

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERIPIK  
PISANG DI DESA BATU BALIAN  
KECAMATAN SIMPANG EMPAT KABUPATEN BANJAR**  
(Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Kreyess  
Merek “al\_banna”)



**NOVIA RAHMADANTI**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERIPIK  
PISANG DI DESA BATU BALIAN  
KECAMATAN SIMPANG EMPAT KABUPATEN BANJAR**  
(Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Kreyess  
Merek “al\_banna”)

Oleh

**NOVIA RAHMADANTI**

**1910514120012**

**Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Pertanian pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2023**

## RINGKASAN

**NOVIA RAHMADANTI.** Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Pisang di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Krenyess Merek “al\_banna”), dibawah bimbingan **Umi Salawati** dan **Nina Budiwati**.

Industri pengolahan kripik pisang krenyess merek “al\_banna” merupakan industri rumah tangga yang mengolah pisang menjadi produk keripik pisang. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al\_banna” ini didirikan pada tahun 2019 oleh Ibu Hilmiyani. Tujuan dari industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al\_banna” adalah meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga, menjadi wirausahawan yang mandiri dan sukses serta menciptakan lapangan pekerjaan.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah (1) Menganalisis keuntungan dari usaha pengolahan keripik pisang pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al\_banna” di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar. (2) Menganalisis nilai tambah atas usaha pengolahan keripik pisang pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al\_banna” di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar. Penelitian ini merupakan studi kasus dan untuk menganalisis nilai tambah digunakan metode Hayami.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh keuntungan sebesar Rp4.537.849 dalam sebulan produksi dengan total biaya sebesar Rp9.190.151 dengan penerimaan sebesar Rp13.728.000. Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai tambah untuk kripik pisang krenyess merek “al\_banna” yaitu Rp11.491/kg atau sebesar 45,96% sehingga berada pada kategori nilai tambah yang tinggi.

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Pisang di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Krenyess Merek "al\_banna")

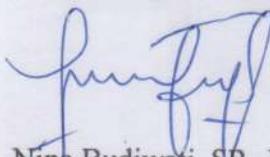
Nama : Novia Rahmadanti

NIM : 1910514120012

Program Studi : Agribisnis

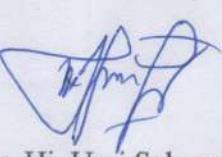
Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



Hj. Nina Budiwati, SP., M.Si.  
NIP. 19690119 199403 2 002

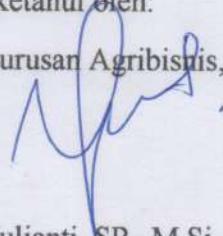
Ketua,



Ir. Hj. Umi Salawati, M.Si.  
NIP. 19650706 198903 2 001

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan Agribisnis,



Mira Yulianti, SP., M.Si.  
NIP. 19770714 200212 2 002

Tanggal Lulus : 14 April 2023

# SERTIFIKAT

Nomor : 165 /UN8.1.23/SP/2023

Sertifikat ini diberikan kepada:

**Novia Rahmadanti**

NIM

: 1910514120012

Jurusan

: Sosial Ekonomi Pertanian

Fakultas

: Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

13%

Banjarbaru, 17 April 2023

a.n. Dekan

Dekan Bidang Akademik,



Dr. *[Signature]*  
Fauzis Syamantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM.

NIP. 197308071998031003

## **RIWAYAT HIDUP**



**Novia Rahmadanti**, anak tunggal dari pasangan Bapak Sudaryanto dan Ibu Nurhayati. Lahir di Kapuas pada tanggal 30 November 2000. Menempuh pendidikan dasar di SDN 1 Kahuripan Permai kemudian pada kelas VI pindah ke SDN Cintapuri 3 dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2013 melanjutkan pendidikan di SMPN 4 Simpang Empat dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2016 melanjutkan pendidikan ke SMK-PP Negeri Banjarbaru dengan mengambil jurusan Agribisnis Tanaman Perkebunan dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2019 melanjutkan pendidikan untuk Strata 1 (SI) melalui jalur SNMPTN pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

Selama berkuliah, penulis aktif dalam organisasi Himpunan Sosial Ekonomi Pertanian (Himasep) sebagai Tunas Muda Himasep pada tahun 2020 kemudian melanjutkan sebagai pengurus Himasep periode 2021-2022 dan menjabat sebagai sekretaris umum Himasep. Pada tahun yang sama penulis juga mengikuti organisasi Dewan Perwakilan Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru (DPM-KM Faperta ULM) dan menjabat sebagai Deputi Komisi 1 Legislatif. Penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) pada tanggal 17 Juli-18 Agustus 2022 di Desa Sungai Danau, Kecamatan Satui, Kabupaten Tanah Bumbu.

Pada bulan September 2022 penulis merancang penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Pisang di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Kreyess Merek “al\_banna”). Penelitian dilakukan pada bulan Januari 2023, disusul dengan tahap penulisan hasil skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan jenjang pendidikan Strata 1 (SI) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan hidayahnya serta karunia-Nya. Terimakasih saya ucapkan kepada semua pihak yang terlibat dalam perjalanan studi di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat hingga terselesaikannya penelitian ini, khususnya kepada :

1. Kedua orang tua (Sudaryanto) dan (Nurhayati) yang telah memberikan dukungan, semangat, doa, cinta, kasih sayang dan segalanya yang tak ternilai harganya.
2. Ir. Hj. Umi Salawati, M.Si (Pembimbing I) dan Hj. Nina Budiwati, SP., M.Si. (Pembimbing II) atas segala bimbingan, nasehat, motivasi dan ilmu pengetahuan yang tak ternilai harganya sehingga penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Tim penguji komprehensif Dr. Ir. Muhammad Husaini, MS. dan Dr. Yudi Ferrianta, S.P., MP. yang telah memberikan arahan dan saran untuk penyempurnaan dalam penulisan penelitian ini.
4. Seluruh staf dosen dan karyawan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang telah memberikan pengalaman, pengetahuan dan semangat serta dukungan selama menjalani perkuliahan.
5. Ibu Hilmiyani selaku responden juga pemilik usaha industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al\_banna” yang telah membersamai dan membantu selama penelitian.
6. Bapak Nurcholik Budiarso yang telah memberikan motivasi, arahan dan saran selama penulis menempuh pendidikan di Fakultas Pertanian.
7. Teman-teman yang ter-istimewa Suka-Suka Aku Lah “Siti Normilahayani, Sulis Kirana Murni, Aisyah Helda Wati, Siti Naziah, Wahyu Setyaningsih, Umi Mustaniroh, Rina Yuliani, Raihanah” dan keluarga besar Agribisnis’19 atas dukungan, semangat dan kekeluargaannya.

Banjarbaru, April 2023

Novia Rahmadanti

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| DAFTAR TABEL .....   | vii     |
| DAFTAR GAMBAR .....  | ix      |
| DAFTAR LAMPIRAN .....  | xi      |
| PENDAHULUAN.....   | 1       |
| Latar Belakang.....  | 1       |
| Rumusan Masalah.....   | 7       |
| Tujuan Penelitian.....   | 7       |
| Manfaat Penelitian .....   | 8       |
| TINJAUAN PUSTAKA.....  | 9       |
| Pisang dan Produk Olahannya (Keripik Pisang) .....                                     | 9       |
| Keuntungan.....  | 10      |
| Biaya Produksi.....  | 10      |
| Penerimaan .....   | 11      |
| Nilai Tambah .....   | 11      |
| Rasio Nilai Tambah .....   | 13      |
| Penelitian Terdahulu.....  | 14      |
| Kerangka Berfikir .....  | 15      |
| METODE PENELITIAN.....   | 17      |
| Tempat dan Waktu Penelitian.....   | 17      |
| Jenis dan Sumber Data .....  | 17      |
| Metode Pengumpulan Data .....  | 17      |
| Analisis Data.....   | 18      |
| Definisi Operasional .....   | 21      |
| GAMBARAN UMUM INDUSTRI.....  | 23      |
| Sejarah Singkat Industri.....  | 23      |
| Lokasi Industri .....  | 25      |
| Struktur Organisasi .....  | 25      |
| Bangunan dan Peralatan Proses Produksi .....   | 28      |
| Bahan Baku.....  | 30      |
| Bahan Penolong .....   | 31      |
| Bahan Pengemas .....   | 33      |
| Kegiatan Produksi.....   | 34      |
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....  | 37      |
| Komponen Biaya pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Kreyess Merek “al_banna” ..... | 37      |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Biaya Tetap.....           | 37 |
| Biaya Variabel .....       | 38 |
| Penerimaan .....           | 43 |
| Keuntungan.....            | 43 |
| Analisis Nilai Tambah..... | 44 |
| Pemasaran.....             | 48 |
| KESIMPULAN DAN SARAN.....  | 51 |
| Kesimpulan.....            | 51 |
| Saran .....                | 51 |

**DAFTAR PUSTAKA****LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

| Nomor  | Halaman |
|--|---------|
| 1. Penggolongan industri berdasarkan tenaga kerja .....  | 2       |
| 2. Data industri rumah tangga pengolahan keripik pisang Kabupaten Banjar Tahun 2021 .....                            | 5       |
| 3. Kerangka perhitungan nilai tambah metode hayami .....   | 20      |
| 4. Kapasitas produksi (bungkus/tahun) kripik pisang krenyess merek "al_banna" tahun 2021-2022 .....                  | 24      |
| 5. Tugas dan tanggung jawab pada industri rumah tangga keripik pisang krenyess merek "al_banna".....                 | 27      |
| 6. Peralatan pada usaha kripik pisang krenyess merek "al_banna" .....  | 29      |
| 7. Jumlah penggunaan bahan baku pisang bulan Januari 2023 .....  | 31      |
| 8. Jumlah penggunaan bahan penolong pada bulan Januari 2023.....   | 32      |
| 9. Jumlah penggunaan bahan pengemas pada bulan Januari 2023 .....  | 33      |
| 10. Biaya tetap pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....           | 38      |
| 11. Biaya variabel pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....        | 39      |
| 12. Biaya bahan baku pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....      | 39      |
| 13. Biaya bahan penolong pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....  | 40      |
| 14. Biaya bahan pengemas pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023 ..... | 41      |
| 15. Biaya lainnya pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....         | 42      |
| 16. Biaya total pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....           | 42      |
| 17. Penerimaan pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....            | 43      |

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 18. | Keuntungan pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023..... | 44 |
| 19. | Analisis nilai tambah industri rumah tangga kripik krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023.....  | 45 |

## **DAFTAR GAMBAR**

| Nomor |   | Halaman |
|-------|---|---------|
| 1.    | Skema kerangka pemikiran .....  | 16      |
| 2.    | Bentuk kemasan tahun 2021 .....   | 24      |
| 3.    | Bentuk kemasan tahun 2022 .....   | 24      |
| 4.    | Struktur organisasi industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” ..... | 26      |
| 5.    | Ruang tamu .....  | 28      |
| 6.    | Dapur produksi .....  | 28      |
| 7.    | Tabung gas, kompor, wajan, baskom besar, baskom peniris, keranjang, dan tampah.....     | 29      |
| 8.    | Alat pengiris pisang.....   | 29      |
| 9.    | Kendaraan dan keranjang .....   | 30      |
| 10.   | Rak, toples, timbangan, sendok dan hand seller.....                                     | 30      |
| 11.   | Panci dan serok.....  | 30      |
| 12.   | Sutil dan pisau .....   | 30      |
| 13.   | Bahan baku utama kripik pisang krenyess merek “al_banna” .....                          | 30      |
| 14.   | Kemasan keripik pisang .....  | 33      |
| 15.   | Bagan proses pengolahan kripik pisang krenyess merek “al_banna”.....                    | 35      |
| 16.   | Perendaman dan pengupasan pisang .....  | 35      |
| 17.   | Perendaman, pencucian dan penirisan pisang .....  | 35      |
| 18.   | Pengirisan pisang di atas minyak panas .....  | 36      |
| 19.   | Penggorengan keripik pisang .....   | 36      |
| 20.   | Penirisan untuk proses pendinginan keripik pisang .....                                 | 36      |
| 21.   | Proses pengemasan.....  | 36      |
| 22.   | <i>Finishing</i> pengemasan.....  | 36      |

|     |                           |    |
|-----|---------------------------|----|
| 23. | Penyusunan di rak .....   | 36 |
| 24. | Promosi di instagram..... | 49 |
| 25. | Promosi di WhatsApp ..... | 49 |
| 26. | Toko Radja Banjar .....   | 49 |
| 27. | Toko Mierasi Snack .....  | 49 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

| Nomor   | Halaman |
|---|---------|
| 1. Lokasi penelitian .....  | 56      |
| 2. Layout industri rumah tangga kripik pisang merek "al_banna" .....  | 57      |
| 3. Daftar rincian biaya penyusutan bangunan dan peralatan usaha<br>kripik pisang krenyess merek “al_banna” selama bulan Januari<br>2023 ..... | 59      |
| 4. Biaya pajak bumi dan bangunan selama bulan Januari 2023.....   | 60      |
| 5. Analisis nilai tambah industri rumah tangga kripik krenyess<br>merek "al_banna" bulan Januari 2023.....                                    | 61      |
| 6. Partisipasi dan wawancara peneliti kepada produsen.....  | 62      |