cabai rawit.

Dari harga cabai rawit sampai permintaan cabai rawit yang turun drastis. Termasuk di Jawa Timur sebelum pandemi covid-19 harga cabai rawit mencapai hampir Rp 50.000/kilogram pada tingkat konsumen namun dengan adanya pandemi Covid-19 menurun sekitar Rp 20.000/kilogram, bahkan harga pada tingkat petani hanya Rp 11.000 hingga Rp 15.000/kilogram cabai rawit rawit (Julitasari et al., 2020). Menurut Pusat Data dan Informasi Sistem Pertanian

(2021), proyeksi neraca produksi cabai rawit di Indonesia dan konsumsi cabai rawit di Indonesia tahun 2017 hingga 2021 diperkirakan akan terus terjadi surplus. Surplus rata-rata selama periode tersebut diperkirakan sebesar 124,67ribu ton. Artinya banyak cabai rawit yang tersisa atau berlebih, sehingga banyak terbuang maka diperlukan perlakuan khusus untuk cabai rawit yang tersisa.

Cabai rawit (*Capsicum Frutescens*) termasuk tanaman hortikultura yang masuk dalam family *Solanaceae* merupakan tanaman yang tumbuh sepanjang tahun dan dapat hidup 2 sampai 3 tahun apabila ditanam pada media tanah yang subur dan kaya nutrisi. Cabai rawit banyak di temui dataran tinggi maupun di dataran rendah dengan ketinggian dengan minimal 1meter hingga 500 meter dari permukaan laut, cabai rawit dapat hidup pada curah hujan rendah maupun tinggi dengan kisaran suhu 25-32 derajat celcius. Cabai rawit dapat dipanen pada usia 80 hari hingga 91 hari setelah tanam (HST), tergantung pada varietas cabai rawit itu sendiri dan ketinggian tempat tumbuh (Satriya, 2021). Pada tanaman hortikultura cabai rawit memiliki kandungan senyawa yang disebut capsaicin yang dapat menyebabkan cabai rawit memiliki rasa pedas.

Menurut Alif. S.M (2017) senyawa capsaicin merupakan senyawa zat kimia yang dapat menciptakan sensasi rasa terbakar terhadap reseptor syaraf tertentu dalam tubuh manusia maupun hewan, sehingga otak akan segera merespon sama halnya merespon pada dalam keadaan panas. Senyawa pada zat capsaicin juga dapat merangsang keluarnya hormon endorfin pada manusia sehingga senyawa tersebut yang dapat menghilangkan rasa sakit sehingga akan menciptakan perasaan lebih sehat dan bugar pada diri manusia.

Pengolahan yang dilakukan cabai rawit menjadi sambal dapat menciptakan diversifikasi olahan cabai rawit dan meningkatkan nilai tambah pada produk cabai rawit (Rianti, 2021). Nilai tambah memiliki pengertian dimana adanya proses pengolahan pada komoditas tertentu yang bertambah nilainya atau harga jualnya apabila komoditas tersebut telah melalui proses pengangkutan, pengolahan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dari pengertian yang dijabarkan tersebut maka yang dimaksud nilai tambah merupakan selisih lebih antara nilai produk dengan nilai biaya input atau biasa di sebut margin dari nilai pengolahan tersebut sehingga bahan baku yang telah mengalami proses atau pengolahan tersebut maka akan ada perubahan nilai atau harga jual karena mengalami pengangkutan, pengolahan dan penyimpanan yang dapat diperkirakan seberapa besar nilainya sebagai patokan harga jual dari produsen pada konsumen (Badan Kebijakan Fiskal, 2012). Cabai rawit yang di olah menjadi sambal merupakan produk olahan berbahan baku dari komoditas cabai rawit yang merupakan bentuk dari adanya proses nilai tambah yang memiliki rasa citarasa pedas, gurih, enak dan cocok sebagai pendamping makanan utama seperti nasi boran khas Kabupaten Lamongan. Menurut Wowor (2022) banyak masyarakat Indonesia yang menyukai citarasa pedas dilihat dari presentasi konsumsi makanan pedas di pasar Indonesia sebanyak 85% masyarakat Indonesia suka mengkonsumsi makanan pedas hal ini menunjukkan bahwa sambal merupakan salah satu makanan pedas yang disukai oleh mayoritas masyarakat di Indonesia.

Di Indonesia banyak berbagai macam sambal dan biasanya setiap daerah di Indonesia memiliki sambal dengan ciri khasnya sendiri sebagai ikon daerah tersebut, salah satunya adalah sambal boran khas Kabupaten Lamongan yang biasanya dijasikan pendamping nasi boran asal Kabupaten Lamongan. Sambal boran memiliki cita rasa pedas yang khas membuat konsumen yang berasal dari luar kota menyukai olahan cabai rawit tersebut (Sari, 2019). Karena adanya pandemi covid-19 banyak konsumen yang berasal dari luar kota tidak dapat konsumsi sambal tersebut sehingga perlu adanya nilai tambah untuk memperpanjang masa simpan dari sambal dengan pengemasan sambal boran yang awet dikirim keluar kota, praktis dan tidak membutuhkan waktu lama untuk disajikan.

Dengan menciptakan diversifikasi produk ini dapat dikembangkan melalui UKM agroindustri. Adhiarsya Perdana, Sukanta (2021) menjelaskan UKM berperan penting dalam membangun masyarakat sejahtera melalui penciptaan lapangan kerja, penyerapan tenaga kerja, serta membentuk Produk Domestik Bruto (PDB) yang dapat menyelamatkan perekonomian negara sedangkan Rianti (2021) menjelaskan bahwa agroindustri merupakan bentuk usaha dengan menciptakan produk olahan barang jadi maupun barang setengah jadi berbahan dasar komoditas pertanian. Kegiatan pengolahan pada agroindustri diyakini mampu meningkatkan nilai tambah (Amrullah et al., 2020). Oleh karena itu pentingnya UKM agroindustri di Indonesia untuk memproyeksi perekonomian saat masa pandemi covid-19, salah satunya UKM yang bergerak di bidang agroindustri yaitu UKM Silvana Food di Kabupaten Lamongan, Jawa Timur yang memproduksi sambal boran.

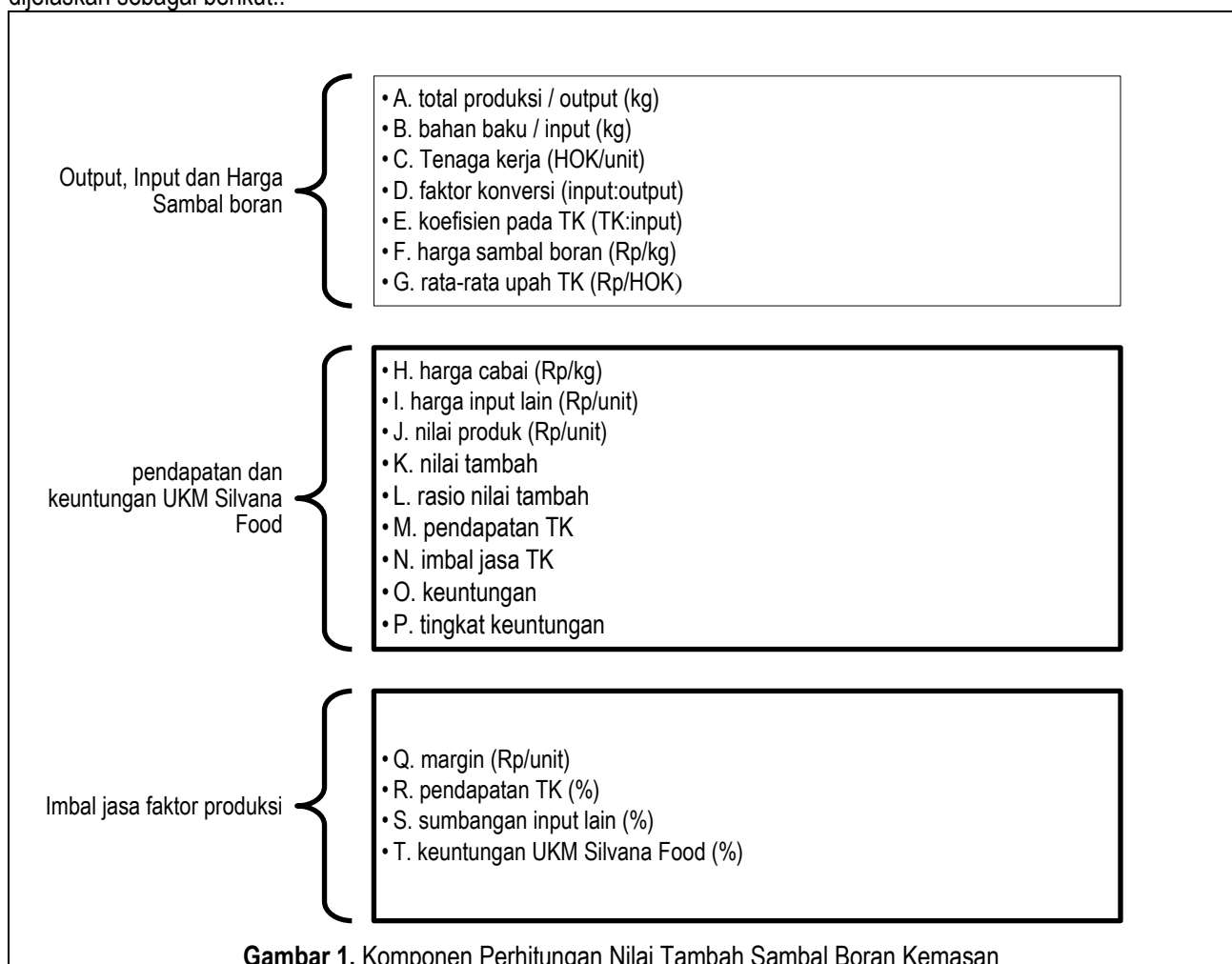
Dengan demikian potensi pengolahan cabai rawit yang dapat dilakukan menjadi sambal boran kemasan dalam meningkatkan nilai tambah pada produk dan meningkatkan perekonomian Indonesia melalui UKM yang terdampak pandemi covid-19 untuk berkembang kembali, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pada UKM

Silvana Food sehingga hasil dari penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengembangkan produk sambal kemasan di masa yang akan datang.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di UKM Silvana Food yang berlokasi di Desa Made, Kecamatan Lamongan, Kabupaten Lamongan. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara kepada key informan yaitu owner dari UKM Silvana Food. Data primer yang dihasilkan diantaranya adalah informasi profil UKM, data penggunaan bahan baku utama dan bahan tambahannya, jumlah output Sambal boran yang dihasilkan, proses produksi Sambal boran, dan informasi pemasaran Silvana Food.

Perhitungan analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan Tabel Hayami (Hapsari et al., 2008). Metode Hayami memiliki keunggulan, yaitu dapat mengetahui besarnya nilai tambah dan output serta dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi (Darmawan et al., 2018). Dalam analisis nilai tambah ini dihitung tiga kelompok variabel utama, yaitu kelompok output, kelompok input dan kelompok harga, kelompok pendapatan dan laba, serta kelompok balas jasa atas faktor-faktor produksi yang digunakan. Analisis detailnya dapat dijelaskan sebagai berikut::



3. Hasil dan Pembahasan

3.1 UKM Silvana Food

Sambal Boran merupakan salah satu inovasi sambal kemasan yang diangkat dari kuliner khas Kabupaten Lamongan, yaitu nasi boranan. Ide diciptakan Sambal Boran kemasan muncul karena permintaan konsumen yang berasal dari luar kota yang merindukan cita rasa Sambal Boran yang sangat jarang sekali atau bahkan tidak ada di daerah lain ditambah adanya pandemi covid-19 yang menyebabkan terbatasnya akses keluar kota untuk berpariwisata atau sekadar berkunjung menyebabkan terhambatnya pemasaran pada UKM Silvana Food. Sehingga dengan

diciptakannya sambal boran dalam bentuk kemasan diharapkan dapat mengobati rasa rindu warga Kabupaten Lamongan yang merantau di daerah lain, turis dari luar kota Kabupaten Lamongan dan dapat dijadikan oleh-oleh Khas Kabupaten Lamongan untuk dikonsumsi sebagai pendamping nasi.

Selain Sambal Boran khas Kabupaten Lamongan, UKM Silvana Food juga memproduksi aneka Sambal kemasan lain seperti Sambal Bawang, Sambal Bajak, Sambal Ikan Teri, Sambal Ikan Klotok dan Sambal Ikan Tongkol. Tren konsumsi makanan yang instan menjadi peluang usaha bagi UKM Silvana Food karena adanya Sambal kemasan ini konsumen lebih praktis dalam menyiapkan hidangan keluarga. Dari beberapa varian Sambal tersebut, yang menjadi favorit konsumen adalah Sambal Boran dan Sambal aneka ikan. Silvana Food sering mendapatkan pesanan dalam jumlah banyak baik dari instansi pemerintah untuk event pemerintahan maupun perorangan dari dalam dan luar kota.

Dalam membuat Sambal Boran, bahan baku utama yang digunakan adalah Cabai Rawit yang menjadi sumber pedasnya produk. Selain itu dalam pembuatannya juga dibutuhkan juga Cabai Merah dan bahan-bahan lain seperti bawan merah, bawang putih, aneka rempah (*empon-empon* seperti kemiri, lengkuas, jahe, kunyit, kencur, ketumbar dan jinten), minyak goreng, gula dan garam. Tahapan pengolahan Sambal Boran yaitu sebagai berikut:

- a. sortir dan kupas bahan-bahan yang akan digunakan sebagai samber boran
- b. cuci bersih bahan-bahan yang telah dikupas lalu tiriskan hingga kering
- c. goreng setengah matang untuk menghilangkan kadar air pada bahan-bahan sebab sambal kemasan tidak boleh mengandung air sedikitpun
- d. haluskan dengan cara blender dengan minyak goreng
- e. *gongso* (tumis) bahan-bahan yang telah halus selama 3-4 jam
- f. tambahkan gula, garam dan penyedap rasa
- g. koreksi rasa, jika dirasa sudah cukup maka kompor dapat dimatikan
- h. dinginkan Sambal yang telah jadi selama 10-12 jam
- i. masukkan kedalam kemasan botol
- j. pasang sticker pada kemasan dan segel



Gambar 2. Produk Sabel Boran Kemasan Berlabel

Sambal Boran yang telah dikemas dan dilengkapi dengan label dan segel kemudian siap untuk dipasarkan. Pemasaran UKM Silvana Food dilakukan melalui sistem konsinyasi dengan toko oleh-oleh di Kabupaten Lamongan maupun toko oleh-oleh di luar Kabupaten Lamongan. Namun sejak adanya pandemi covid-19 pemasaran difokuskan di sekitar Kabupaten Lamongan melalui sistem konsinyasi dengan toko oleh-oleh di Lamongan dan melalui pemasaran online dengan banyak menerima pesanan via whatsapp. Pemasaran yang dilakuan UKM Silvana Food juga dilakukam melalui sosial media lain meskipun masih belum dilakukan secara massif.

3.2 Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran

Dalam pengolahan Sambal Boran kemasan, UKM Silvana Food menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik dengan penerapan sortasi bahan sebelum pengolahan sambal boran dilakukan untuk menciptakan produk sambal berkualitas dan tidak mudah basi karena bahan yang digunakan sangat berkualitas dan tidak busuk. Dalam pembuatan produk sambal, bahan baku utama yang digunakan adalah cabai yang memiliki citarasa pedas dihasilkan dari cabai rawit itu sendiri. Namun harga cabai rawit cenderung fluktuatif jika dibandingkan dengan komoditas pertanian lainnya.

Adanya pengolahan sambal boran kemasan diyakini dapat memberikan nilai tambah bagi UKM Silvana Food. Nilai tambah dapat didefinisikan sebagai tambahan pada suatu komoditas karena ada pemrosesan dalam aliran produksi (Sulistyowati et al., 2018). Nilai tambah tercermin dari selisih antara nilai keluaran dan biaya masukan. Hasil analisis nilai tambah dari pengolahan Sambal Boran kemasan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Perhitungan Nilai Tambah

No	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga Sambal Boran		
1	Total produksi/output Sambal Boran (botol)	62
2	Bahan baku/input cabai rawit (Kg)	2
3	Input TK (Tenaga kerja) (HOK)	3
4	Factor konversi (1) / (2)	31
5	Koefisien TK (3) / (2)	1,5
6	Harga Sambal Boran (Rp/botol)	25.000
7	Upah rata-rata TK per orang (Rp/HOK)	25.000
Pendapatan dan Keuntungan Sember Boran		
8	Harga bahan baku cabai rawit (Rp /Kg)	25.000
9	Harga input/bahan lain (Rp /Kg)	360.600
10	Nilai Sambal Boran (4) x (6) (Rp /unit)	775.000
11	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9) (Rp /unit)	389.400
	b. Rasio nilai tambah (11a) / (10) (%)	50%
12	a. Pendapatan TK (5) x (7)(Rp /unit)	37.500
	b. Imbal jasa TK (12a) / (11a) (%)	10%
13	a. Keuntungan (11a) - (12a) (Rp /unit)	351.900
	b. Persentase keuntungan (13a) / (10) (%)	45%
Balas Jasa Untuk Faktor produksi		
	Marjin (10) - (8) (Rp / unit)	750.000
14	a. Pendapatan TK (12a) / (14) (%)	5%
	b. Penggunaan input lain (9) / (14) (%)	48%

c. Persentase keuntungan UKM Silvana Food (13a) / (14) (%)	47%
---	-----

Sumber: Data Primer, 2022

Pengolahan sambal boran membutuhkan bahan baku berupa cabai rawit dengan harga Rp 25.000. Selain itu diperlukan bahan pelengkap lainnya yang meliputi cabai besar, bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, kunyit, kencur, ketumbar, jinten, minyak, gula, dan garam. Harga jual yang ditawarkan untuk satu botol sambal boran kemasan adalah Rp 25.000/botol. Berdasarkan Tabel 1, nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri Silvana Food, dimana diasumsikan bahwa harga cabai rawit normal dan harga cabai merah juga normal yaitu Rp 20.000, maka nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 389.400 dengan rasio sebesar 50%. Hal ini menunjukkan bahwa agroindustri Silvana Food termasuk pada kategori tinggi. Menurut (Arianti, Y. S et al., 2019), suatu agroindustri memiliki rasio nilai tambah >40% maka termasuk pada kategori tinggi.

Pada nilai tambah yang dihasilkan dari produksi sambal boran, terdapat Rp 37.500 pendapatan tenaga kerja, atau imbalan tenaga kerja sebesar 10%. Keuntungan yang diperoleh agroindustri Silvana Food setiap 1 kg cabai rawit yang dilakukan pengolahan menjadi 31 unit sambal boran adalah sebesar Rp 351.900 atau dengan tingkat keuntungan sebesar 45%. Total margin yang diperoleh sebesar Rp 750.000 dari setiap 1 kg cabai rawit yang diolah menjadi sambal boran. Pada total margin tersebut, terdapat 5% pendapatan tenaga kerja dan sumbangan input lain sebesar 48%, serta besar keuntungan yang diperoleh mencapai 47% atau sebesar Rp 351.900.

Besarnya nilai tambah dan keuntungan seperti yang tersaji pada Tabel 1 tersebut merupakan perolehan ketika harga cabai rawit stabil pada harga Rp 25.000/kg dan harga cabai merah Rp 20.000/kg. Namun mengingat cabai merupakan komoditas hortikultura strategis yang dapat mengalami fluktuasi harga maka hal tersebut juga akan berdampak bagi agroindustri termasuk UKM Silvana Food ini. Berdasarkan hal tersebut, dibutuhkan suatu strategi khusus agar usaha dapat tetap berjalan tanpa harus menaikkan harga jual ditengah lonjakan harga bahan baku. Strategi dalam mengantisipasi hal tersebut bagi UKM Silvana Food maupun agroindustri lain yang berbahan dasar komoditas strategis khususnya disini adalah komoditas cabai yaitu dengan menjalin sistem kemitraan.

Kemitraan merupakan sebuah kerjasama antar pelaku agribisnis baik dalam hal pemasaran, produksi atau lainnya (Rudiyanto, 2014) yang memberikan keuntungan bagi kedua belah pihak. Disamping itu dengan pengembangan kemitraan dapat membantu petani dan pelaku usaha dalam meningkatkan pertumbuhan agribisnis hortikultura, khususnya pada komoditas cabai rawit. Dengan demikian, kemitraan antara petani dan pelaku UKM tidak hanya berpotensi meningkatkan penghasilan petani, tetapi di sisi lain akan memberikan *multiplier effects* terhadap perekonomian di pedesaan (Sahat & Manalu, 2018). Dengan kemitraan ini dimana petani sebagai pemasok bahan baku, UKM dapat mengambil harga pada petani yang lebih terjangkau. Pada perekonomian dalam skala yang lebih luas UKM Silvana Food dapat bermitra dengan toko oleh-oleh di Kabupaten Lamongan terlebih pada saat pandemic covid-19 yang telah mengguncang perekonomian termasuk di Indonesia.

Melalui sistem kemitraan yang terjalin maka tingkat resiko usaha dapat diminimalisir baik bagi petani mendapatkan kepastian dalam memasarkan hasil dan keuntungan stabil (Rudiyanto, 2014) dan bagi UKM dapat kepastian bahan baku dengan harga yang stabil. Adanya kepastian bahan baku dengan harga stabil akan mendukung kestabilan dan keberlanjutan UKM sehingga tidak perlu menaikkan harga jual ketika harga cabai atau bahan baku lain meningkat.

Selain itu dalam meningkatkan penjualan, UKM Silvana Food dapat memanfaatkan pemasaran online melalui sosial commerce. Sosial commerce merupakan cara baru dalam melakukan promosi, menjual atau membeli melalui sosial media. Dengan pemasaran melalui sosial media atau e-commerce diharapkan penjualan akan meningkat, produk semakin dikenal secara luas, dan terjadi peningkatan skala usaha. Tentunya dalam mendukung hal tersebut dibutuhkan tenaga kerja yang dapat membantu dan mengoperasikan pemasaran digital seperti yang telah disebutkan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah disajikan, dapat ditarik kesimpulan bahwa UKM Silvana Food memiliki total biaya bahan baku rata-rata yang dikeluarkan adalah Rp 25.000/kg dengan sumbangan input lain sebesar Rp 360.600/kg. Nilai output yang diperoleh sebesar Rp 25.000/botol dan nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 389.400/kg. Perolehan nilai tambah menunjukkan nilai tambah dari hasil pengolahan sambal boran kemasan tergolong tinggi. Penjualan sambal boran memiliki nilai margin sebesar Rp 750.000/kg, besarnya keuntungan margin dari pengemasan sambal boran ini menunjukkan bahwa penjualan produk sambal boran kemasan sangat menguntungkan.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa UKM Silvana Food mendapatkan nilai tambah dari pengolahan komoditas cabai rawit menjadi sambal boran kemasan dan usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Untuk mengantisipasi kenaikan harga bahan baku, direkomendasikan bagi UKM Silvana Food untuk menjalin sistem kemitraan dengan petani cabai. Selain itu untuk meningkatkan penjualan lebih banyak pemilik UKM Silvana Food dapat meningkatkan pemasaran online melalui sosial commerce. Dengan demikian diharapkan usaha semakin berkembang dan permintaannya semakin meningkat.

Daftar Pustaka

- Adhiarsya Perdana, Sukanta, R. A. M. (2021). Analisis Bisnis Model Canvas dan Kelayakan Keuangan di UMKM Tim's Kuliner. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* <https://jurnal.unibrah.ac.id/index.php/JIWP>, 7(1), 391–402. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6301707>
- Alif, S.M. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Cabai Rawit*. Bio Ginesis Darmawan.
- Amrullah, A., Tenriawaru, A. N., Viantika, N. M., Darma, R., Heliawaty, & Akib, M. N. (2020). An added value analysis of Pulu Mandoti rice agricultural commodities at farmers level. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 486(1), 0–4. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/486/1/012040>
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Badan Kebijakan Fiskal. (2012). Kajian nilai tambah produk pertanian. *Badan Kebijakan Fiskal*, 6.
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkat Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.77>
- Hapsari, H., Djuwendah, E., & Karyani, T. (2008). Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya. *Agrikultura*, 19(3), 208–215. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v19i3.1005>
- Julitasari, Evi Nurifah, & Suwarta. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Cabe Akibat Over Supply di Masa Pandemi Covid-19 (Studi di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang). *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH 2020)*, *Ciastech*, 285–292.
- Pusat Data dan Informasi Sistem Pertanian. (2021). *Outlook TPHORTI*.
- Rianti, T. S. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang. *Media Agribisnis*, 5(1), 60–66.
- Rudiyanto, A. A. (2014). *Pola Kemitraan Koperasi Sejahteraq Abadi Dalam Meningkatkan Keuntungan Petani Cabai*. 5(62), 271–279. <https://doi.org/10.15294/jejak.v7i1.3596>
- Sahat, D., & Manalu, T. (2018). Kemitraan Tomat (Studi Kasus Kelompok Usahatani Mekar Tani Jaya di Lembang , Jawa Barat). *Agrica Ekstensia*, 12, 13–18.
- Sari, W. R. (2019). *Pemasaran Nasi Boranan Sebagai Ikon Baru Wisata Kuliner Kota Lamongan, Jawa Timur*.
- Satriya, N. K. G. P. (2021). Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Cabai Rawit Menjadi Bubuk Cabai Siap Konsumsi Di Kelompok Tani Pangan Sejahtera Sarwa Prani Kelurahan Penatih Denpasar Timur. *Sewaka Bhakti*, 7, 6.
- Sulistyowati, L., Pardian, P., Syamsyiah, N., & Deliana, Y. (2018). Development of small and medium business (SMES) of mango dodol processing to increase the added value (a case study in Ujungjaya Village, Indramayu District, West Java). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 142(1), 0–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/142/1/012042>
- Wowor, W. (2022). *Bauran Pemasaran Sambal Hiyung*. 2(11), 3805–3816.