

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN DAYA TARIK USAHA  
KERIPIK PISANG COKLAT PADA UMKM D'QUEEN  
*OFFICIAL* KABUPATEN TUBAN**

SKRIPSI



Oleh :

MAHARANI NUR ROKHMAH AKHSANTI

NPM : 19024010122

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2026**

# ANALISIS NILAI TAMBAH DAN DAYA TARIK USAHA KERIPIK PISANG COKLAT PADA UMKM D'QUEEN OFFICIAL KABUPATEN TUBAN

Oleh :

MAHARANI NUR ROKHMAH AKHSANTI  
NPM : 19024010122

Telah diterima pada tanggal  
22 Juli 2026

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping

Prof.Dr.Ir. Hamidah Hendrarini, Msi  
NIP. 196012271991032001

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Agribisnis

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

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN DAYA TARIK  
USAHA KERIPIK PISANG COKLAT PADA UMKM  
D'QUEEN OFFICIAL KABUPATEN TUBAN**

Oleh:

**MAHARANI NUR ROKHMAH AKHSANTI**  
NPM : 19024010122

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji Skripsi  
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur  
Pada hari Rabu tanggal 22 bulan Juli tahun 2026

Telah disetujui oleh :

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping

  
**Prof. Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, Msi**  
NIP. 196012271991032001

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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi  
Agribisnis

  
**Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P.**  
NIP. 196312081990032001

  
**Dr. Ir. Nuriah Yuliati, M.P.**  
NIP. 196207121991032001

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maharani Nur Rokhmah Akhsanti  
NPM : 19024010122  
Program : Sarjana(S1)  
Program Studi : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa dalam dokumen ilmiah 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 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, 23 Juli 2026

Yang Membuat pernyataan



Maharani Nur Rokhmah Akhsanti  
NPM 19024010122

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya, maka penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Daya Usaha Keripik Pisang Coklat pada UMKM D’Queen *Official* Kabupaten Tuban”. Skripsi berikut ialah tugas yang diajukan guna memenuhi syarat dalam mendapat gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.

Penulis mengakui bahwasannya tanpa dukungan dan dorongan dari banyak orang, Skripsi berikut tidak akan mungkin terwujud. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut pada kesempatan ini:

1. Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, M.M. selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Ir. Nuriah Yulianti, M.P. selaku Koordinator Program Studi Jurusan Agribisnis Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Prof. Dr. Ir. Hamidah Hendrarini, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Utama, yang dengan sabar telah membimbing, memberikan arahan, ilmu, kritik, dan saran yang sangat berharga selama proses penyusunan skripsi.

5. Dr. Ir. Taufik Setyadi, MP, selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang telah meluangkan waktu, memberikan masukan, motivasi, serta bimbingan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
6. Ibu Khoiriyatun Nikmah, sosok ibu yang senantiasa memberikan kasih sayang, doa yang tidak pernah putus, dukungan, pengorbanan, serta semangat dalam setiap langkah penulis. Terimakasih atas cinta yang begitu besar dan kepercayaan yang selalu ibu berikan.
7. Bapak Burhanudin, cinta pertama penulis yang telah bekerja keras, memberikan dukungan, doa, dan menjadi teladan bagi penulis. Terimakasih atas setiap pengorbanan yang menjadi alasan penulis untuk terus berjuang hingga menyelesaikan pendidikan ini.
8. Mbak Devi, selaku narasumber penelitian, yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan informasi, serta membantu kelancaran proses penelitian ini.
9. Teman-teman dan kolega penulis, terimakasih telah menjadi teman yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan menemani dalam suka maupun duka selama menjalani masa perkuliahan dan penyusunan skripsi.

Surabaya, Juli 2026

Penulis

# **ANALISIS NILAI TAMBAH DAN DAYA TARIK USAHA KERIPIK PISANG COKLAT PADA UMKM D'QUEEN KABUPATEN TUBAN**

## **ANALYSIS OF VALUE ADDED AND BUSINESS ATTRACTIVENESS OF CHOCOLATE BANANA CHIPS AT THE MSME "D'QUEEN OFFICIAL" TUBAN REGENCY**

**Maharani Nur Rokhmah Akhsanti, Hamidah Hendrarini, dan Taufik  
Setyadi**

### **ABSTRAK**

Tujuan penelitian berikut ialah guna menentukan nilai tambah dari pengolahan pisang dijadikan keripik, mengevaluasi kelayakan finansial bisnis, dan meneliti preferensi konsumen kepada keripik pisang D'Queen *Official*. Metodologi penelitian kuantitatif deskriptif dipakai. 50 responden konsumen mengisi kuesioner, dan pemilik bisnis diwawancarai guna mendapatkan data primer. Karakteristik rasa, harga, tekstur, dan kemasan dipakai guna meneliti preferensi konsumen. Biaya produksi, pendapatan, laba, rasio R/C, dan margin keuntungan semuanya termasuk pada analisa kelayakan finansial, dan pendekatan Hayami dipakai guna meneliti nilai tambah. Berlandaskan hasil penelitian, pelanggan paling menghargai rasa. Dengan margin keuntungan 39,8% dan rasio R/C 1,66, perusahaan keripik pisang D'Queen *Official* dianggap berkelanjutan dengan cara komersial. Dengan rasio nilai tambah 55,07%, yang dianggap selaku nilai tambah tinggi, nilai tambah akhir ialah Rp19.974 per kg keripik pisang.

Kata kunci : keripik pisang, preferensi konsumen, kelayakan finansial, nilai tambah, UMKM

### **ABSTRACT**

*The objectives of this study are to determine the added value derived from banana processing, evaluate the business's financial viability, and examine consumer preferences for banana chip products. A quantitative descriptive strategy was used in this study. Fifty customer questionnaire surveys and interviews with the business owner were used to gather primary data. Consumer preferences were analyzed based on product attributes, including taste, price, texture, and packaging. Financial feasibility analysis included production costs, revenue, income, R/C Ratio, and profit margin, while added value was analyzed using the Hayami method. The results indicate that taste is the most prioritized attribute for consumers. The banana chip business is financially feasible with an R/C Ratio of 1.66 and a profit margin of 39,8%. The added value generated is IDR 19.974 per kg banana chips with an added value ratio of 55,07%, categorized as high added value.*

*Keywords: banana chips, consumer preference, financial feasibility, added value, MSMEs*

## DAFTAR ISI

|                                | Halaman |
|--------------------------------|---------|
| LEMBAR PENGESAHAN .....        | i       |
| PERNYATAAN ORISINALITAS .....  | iii     |
| KATA PENGANTAR .....           | iv      |
| ABSTRAK .....                  | vi      |
| DAFTAR ISI .....               | vii     |
| DAFTAR TABEL .....             | x       |
| DAFTAR GAMBAR .....            | xii     |
| DAFTAR LAMPIRAN .....          | xiii    |
| I. PENDAHULUAN .....           | 1       |
| 1.1 Latar Belakang .....       | 1       |
| 1.2 Rumusan Masalah .....      | 6       |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....    | 7       |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....   | 7       |
| II. TINJAUAN PUSTAKA .....     | 8       |
| 2.1 Penelitian Terdahulu ..... | 8       |
| 2.2 Tanaman Pisang .....       | 19      |
| 2.3 Pengertian UMKM .....      | 21      |
| 2.4 Preferensi Konsumen .....  | 23      |
| 2.5 Analisa Kelayakan .....    | 26      |
| 2.6 Nilai Tambah .....         | 27      |
| 2.7 Biaya Produksi .....       | 29      |
| 2.7.1 Biaya Tetap .....        | 30      |

|       |                                                                   |    |
|-------|-------------------------------------------------------------------|----|
| 2.7.2 | Biaya Variabel.....                                               | 31 |
| 2.7.3 | Biaya Penyusutan .....                                            | 32 |
| 2.8   | Penerimaan .....                                                  | 33 |
| 2.9   | Keuntungan .....                                                  | 34 |
| 2.10  | Kerangka Pemikiran .....                                          | 35 |
| III.  | METODE PENELITIAN .....                                           | 38 |
| 3.1   | Tempat dan Waktu Penelitian .....                                 | 38 |
| 3.2   | Metode Penentuan Lokasi .....                                     | 38 |
| 3.3   | Metode Penentuan Sampel dan Jumlah Sampel.....                    | 38 |
| 3.4   | Metode Pengumpulan Data .....                                     | 40 |
| 3.5   | Metode Analisa Data .....                                         | 40 |
| 3.5.1 | Preferensi Konsumen .....                                         | 40 |
| 3.5.2 | Analisa Kelayakan.....                                            | 41 |
| 3.5.3 | Analisa Nilai Tambah.....                                         | 41 |
| 3.6   | Definisi Operasional.....                                         | 43 |
| 3.7   | Jadwal Pelaksanaan .....                                          | 45 |
| IV.   | HASIL DAN PEMBAHASAN .....                                        | 46 |
| 4.1   | Gambaran Umum Agroindustri D'Queen <i>Official</i> .....          | 46 |
| 4.1.1 | Profil Agroindustri Kripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ....    | 46 |
| 4.1.2 | Produk Kripik Pisang D'Queen <i>Official</i> .....                | 48 |
| 4.2   | Karakteristik Konsumen.....                                       | 49 |
| 4.3   | Analisis Preferensi Konsumen .....                                | 55 |
| 4.4   | Tingkat Kelayakan Usaha Kripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ... | 60 |
| 4.3.1 | Pengadaan Bahan Baku .....                                        | 60 |

|       |                                                              |    |
|-------|--------------------------------------------------------------|----|
| 4.3.2 | Pemakaian Modal Usaha .....                                  | 61 |
| 4.3.3 | Proses Produksi Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ..... | 63 |
| 4.3.4 | Penerimaan Usaha Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ...  | 66 |
| 4.3.5 | Pendapatan Usaha Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ...  | 68 |
| 4.3.6 | Analisa <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C Ratio).....           | 68 |
| 4.5   | Nilai Tambah Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> .....    | 69 |
| V.    | KESIMPULAN DAN SARAN .....                                   | 73 |
| 5.1   | Kesimpulan.....                                              | 73 |
| 5.2   | Saran.....                                                   | 74 |
|       | DAFTAR PUSTAKA .....                                         | 77 |
|       | LAMPIRAN .....                                               | 83 |

## DAFTAR TABEL

| Nomor | Judul                                                                                         | Halaman |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. 1  | Data Produksi Pisang Di Indonesia .....                                                       | 2       |
| 1. 2  | Data Produksi Buah-Buahan Di Tuban .....                                                      | 3       |
| 3. 1  | Pengukuran Skala Likert .....                                                                 | 41      |
| 3. 2  | Metode Hayami .....                                                                           | 42      |
| 3. 3  | Rencana Jadwal Penelitian .....                                                               | 45      |
| 4. 1  | Persentase Usia Responden di Tuban.....                                                       | 50      |
| 4. 2  | Persentase Jenis Kelamin Responden di Tuban .....                                             | 51      |
| 4. 3  | Persentase Pendidikan Terakhir dari Responden di Tuban .....                                  | 51      |
| 4. 4  | Persentase Pekerjaan Responden di Tuban .....                                                 | 52      |
| 4. 5  | Preferensi Responden kepada Cita Rasa Keripik Pisang .....                                    | 55      |
| 4. 6  | Preferensi Responden kepada Tekstur Keripik Pisang.....                                       | 56      |
| 4. 7  | Preferensi Responden kepada Harga Keripik Pisang .....                                        | 57      |
| 4. 8  | Preferensi Responden kepada Kemasan Keripik Pisang.....                                       | 57      |
| 4. 9  | Preferensi Responden kepada Kemasan Keripik Pisang.....                                       | 58      |
| 4. 10 | Preferensi Responden Kategori Atribut Terpenting Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ..... | 59      |
| 4. 11 | Biaya Bahan Baku Pembuatan Keripik Pisang .....                                               | 61      |
| 4. 12 | Biaya Tetap Usaha Pengolahan Keripik Pisang D'Queen .....                                     | 62      |
| 4. 13 | Biaya Variabel Pengolahan Keripik Pisang D'Queen.....                                         | 63      |
| 4. 14 | Biaya Total Produksi Pembuatan Keripik Pisang .....                                           | 65      |
| 4. 15 | Penerimaan Hasil Produksi Keripik Pisang D'Queen.....                                         | 67      |
| 4. 16 | Pendapatan Hasil Produksi Keripik Pisang D'Queen .....                                        | 68      |

|       |                                                   |    |
|-------|---------------------------------------------------|----|
| 4. 17 | Nilai Tambah Keripik Pisang D'Queen Official..... | 70 |
|-------|---------------------------------------------------|----|

## DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Judul                                                                  | Halaman |
|-------|------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. 1  | Tanaman Pisang .....                                                   | 20      |
| 2. 1  | Kerangka Pemikiran .....                                               | 37      |
| 4. 1  | Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> .....                           | 49      |
| 4. 2  | Pengalaman Konsumsi Responden .....                                    | 53      |
| 4. 3  | Grafik Frekuensi Konsumsi Keripik Pisang D'Queen <i>Official</i> ..... | 54      |
| 4. 4  | Diagram Alur Proses Produksi Keripik Pisang D'Queen .....              | 64      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | Judul                                                                                         | Halaman |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1.    | Kuesioner Penelitian .....                                                                    | 83      |
| 2.    | Kuesioner Penelitian Preferensi Konsumen.....                                                 | 87      |
| 3.    | Perhitungan Jumlah serta Harga <i>Output</i> di D'Queen <i>Official</i> per<br>Produksi ..... | 90      |
| 4.    | Perhitungan HOK Tenaga Kerja di D'Queen <i>Official</i> .....                                 | 90      |
| 5.    | Perhitungan Nilai HOK Tenaga Kerja di D'Queen <i>Official</i> .....                           | 90      |
| 6.    | Biaya Tetap Keripik Pisang D'Queen pada Satu Kali Produksi .....                              | 91      |
| 7.    | Dokumentasi .....                                                                             | 92      |