

**ANALISIS NILAI TAMBAH PISANG “GOROHO” (*Musa acuminata*, sp)
(STUDI KASUS: SABUAH UNGU PANTAI MALALAYANG KOTA MANADO)**

**Velly Maria Karamoy
Agnes E. Loho
Tommy F. Lolowang**

ABSTRACT

This study aims to find out how much added value goroho bananas. This research was carried out for 3 months in Sabuah Purple Malalayang Beach at Manado City. This research uses primary data with direct interview technique to the manager. The results showed that from the four forms of processed banana goroho goroho banana flour sticks, regular sticks, chips, and split four; The most value added in the form of processed banana goroho flour sticks with a value of IDR 2816.78 compared with other processed forms such as common sticks IDR 1567,97, chips IDR 1091,78, and split four IDR 1176,78.

Keywords: analysis, added value, goroho banana, Manado City

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pisang goroho. Penelitian ini di laksanakan selama 4 bulan di Sabuah Ungu Pantai Malalayang Kota Manado. Penelitian ini menggunakan data primer dengan teknik wawancara langsung pada pengelola. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari ke empat bentuk olahan pisang goroho yaitu pisang goroho stik tepung, stik biasa, kripik, dan belah empat; yang paling besar nilai tambahnya pada bentuk olahan pisang goroho stik tepung dengan nilai Rp.2816,78. dibandingkan dengan bentuk olahan yang lain seperti stik biasa sebesar Rp.1567,97., kripik sebesar Rp.1091,78., dan belah empat sebesar Rp.1176,78.

Kata kunci: analisis, nilai tambah, pisang goroho, Kota Manado

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menciptakan nilai tambah, tenaga kerja, produksi dan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Pengembangan agroindustri di Indonesia memiliki prospek yang cerah untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Meskipun banyak ditemukan sejumlah kendala, seperti keterbatasan pasar, kurang nyata peran agroindustri di pedesaan, diharapkan dengan adanya kerjasama semua pelaku usaha pertanian, agroindustri memberikan kontribusi positif bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat. Agroindustri merupakan bagian dari sistem agribisnis yang lebih luas. Sistem agribisnis perwujudan dari usaha pokok diversifikasi secara vertikal dan horizontal, yang proses penanganan komoditas dilakukan secara tuntas sejak proses produksi prapanen sampai dengan pascapanen dan pemasarannya. Salah satu komoditas tanaman pangan yang mampu mendukung perkembangan agroindustri adalah tanaman pisang. Menurut Bardosono (2014), produksi pisang di Indonesia pada tahun 2013 telah mencapai 5,3 ton. Melimpahnya ketersediaan pisang menyebabkan pisang dirasakan bukanlah komoditas penting dan tidak memberikan nilai tambah bagi produsen pisang khususnya petani. Pisang juga merupakan komoditas hortikultura yang tidak memiliki daya simpan yang lama, sehingga apabila kemelimpahan pisang tidak diimbangi dengan pemanfaatannya maka akan meningkatkan potensi kebusukan komoditas tersebut. Saat ini, selain dikonsumsi langsung sebagai buah – buahan, pengolahan pisang terbatas pada jenis makanan seperti pisang goreng, kolak dan sale (Adriani dan Nasriati, 2011).

Tanaman pisang merupakan tanaman yang tidak dapat bertahan lama yang dapat dijadikan makanan olahan yang biasa digunakan sebagai camilan. Tanaman pisang

yang dulunya hanya di olah menjadi pisang goreng, dan sekarang seiring dengan berkembangnya berbagai macam makanan yang dibuat dari tanaman pisang khususnya pisang goroho yang sekarang bisa juga di olah menjadi stik pisang, kripik pisang dan gorengan yang biasa di temui atau dijual rumah kopi, restoran dan kios-kios kecil. salah satu agenda pembangunan Indonesia dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha mikro kecil menengah (UMKM). Usaha agroindustri pisang goroho menjadi pisang goreng dan pisang stick termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pisang merupakan usahata tradisional yang banyak dilakukan oleh para pedagang yang ada di sekitar pantai Malalayang. Ditinjau dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah yaitu, meningkatkan daya awet komoditas pertanian dan memberikan keuntungan bagi pengolah, sekaligus menambah pendapatan petani, sehingga melimpahnya produksi pisang pada panen raya tidak terbuang percuma. Istilah nilai tambah (value added) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Dengan adanya kegiatan mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Pisang goroho yang permintaannya semakin banyak maka nilai tambah dari pisang goroho meningkat. Hal tersebut yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari pisang goroho di pantai Malalayang Kota Manado.

Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah yang diciptakan dari adanya pengolahan pisang goroho?

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dari pengolahan pisang goroho yang ada di pantai Malalayang Kota Manado

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu;

- Bahan informasi bagi pengusaha yang mengolah pisang goroho sebagai pertimbangan dalam upaya pengembangan usahanya
- Pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan pengembangan industri kecil dan menengah
- Perpustakaan sebagai tambahan acuan untuk penelitian selanjutnya.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kios-kios di pantai Malalayang Kota Manado. Waktu penelitian akan dilaksanakan selama 3 bulan di mulai dari bulan April 2017 sampai dengan bulan Juni 2017 dimulai dari pengumpulan data sampai dengan penyusunan laporan hasil penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus. Data yang digunakan ini data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengamatan dan wawancara langsung dengan responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah tersusun.

Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode (*purposive sampling*).

Konsep Pengukuran Variabel

Dalam penelitian ini variable yang akan di ukur adalah

1. Jumlah dan harga buah pisang goroho (Rp/rumpun)
2. Bahan penolong yang digunakan seperti : Minyak Kelapa (Rp/Kg). Bawang Putih (Rp/Kg), Tepung (Rp/Kg). Gula (Rp/Kg), Garam (Rp/Bungkus), dan lain-lain dalam 1 hari produksi
3. Penyusutan alat (Rp)

Kompur

Wajan

Pisau

Nampan

4. Upah Tenaga kerja (Rp/HOK/ menit)

5. Harga bahan baku (Rp/buah)

6. Harga produk (Rp/porsi)

Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini metode analisis data yang di gunakan adalah analisis deskriptif yang disajikan dalam bentuk Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Deskriptif

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg/periode produksi)	a
2	produksi	b
3	Input (kg/periode produksi) Tenaga Kerja (HOK/periode produksi)	c
4	produksi	d = a/b
5	Faktor konversi Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	e = c/b
6	Harga output (Rp/kg)	f
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	g
8	Nilai Tambah (Rp/Kg)	h
9	Harga bahan baku (Rp/kg)	i
10	Harga Input lain (Rp/kg)	j = d . f
11	Nilai output (Rp/kg)	k = j- h - i
12	Nilai tambah (Rp/kg)	l% = k/j . 100%
12	Rasio Nilai tambah (%)	m = e . g
	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	n% = m/k . 100%
13	Bagian tenaga kerja (%)	o = k-m
	Keuntungan (Rp/Kg)	p% = o/j . 100%
	Bagian Keuntungan (%)	

Sumber : Hayami (1987) dalam Mashuri (2013)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Pisang Goroho

Tanaman pisang banyak berkembang di indonesia dan memiliki keragaman jenis dan bentuknya serta kandungan dan manfaat dalamnya. Dalam tulisan ini akan memperkenalkan tanaman pisang khas di Sulawesi Utara, dengan nama Pisanag Goroho. Pisang Goroho merupakan sumber makanan masyarakat minahasa sejak dahulu buah pisang goroho sangat disenangi karena sangat enak dan

gurih selain itu, banyak manfaat dan kandung yang terkandung dalam buah pisang goroho.

Kandungan dan khasiat Pisang Goroho

Kandungan yang ada dalam pada buah pisang pada umumnya adalah Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C. Lemak mineral (Kalium, klor, natrium, magnesium, fosfor). karbohidrat, udara, zat putih telur dan serat.

Manfaat dan Kegunaan Pisang Goroho

1. Pisang sebagai sumber tenaga. Buah pisang dengan mudah dapat dicerna, gula yang terdapat di buah tersebut diubah menjadi sumber tenaga yang bagus secara cepat, dan itu bagus dalam pembentukan tubuh, untuk kerja otot, dan sangat bagus untuk menghilangkan rasa lelah.
2. Manfaat pisang untuk Ibu Hamil. Pisang juga disarankan untuk dikonsumsi para wanita hamil karena mengandung asam folat, yang mudah diserap janin melalui rahim. Namun, jangan terlalu berlebihan, sebab satu buah pisang mengandung sekitar 85-100 kalori.
3. Manfaat pisang bagi Penderita Anemia. Dua buah pisang yang dimakan oleh pasien anemia setiap hari sudah cukup, karena mengandung Fe (zat besi) tinggi.
4. Manfaat pisang untuk mengobati penyakit Usus dan perut. Pisang yang dicampur susu cair (atau dimasukkan dalam segelas susu cair) dapat dihidangkan sebagai obat dalam kasus penyakit usus. Juga dapat direkomendasikan untuk pasien sakit perut dan kolik untuk menetralkan keasaman lambung. Sebuah pisang dihidangkan sebagai pertahanan terhadap inflamasi karena Vitamin C dapat secara cepat diproses. Ia mentransformasikan bacillus berbahaya menjadi bacillus yang bersahabat. Dengan demikian, keduanya akan tertolong. Pure pisang ataupun krim pisang (seperti untuk makanan bayi), dapat dikonsumsi oleh pasien yang menderita diare.
5. Manfaat pisang bagi Penderita Lever. Penderita penyakit lever bagus mengonsumsi pisang dua buah ditambah satu sendok madu, akan menambah nafsu makan dan membuat kuat.
6. Manfaat pisang untuk Luka Bakar. Daun pisang dapat digunakan untuk pengobatan kulit yang terbakar dengan cara dioles, campuran abu daun pisang ditambah minyak kelapa mempunyai pengaruh mendinginkan kulit.
7. Manfaat bagi penderita diabetes. Pada masyarakat Gorontalo (Sulawesi Utara), jenis

pisang goroho yakni pisang khas daerah setempat, merupakan makanan tambahan/pokok bagi orang yang menderita penyakit gula/diabetes melitus, terutama buah pisang goroho yang belum matang, kemudian dikukus dan dicampur kelapa parut muda.

8. Pisang dan Kecantikan. Bubur pisang dicampur dengan sedikit susu dan madu, dioleskan pada wajah setiap hari secara teratur selama 30-40 menit. Basuh dengan air hangat kemudian bilas dengan air dingin atau es, diulang selama 15 hari, akan menghasilkan pengaruh yang menakjubkan pada kulit.
9. Manfaat Pisang untuk Diet. Pisang juga mempunyai peranan dalam penurunan berat badan seperti juga untuk menaikkan berat badan. Telah terbukti seseorang kehilangan berat badan dengan berdiet 4 (empat) buah pisang dan 4 (empat) gelas susu non fat atau susu cair per hari sedikitnya 3 hari dalam seminggu, jumlah kalori hanya 1.250 dan menu tersebut cukup menyehatkan. Selain itu, diet tersebut membuat kulit wajah tidak berminyak dan bersih. Pada sisi yang lain, mengonsumsi satu gelas banana milk-shake dicampur madu, buah-buahan, kacang, dan mangga sesudah makan, akan menaikkan berat badan.

Deskripsi Usaha

Letak

Lokasi penelitian terletak dipinggir lokasi wisata pantai malalayang terdapat beberapa kios yang menjual berbagai macam minuman dan makanan. Sabuah ungu merupakan salah satu kios yang banyak dikunjungi oleh para pengunjung tempat wisata pantai malalayang. dan yang paling bnyak diminati oleh para pengunjung yaitu pisang goroho. Lokasi ini juga sangat strategis, bagi para pengunjung di sediakan tempat parkir dan lokasinya tidak terlalu jauh.

Jenis yang dijual

Menu yang di sajikan di sabuah ungu ini ada berbagai macam jenis pisang yang di buat yaitu: pisang goroho stik tepung, pisang goroho stik biasa, pisang goroho kripik, dan pisang goroho belah. Selain itu, ada juga berbagai macam sajian menu yang di jual di kios “Sabuah Ungu” seperti perkedel milu, pisang sepatu, tahu goreng, mie ceplok dll.

Nilai Tambah Pisang Goroho

Stik Tepung

Nilai tambah pisang goroho (stik tepung) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Tambah Pisang Goroho (Stik Tepung)

No	kode	Otput,input, harga	Rumus	Stik tepung
1	a	Hasil produksi (porsi)		1
2	b	Bahan Baku (porsi)		4
3	c	Tenagkerja(porsi/ menit)		18
		Kupas		4
		Potong		4
		Goreng		10
4	d	Faktor Konversi	a : b	0,25
5	e	Koefisien Tenaga Kerja	c : b	4,5
6	f	Harga produk output (porsi)		20000
7	g	Upah (Rp/HOK/menit)		104,1666666
		R, Ω, dan Nilai Tambah		7
8	h	Harga input bahan baku (Rp/buah)		561
9	i	Sumbangan input lain		1622,22
		Minyak kelapa		1200
		Tepung		60
		Gula		120
		Garam		20
		Royko		222,22
		Penyusutan		
10	j	Produk output (Rp/buah)	d . f	5000
11	k	a.nilai tambah (Rp/buah)	j-h-I	2816,78
		b. ratio nilai tambah (%)	(k : j) %	56,34 %
12	m	a.Pendapatan tenaga kerja	e . g	468,75
		b. Bagian tenaga kerja	(m : k) %	0,17 %
13	o	Keuntungan (Rp/buah)	k-m	2348,03
	p	Tingkat keuntungan (%)	(o : k) %	83 %
		Balas jasa untuk produk		
14	q	Margin	j – h	4439
		a.Pendapatan tenaga kerja	(m : q) %	10,56 %
		b.Sumbangan input lain	(i : q) %	36,54 %
		c.keuntungan perusahaan	(o : q) %	52,90 %

Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai tambah tanpa biaya menjadi Rp.4439, nilai

tambah dengan memperhitungkan biaya tanpa tenaga kerja adalah Rp.2816,78 dengan total cost adalah Rp.2348,03. jika pisang “Goroho” hanya di jual sebagai bahan mentah/tanpa pengolahan maka nilainya sebesar Rp.561.000. Namun jika sudah menjadi stik tepung maka akan memberikan nilai tambah sebesar Rp.2816,78 dengan ratio nilai tambah sebesar 56,34%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.2348,03 dengan total keuntungan 83%

Stik

Nilai tambah pisang goroho (stik biasa) dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Tambah Pisang Goroho (Stik Biasa)

N o	ko de	Otput,input, harga	Rumus	Stik
1	A	Hasil produksi (porsi)		1
2	B	Bahan Baku (porsi)		6
3	C	Tenaga kerja (porsi/menit)		17,5
		Kupas		4
		Potong		4,5
		Goreng		9
4	D	Faktor Konversi	a : b	0,17
5	E	Koefisien Tenaga Kerja	c : b	2,916667
6	F	Harga produk output (porsi)		20000
7	G	Upah (Rp/HOK/menit)		104,1667
		R, Ω, dan Nilai Tambah		
8	H	Harga input bahan baku (Rp/buah)		561
9	I	Sumbangan input lain		1204,37
		Minyak kelapa		857,14
		Tepung		
		Gula		
		Garam		
		Royko		125
		Penyusutan		222,22
10	J	Produk output (Rp/buah)	d . f	3333,33
11	K	a.nilai tambah (Rp/buah)	j-h-I	1567,97
		b. ratio nilai tambah (%)	(k : j) %	47,04 %
12	M	a.Pendapatan tenaga kerja	e . g	303,82
		b. Bagian tenaga kerja	(m : k) %	0,19 %
13	O	Keuntungan (Rp/buah)	k-m	1264,15
	P	Tingkat keuntungan (%)	(o : k) %	81 %
		Balas jasa untuk produk		
14	Q	Margin	j – h	2772,33
		a.Pendapatan tenaga kerja	(m : q) %	10,96 %
		b.Sumbangan input lain	(i : q) %	43,44 %
		c.keuntungan perusahaan	(o : q) %	45,60 %

Tabel 3 menunjukkan bahwa nilai tambah tanpa biaya menjadi Rp.2772,33, nilai tambah dengan memperhitungkan biaya tanpa tenaga kerja adalah Rp.1567,97 dengan total cost adalah Rp.1264,15. Jika pisang “Goroho” hanya di jual sebagai bahan mentah/tanpa pengolahan maka nilainya sebesar Rp.561.000. Namun jika sudah menjadi stik

tepung maka akan memberikan nilai tambah sebesar Rp.1567,97 dengan ratio nilai tambah sebesar 47,04%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.1264,15 dengan total keuntungan 81%

Keripik

Nilai tambah pisang goroho (kripik) dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Nilai Tambah Pisang Goroho (Keripik)

No	kode	Otput,input, harga	Rumus	Keripik
1	A	Hasil produksi (porsi)		1
2	B	Bahan Baku (porsi)		7
3	C	Tenaga kerja (porsi/menit)		14
		Kupas		4
		Potong		5
		Goreng		5
4	D	Faktor Konversi	a : b	0,14
5	E	Koefisien Tenaga Kerja	c : b	2
6	F	Harga produk ouput (porsi)		20000
7	G	Upah (Rp/HOK/menit)		104,166
		R, Ω, dan Nilai Tambah		7
8	H	Harga input bahan baku (Rp/buah)		561
9	I	Sumbangan input lain		1204,37
		Minyak kelapa		857,14
		Tepung		
		Gula		
		Garam		
		Royko		125
		Penyusutan		222,22
10	J	Produk ouput (Rp/buah)	d . f	2857,14
11	K	a.nilai tambah (Rp/buah)	j-h-I	1091,78
		b. ratio nilai tambah (%)	(k : j) %	38,21 %
12	M	a.Pendapatan tenaga kerja	e . g	208,33
		b. Bagian tenaga kerja	(m : k) %	0,19 %
13	O	Keuntungan (Rp/buah)	k-m	883,44
	P	Tingkat keuntungan (%)	(o : k) %	81 %
		Balas jasa untuk produk		
14	Q	Margin	j – h	2296,14
		a.Pendapatan tenaga kerja	(m : q) %	9,07 %
		b.Sumbangan input lain	(i : q) %	52,45 %
		c.keuntungan perusahaan	(o : q) %	38,48 %

Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai tambah tanpa biaya menjadi Rp.2296,14, nilai tambah dengan memperhitungkan biaya tanpa tenaga kerja adalah Rp.1091,78 dengan total cost adalah Rp.883,44. Jika pisang “Goroho” hanya di jual sebagai bahan mentah/tanpa pengolahan maka nilainya sebesar Rp.561.000. Namun jika sudah menjadi kripik maka akan memberikan nilai tambah sebesar Rp. 1091,78 dengan ratio nilai tambah sebesar 38,21%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.883,44 dengan total keuntungan 81%.

Belah 4

Nilai tambah pisang goroho (belah 4) dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Nilai Tambah Pisang Goroho (Belah)

No	kode	Otput,input, harga	Rumus	Belah
1	A	Hasil produksi (porsi)		1
2	B	Bahan Baku (porsi)		7
3	C	Tenaga kerja (porsi/menit)		13
		Kupas		4
		Potong		3
		Goreng		6
4	D	Faktor Konversi	a ; b	0,14
5	E	Koefisien Tenaga Kerja	c ; b	1,857143
6	F	Harga produk ouput (porsi)		20000
7	G	Upah (Rp/HOK/menit)		104,1667
		R, Ω, dan Nilai Tambah		
8	H	Harga input bahan baku (Rp/buah)		561
9	I	Sumbangan input lain		1119,37
		Minyak kelapa		857,14
		Tepung		
		Gula		
		Garam		40
		Royko		
		Penyusutan		222,22
10	J	Produk ouput (Rp/buah)	d x f	2857,14
11	K	a.nilai tambah (Rp/buah)	j-h-i	1176,78
		b. ratio nilai tambah (%)	(k : j) %	41,19 %
12	M	a.Pendapatan tenaga kerja	e x g	193,45
		b. Bagian tenaga kerja	(m ; k) %	0,16 %
13	O	Keuntungan (Rp/buah)	k-m	983,33
	P	Tingkat keuntungan (%)	(o ; k) %	84 %
		Balas jasa untuk produk		
14	Q	Margin	j – h	2296,14
		a.Pendapatan tenaga kerja	(m ; q) %	8,43 %
		b.Sumbangan input lain	(i ; q) %	48,75 %
		c.keuntungan perusahaan	(o ; q) %	42,83 %

Berdasarkan Tabel 5 dapat di gambarkan bahwa nilai tambah tanpa biaya menjadi Rp.2296,14, nilai tambah dengan memperhitungkan biaya tanpa tenaga kerja adalah Rp.1091,78 dengan total cost adalah Rp.883,44. Jika pisang “Goroho” hanya di jual sebagai bahan mentah/tanpa pengolahan maka nilainya sebesar Rp.561.000. Namun jika sudah menjadi kripik maka akan memberikan nilai tambah sebesar Rp. 1091,78 dengan ratio nilai tambah sebesar 38,21%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.883,44 dengan total keuntungan 84%.

Rekapitulasi Nilai Tambah Terbesar

Nilai tambah terbesar dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rekapitulasi Nilai Tambah Terbesar

Nilai Tambah	Stik Tepung	Stik Biasa	Kripik	Belah 4
Margin	Rp.4439	Rp.2772,33	Rp.2296,1 4	Rp.2296,1 4
Nilai Tambah	Rp.2816,7 8	Rp.1567,97	Rp.1091,7 8	Rp.1176,7 8
Keuntungan	Rp.2348,0 3	Rp.1264,15	Rp.8834,8 8	Rp.983,33
Ratio Nilai Tambah	556,34%	47,04%	38,21%	41,19%

Tabel 6 menunjukkan bahwa nilai tambah terbesar di tunjukan oleh pisang goroho yang sudah di olah menjadi stik tepung dengan nilai tambah yang dihasilkan sebanyak Rp.2772,33 dan di ikuti stik biasa, kripik, nilai tambah tanpa biaya pada kripik dan belah 4 sama, tapi setelah dipertimbangkan biaya variable ternyata hasil lebih untung pada pisang goroho belah 4. Karena penggunaan tenaga kerja lebih bnya di gunakan untuk membuat kripik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka yang menjadi kesimpulan nilai tambah pisang goroho stik tepung sebesar Rp.2816,78., nilai tambah pisang goroho stik sebesar Rp.1567,97., nilai tambah pisang goroho kripik sebesar Rp Rp.1091,78., dan nilai tambah pisang goroho belah 4 sebesar Rp.1176,78.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang di harapkan biaya dapat diminimalkan agar nilai tambah atau keuntungan semakin tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Adriani, F. Y. dan Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP), Lampung.

Amalia, 2003. Peranan Agroindustri Dalam Pemulihan Perekonomian Indonesia Pasca Krisis Ekonomi. Universitas Indonusa Esa Unggul, Jakarta

Aminah, 2013. Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kota Medan. Universitas Sumatera Utara. Medan

Artika, 2016. Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram.UNMAS. Mataram

Baroh, I. 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP UMM. Malang.

Bardosono. 2014. *Produksi Tanaman Buah di Indonesia Tahun 2009 – 2013*. <http://horti.pertanian.go.id/node/254>. 7 September 2015.

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Utara, 2016

Hardjanto, W. 1993. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor

Hidayat, 2009. Analisis Nilai Tambah Pisang Awak (Musa Paradisiaca, L) Dan Distribusinya Pada Perusahaan “Na Raseuki” Dan “Berkah” Di Kabupaten Bireun, Pemerintah Aceh. IPB. Bogor.

Langitan, 1994. Analisis Nilai Tambah Produk Minuman Segar Susu Kedelai. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian IPB Bogor.

Manalili, 1996. *Pembangunan Agroindustri Berkelanjutan*. Kanisius, Yogyakarta.

- Masyhury, 2013. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Marning Dan Emping Jagung Di Kabupaten Grobogan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Mubyarto. 2004. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES Jakarta.
- Sholihah, 2010. Analisis Nilai Tambah Ikan Lele Pada Industri Makanan Olahan Lele Al-Fadh Kabupaten Boyolali. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Soeharjono, 2001. Konsep dan Ruang Lingkup Agroindustri. Kumpulan Makalah Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian IPB, Bogor.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia. Jakarta.
- _____. 1996. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3E. Bogor.S. Jakarta.
- Supriyati, dan Herlina Tarigan. (2008). *Meningkatkan Nilai Tambah Melalui Agroindustri*. Warta penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 30 No. 4