

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
AGROINDUSTRI KERIPIK KENTANG DI KABUPATEN TUBAN**

SKRIPSI



Oleh :

SITI FADHILAH NURRAHMAWATI

NPM : 19024010131

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
AGROINDUSTRI KERIPIK KENTANG DI KABUPATEN TUBAN**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Program Studi Agribisnis



Oleh :

SITI FADHILAH NURRAHMAWATI

NPM : 19024010131

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
AGROINDUSTRI KERIPIK KENTANG DI KABUPATEN TUBAN**

Oleh:

SITI FADHILAH NURRAHMAWATI

NPM : 19024010131

Telah diterima pada tanggal

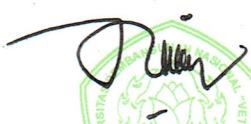
12 Juni 2025

Telah disetujui oleh:

Dosen Pembimbing Pendamping


Dr. Ir. Taufik Setyadi, M.P.
NPT. 20119660830250

Dosen Pembimbing Utama


Prof. Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M.Si.
NIP. 19601227 199103 2001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Agribisnis


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, M.P.
NIP. 19620712199103 2001

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
AGROINDUSTRI KERIPIK KENTANG DI KABUPATEN TUBAN**

Oleh:

SITI FADHILAH NURRAHMAWATI
NPM : 19024010131

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian

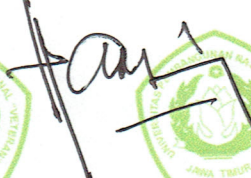
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Pada 12 Juni 2025

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Pendamping

Dosen Pembimbing Utama

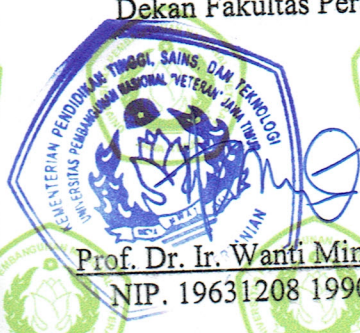

Dr. Ir. Taufik Setyadi, M.P.
NPT. 20119660830250

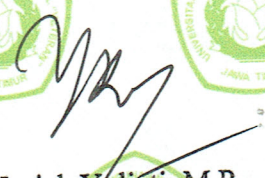

Prof. Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M.Si.
NIP. 19601227 199103 2001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi Agribisnis


Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P.
NIP. 19631208 199003 200


Dr. Ir. Nuriah Yuliati, M.P.
NIP. 19620712 199103 2001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Fadhilah Nurrahmawati
NPM : 19024010131
Program : Sarjana (S1)
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah Tugas Akhir/Skripsi ini tidak terdapat bagian dari karya ilmiah lain yang telah diajukan untuk memperoleh gelar akademik di suatu lembaga Pendidikan Tinggi, dan juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang/lembaga lain, kecuali yang secara tertulis disitasi dalam dokumen ini dan disebutkan secara lengkap dalam daftar pustaka.

Dan saya menyatakan bahwa dokumen ilmiah ini bebas dari unsur-unsur plagiasi. Apabila dikemudian hari ditemukan indikasi plagiat pada Skripsi/Tesis/Desertasi ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Surabaya. 12 Juni 2025

Yang Membuat Pernyataan



Siti Fadhilah Nurrahmawati
19024010131

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Kentang Di Kabupaten Tuban” sebagai salah satu syarat dalam kewajiban mengerjakan skripsi untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa segala keberhasilan dan kesuksesan tidak terlepas dari Sang Kuasa dan juga dari bantuan dari berbagai pihak. Maka, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada Prof. Dr. Ir Hamidah Hendrarini, Msi dan Dr. Taufik Setyadi, M.P selaku dosen pembimbing serta dukungan dari berbagai pihak yang telah meluangkan waktu, tenaga, maupun pikiran. Penulis yakin tanpa arahan dan bantuan, penyusunan skripsi ini tidak dapat terselesaikan dengan baik. Penulis juga ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, M.M. selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Nuriah Yuliati, M.P selaku Pelaksana Tugas Koordinator Program Studi Agribisnis.
4. Pihak Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian di lapang.

5. Kedua orang tua saya Nur Khusen dan Srianu yang tak pernah berhenti untuk mendoakan saya dan kasih sayang yang diberikan.
6. Keluarga saya yang telah memberikan doa dan dukungan selama ini.
7. Teman saya Devi Putri Fajariyah, Maharani Nur Rokmah Akhsanti dan yang lainnya telah memberikan dukungan dan selalu menguatkan saya untuk terus berusaha.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang sangat diharapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan sesuatu yang berguna bagi penulis serta semua pihak dan pembaca pada umumnya.

Surabaya, 12 Juni 2025

Penulis

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI KERIPIK KENTANG DI KABUPATEN TUBAN

ANALYSIS OF ADDED VALUE AND DEVELOPMENT STRATEGY OF POTATO CHIPS AGROINDUSTRY IN TUBAN DISTRICT

Siti Fadhilah Nurrahmawati, Hamidah Hendrarini dan Taufik Setyadi

ABSTRAK

Kentang yang dijadikan bahan dasar untuk menghasilkan keripik kentang merupakan suatu upaya yang tepat dalam mengembangkan bisnis ini, dengan tujuan agar produk ini lebih dikenal secara luas oleh konsumen dan mempertahankan omset penjualan yang stabil, serta terus meningkatkan kinerja dengan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi nilai tambah yang dihadirkan oleh keripik kentang sebagai bahan baku, sehingga dapat mengukur efisiensi usaha dan potensi keuntungan, khususnya pada agroindustri Keripik "Kemala Sukma" yang berlokasi di Desa Ngemplak, Kabupaten Tuban. Data yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan pemilik usaha, karyawan, dan konsumen, dengan jumlah sampel sebanyak 40 responden yang dipilih secara komprehensif oleh peneliti. Pendekatan yang diterapkan dalam analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 177.289,- dengan rasio nilai tambah mencapai 62,18%, yang masuk dalam kategori tinggi karena melebihi 40%. Dalam hal keuntungan, pelaku agroindustri berhasil meraih keuntungan sebesar Rp 103.489,- dengan rasio keuntungan mencapai 88.23%. Untuk merencanakan strategi pengembangan usaha, penelitian juga mengidentifikasi faktor-faktor lingkungan internal (kekuatan dan kelemahan) serta faktor-faktor lingkungan eksternal (peluang dan ancaman) yang dihadapi oleh agroindustri keripik kentang Kemala Sukma. Melalui analisis matriks SWOT, terdapat dua faktor utama yang dapat membentuk strategi pengembangan agroindustri ini, yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal terdiri dari sumber daya manusia, keuangan dan akuntansi, produk dan operasi, serta pemasaran. Sementara itu, faktor eksternal mencakup aspek ekonomi, ancaman dari produk pengganti, tingkat persaingan, dan potensi ancaman dari pesaing baru.

Kata kunci: Nilai Tambah, Metode Hayami, Keuntungan, Strategi Pengembangan

ABSTRACT

Potatoes undergo processing to create a product, specifically potato chips, which represents a strategic business development to enhance their recognition among consumers, ensuring that the sales turnover remains consistent and continually optimizing performance. This study's primary objective is to assess the value added by potato chips as a raw material, necessitating an added value analysis to gauge the efficiency and profitability of the operation, including the "Kemala Sukma" potato chips agro-industry situated in Ngemplak Village, Tuban Regency. Data for the research encompassed business owners, employees, and

consumers, with a sample size of 40 respondents determined through a census of business owners and employees as per the author's specifications. The utilized method for added value analysis is the Hayami Method, which yielded an added value of IDR 177,289,- from the potato chips agro-industry, resulting in a value-added ratio of 62.18%, categorizing it as high, exceeding the 40% threshold. The profit earned by the agro-industry players amounted to IDR 103,489,- with a profit ratio of 88.23%. Additionally, the strategy for developing the internal environment within the Kemala Sukma potato chips agro-industry encompasses two components: strengths and weaknesses, each with associated variables. Simultaneously, the external environment considers the opportunities and threats confronted by the potato chips agro-industry.

Keywords: Added Value, Hayami Method, Profit, Development Strategy

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan Penelitian.....	14
1.4 Manfaat.....	14
1.4.1 Bagi Mahasiswa	14
1.4.2 Bagi Perusahaan	15
1.4.3 Bagi Perguruan Tinggi	15
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 16
2.1 Penelitian Terdahulu.....	16
2.2 Pengertian Agroindustri.....	26
2.2.1 Peranan Agroindustri	28
2.2.2 Pengembangan Agroindustri.....	29
2.2.3 Tantangan dan Peluang Agroindustri.....	32
2.2.4 Permasalahan Agroindustri	35
2.3 Tanaman Kentang.....	36
2.4 Nilai Tambah	44

2.5	Analisis Biaya.....	49
2.5.1	Biaya Tetap	49
2.5.2	Biaya Variabel.....	50
2.5.3	Biaya Total.....	51
2.6	Penerimaan	52
2.7	Keuntungan.....	54
2.8	Strategi Pengembangan Agroindustri.....	55
2.8.1	Pengertian Strategi	56
2.8.2	Klasifikasi Strategi.....	57
2.8.3	Perencanaan Strategi	58
2.8.4	Konsep Strategi Pengembangan.....	59
2.9	Analisis Lingkungan.....	61
2.9.1	Analisis Lingkungan Internal.....	61
2.9.2	Analisis Lingkungan Eksternal	62
2.10	Analisis SWOT.....	63
2.10.1	Matriks SWOT	65
2.11	Kerangka Pemikiran	66
III.	METODOLOGI PENELITIAN.....	68
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	68
3.1.1	Tempat Penelitian	68
3.1.2	Waktu Penelitian	68
3.2	Metode Penentuan Lokasi	68
3.3	Metode Penentuan Sampel dan Jumlah Sampel.....	69
3.4	Metode Pengumpulan Data	70
3.5	Metode Analisis Data	72
3.6	Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	76

3.7	Jadwal Pelaksanaan	78
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	79
4.1	Karakteristik Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma.....	79
4.1.1	Profil Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma	79
4.1.2	Produk Keripik Kentang Kemala Sukma.....	81
4.1.3	Karakteristik Responden	82
4.1.4	Sistem Produksi Hasil Pengolahan Keripik Kentang.	91
4.1.5	Proses Produksi Keripik Kentang	94
4.2	Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Keripik Kentang.....	96
4.2.1	Perhitungan Biaya, Penerimaan dan Pendapatan dan Keuntungan Usaha di Kemala Sukma	97
4.2.2	Nilai Tambah.....	100
4.3	Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal Agroindustri Keripik Kentang.....	103
4.3.1	Lingkungan Internal Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma	103
4.3.2	Lingkungan Eksternal Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma	108
4.4	Analisis Matriks SWOT	111
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	118
5.1	Kesimpulan.....	118
5.2	Saran	118
	DAFTAR PUSTAKA	119
	LAMPIRAN.....	123

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.1	Perkembangan Produksi Sayuran di Indonesia Tahun 2019-2021	4
1.2	Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Kentang di Jawa Timur Tahun 2013-2017	5
1.3	Produksi Tanaman Sayuran Kentang, Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur (kuintal), 2021 dan 2022	6
2.1	Kandungan Gizi Kentang Per 100 Gram	38
2.2	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	47
2.3	Matriks SWOT.....	65
3.1	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	73
3.2	Diagram Matriks SWOT	75
3.3	Jadwal Pelaksanaan.....	78
4.1	Persentase Jenis Kelamin Responden di Daerah Penelitian	83
4.2	Persentase Pekerjaan Responden di Daerah Penelitian	83
4.3	Persentase Usia Responden di Daerah Penelitian	84
4.4	Persentase Pendapatan Responden di Daerah Penelitian.....	85
4.5	Persentase Responden Mengenal Keripik Kentang Kemala Sukma	85
4.6	Persentase Kesesuaian Harga Keripik Kentang Kemala Sukma ..	86
4.7	Persentase Kekhasan Rasa Keripik Kentang Kemala Sukma.....	86
4.8	Ketertarikan Responden Terhadap Design Kemasan Keripik Kentang Kemala Sukma	87
4.9	Persentase Responden yang Mempertimbangkan 5 Variasi Rasa Keripik Kentang Kemala Sukma	88

4.10	Persentase Responden Berdasarkan Intensitas Iklan/Promosi Keripik Kentang Kemala Sukma.....	88
4.11	Persentase Ketersediaan Keripik Kentang Kemala Sukma di Pasaran Berdasarkan Pernyataan Responden..	89
4.12	Persentase Kemudahan Menjangkau Lokasi Penjualan Keripik Kentang Kemala Sukma Berdasarkan Pernyataan Responden.....	90
4.13	Persentase Responden Berdasarkan Kunjungan Toko Menjual Keripik Kentang Kemala Sukma	90
4.14	Biaya Bahan Baku dan Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan Selama Satu Kali Produksi	92
4.15	Modal Investasi pada Usaha Pengolahan Keripik Kentang Kemala.....	93
4.16	Produktivitas Tenaga Kerja di Kemala Sukma	93
4.17	Biaya Total Produksi di Kemala Sukma, Kota Tuban	98
4.18	Penerimaan Hasil Produksi Kemala Sukma, Kota Tuban	98
4.19	Biaya dan Pendapatan Usaha keripik Kentang di Kemala Sukma per Produksi.....	99
4.20	Total Keuntungan Hasil Olahan Keripik Kentang Kemala Sukma dalam Satu Kali Produksi	100
4.21	Nilai Tambah Keripik Kentang di Kemala Sukma Per Sekali Produksi di Kota Tuban	101
4.22	Kekuatan dan Kelemahan Usaha Keripik Kentang “Kemala Sukma”	107
4.23	Peluang dan Ancaman Usaha Keripik Kentang “Kemala Sukma”	110
4.24	Analisis Matriks SWOT pada Agroindustri Keripik Kentang Kemala Sukma	111

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.1	Produksi Kentang di Indonesia Naik Secara Bertahap	3
2.1	Tanaman Kentang	37
2.2	Kurva Biaya Tetap	51
2.3	Kurva Biaya Variabel.....	51
2.4	Kurva Biaya Total	52
2.5	Skema Kerangka Pemikiran	67
4.1	Keripik Kentang Kemala Sukma	82
4.2	Kerangka Proses Pembuatan Keripik Kentang	95

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	125
2.	Perhitungan Jumlah dan Harga Output di Kemala Sukma per Produksi	134
3.	Perhitungan HOK Tenaga Kerja di Kemala Sukma	134
4.	Perhitungan Nilai HOK.....	135
5.	Biaya Tetap Kemala Sukma dalam Satu Kali Produksi.....	136
6.	Biaya Variabel Pengolahan Keripik Kentang Kemala Sukma dalam Satu Kali Produksi.....	137
7.	Biaya Penggunaan Bahan Penolong pada Keripik Kentang Kemala Sukma dalam Satu Kali Produksi	138
8.	Perhitungan Biaya Produksi, Pendapatan, Penerima dan Keuntungan	139
9.	Dokumentasi Wawancara dengan Pemilik Usaha.....	140
10.	Proses Pembuatan Keripik Kentang.....	141
11.	Dokumentasi Kegiatan Bazar.....	143
12.	Dokumentasi Pemasaran Produk di Supermarket	144
13.	Dokumentasi Wawancara dengan Pembeli.....	145
14.	Daftar Responden Kueisioner Keripik Kentang Kemala Sukma.....	146
15.	Karakteristik Responden Keripik Kentang Kemala Sukma.....	147
16.	Lokasi Distribusi Keripik Kentang Kemala Sukma.....	148