

ABSTRAK

Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Rasanya yang renyah dan murah harga yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan/kerabat, saudara dan keluarga tercinta. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai diinovasikan berbagai varian rasa, seperti keripik singkong pedas dengan beberapa tingkatan level. Pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan singkong sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan singkong agar memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan singkong menjadi keripik singkong yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Tujuan penelitian untuk: (1) mengetahui keuntungan keripik singkong di Kabupaten Jember (2) untuk mengetahui besar nilai tambah keripik singkong di Kabupaten Jember. Metode yang digunakan adalah analisis keuntungan dan analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian adalah: (1) keuntungan argoindustri keripik singkong pada kemasan besar sebesar Rp. 10.000 /kg dimana total penerimaan pada kemasan 0,5 kg sebesar Rp.45.500.000 dan biaya sebesar Rp. 14.345.000. sedangkan keuntungan keripik singkong pada kemasan kecil sebesar Rp.2.500/ kg dengan harga jual Rp 10.000.(2)Analisis nilai tambah argoindustri keripik singkong didapat nilai tambah sebesar Rp.12.973.010/kg bahan baku. Artinya, nilai tambah besar dari nol $(12.973.010) > 0$ berarti pengolahan argoindustri keripik singkong memberikan nilai tambah (positif)

Kata kunci: Keuntungan, Keripik Singkong, Nilai Tambah

ABSTRACT

Cassava chips are a snack product that is popular with consumers. The crisp taste and low price offered make this product the right alternative to accompany your relaxing time with your beloved friends/relatives, relatives and family. Along with increasing consumer demand, cassava chips are now starting to be innovated with various flavor variants, such as spicy cassava chips with several levels. Processing cassava into cassava chips is to increase the durability of cassava so that it is suitable for consumption and to utilize cassava to obtain a high selling value on the market. With the business activity of processing cassava into cassava chips which changes the form of a primary product into a new product with higher economic value after going through the production process, it will be able to provide added value because costs are incurred resulting in a new, higher price and greater profits. when compared without going through the production process. The research objectives are: (1) to find out the benefits of cassava chips in Jember Regency (2) to find out the added value of cassava chips in Jember Regency. The method used is profit analysis and added value analysis of the Hayami method. The results of the research are: (1) the profit from the cassava chips industry in large packages is IDR. 10,000 /kg where the total revenue for 0.5 kg packaging is IDR 45,500,000 and costs are IDR. 14,345,000. while the profit for cassava chips in small packaging is IDR 2,500/kg with a selling price of IDR 10,000. (2) Analysis of the added value of the cassava chips industry shows an added value of IDR 12,973,010/kg of raw material. This means that the added value is greater than zero ($12,973,010 > 0$), meaning that industrial processing of cassava chips provides added (positive) value.

Keywords: Added Value, Cassava Chips, Profit.