



NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI BIJI SALAK SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN FUNGSIONAL DI DESA HARAPAN KABUPATEN BENGKULU TENGAH

THE VALUE ADDED ANALYSIS OF SALAK BEANS COFFEE PROCESSING IN HARAPAN VILLAGE PONDOK KELAPA CENTRAL BENGKULU REGENCY

Novitri Kurniati, Elni Muthmainah dan Selvi Wahyuni

Program Studi agribisnis Universitas Muhammadiyah Bengkulu

Email : novitrikurniati@umb.ac.id

Buah salak memiliki tiga bagian yaitu kulit, daging dan biji. Selama ini tanaman salak yang banyak yang dimanfaatkan adalah daging buah yang dijadikan berbagai jenis kuliner makanan dan kulit salak dijadikan pupuk, sedangkan biji salak pada kualifikasi tertentu dijadikan sebagai bibit dan sisanya di buang dan tidak ada pengolahan lanjut. Usaha V- Rini di Desa Harapan Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu memanfaatkan biji salak menjadi produk yang memiliki nilai jual cukup tinggi dengan cara mengolah biji salak menjadi bubuk kopi salak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji salak menjadi bubuk kopi salak. Metode penelitian menggunakan studi kasus pada usaha V-Rini Kabupaten Bengkulu Tengah. Teknik analisis data menggunakan metode nilai tambah Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah pengolahan kopi biji salak sebesar Rp 57.738,014/kg dengan rasio nilai tambah kopi biji salak sebesar 83,2%.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Kopi Biji Salak

ABSTRACT

Salak plants has 3 parts, namely, fruit skin, salak fruit, and bark seeds. So far, many of the zalacca plants are used from the side of the fruit which are used as various types of culinary food for the skin of the bark itself to be used as fertilizer, while the salak seeds in certain qualifications are used as seeds and the rest is just thrown away and there is no further processing. Agricultural activities that are engaged in the processing of agricultural products are the V-Rini business in Harapan Village, Pondok Kelapa District, Central Bengkulu Regency, Bengkulu Province. V-Rini's business uses salak, which initially just left them in their hands, the zalacca seeds can be transformed into products that have a high selling value, namely by processing the zalacca seeds into barking coffee powder. The objectives of this study are to determine the added value obtained from processing the zalacca seeds into salak coffee powder. Based on the calculation of the added value of Hayami, the processing added value of ground salak bean coffee is Rp 57,738,014 / kg with a value added ratio of ground coffee bark beans is 83.2%.

Keywords: Value Added, Salak Beans Coffee



PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan kegiatan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi, sekaligus menjadi suatu tahapan pembangunan pertanian berkelanjutan. Agroindustri menjadi subsistem yang melengkapi rangkaian sistem agribisnis dengan fokus kegiatan berbasis pada pengolahan sumberdaya hasil pertanian dan peningkatan nilai tambah komoditas. Agroindustri memiliki peranan strategis dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan pokok, perluasan kesempatan kerja, pemberdayaan produksi dalam negeri, dan pengembangan sektor perekonomian. Hal ini didukung dengan adanya keunggulan karakteristik yang dimiliki agroindustri, yaitu penggunaan bahan baku dari sumberdaya alam yang tersedia di dalam negeri (Soekartawi, 2001).

Tanaman salak tumbuh subur pada daerah dataran tinggi dan dataran rendah yaitu sekitar 400 mdpl. Buah salak memiliki 3 bagian yaitu, kulit buah, buah salak, dan biji salak. Selama ini tanaman salak banyak yang dimanfaatkan dari sisi buah salak yang dijadikan berbagai jenis kuliner makanan untuk kulit salak sendiri dijadikan sebagai pupuk

sedangkan pada biji salak pada kualifikasi tertentu dijadikan sebagai bibit dan sisanya di buang begitu saja dan tidak ada pengolahan lanjut.

Provinsi Bengkulu merupakan salah satu provinsi yang memproduksi buah salak. Produksi salak dalam lima tahun terakhir adalah 4.595,9 ton dengan rata-rata produksi 919,18 ton/tahun. Dari jumlah tersebut terdapat resiko petani kesulitan dalam pemasarannya sehingga terjadi kebusukan akibat tidak terjual. Selain itu juga tanaman salak berbuah sepanjang tahun, apabila dalam satu tahun dapat memberikan hasil panen baik, dan serentak di beberapa daerah sedangkan permintaan akan buah salak menurun, maka banyak buah salak yang tidak laku terjual, dan harganya pun menurun (Anonim, 2010).

Menghadapi situasi ini para petani salak terus berusaha melakukan terobosan lain guna mempertahankan hasil buah salak supaya tetap terjual dan mendapatkan keuntungan. Sehingga petani salak berinovasi dengan membuat aneka olahan makanan yang berbahan dasar buah salak seperti dodol salak, keripik salak, kecap salak dan kopi biji salak, aneka olahan tersebut bertujuan



agar memberikan nilai tambah yang lebih serta harga jual yang lebih tinggi.

Salah satu kegiatan usaha yang bergerak dalam bidang (*off farm agribusiness*) atau kegiatan pertanian yang bergerak pada pengolahan hasil pertanian yaitu pada usaha V-Rini di Desa Harapan Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu. Dengan luas lahan kebun salak satu hektar, usaha V-Rini mengolah salak menjadi dodol salak dan bubuk kopi biji salak dari hasil perkebunan salak sendiri. Usaha V-Rini memanfaatkan biji salak yang diproses menjadi produk yang memiliki nilai jual cukup tinggi dengan cara mengolah biji salak menjadi bubuk kopi salak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji salak menjadi bubuk kopi salak.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian menggunakan metode studi kasus dimana penelitian dilakukan secara mendalam dan terperinci hanya pada objek tertentu dan untuk lokasi penelitian hanya terdapat satu lokasi.

Lokasi penelitian dilaksanakan pada usaha V-Rini di Desa Harapan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah yang merupakan usaha pembuatan bubuk kopi biji salak. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juni – Oktober 2020. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha kopi bubuk biji salak V-Rini.

Pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder, dimana data primer adalah data yang diperoleh langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha kopi biji salak bubuk V-Rini. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi terkait yang mendukung kegiatan penelitian.

Teknik Analisa Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis nilai tambah Hayami (Hayami et,al, 1987). Menurut Hayami et. al. (1987) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Sumber-sumber dari nilai tambah tersebut adalah pemanfaatan faktor-faktor seperti tenaga



kerja, modal, sumberdaya manusia dan manajemen.

Tabel 1. Analisis nilai tambah menurut Hayami et. al. (1987)

I	
Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input Bahan Baku (Kg)	(2)
3. Input Tenaga Kerja (HKSP)	(3)
4. Faktor Konversi	(4)= (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKSP/Kg)	(5)= (3)/(2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HKSP)	(7)
II	
Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10)= (4)x(6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)= (11a/10)x100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)= (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b)= (12a/11a)x100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)= 11a-12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)= (13a/11a)x100%
III	
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. a. Margin (Rp/Kg)	(14a)= (10)-(8)
b. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14b)= (12a/14a)x100%
c. Sumbangan Input Lain (%)	(14c) = (9/14a)x100%
d. Keuntungan Pengusaha (%)	(14d)= (13a/14a)x100%

Sumber : Hayami, 1987.

Kelebihan dari analisis ini adalah :

1. Lebih tepat digunakan untuk proses pengolahan produk-produk pertanian.
2. Dapat diketahui produktivitas produksinya (rendemen dan efisiensi tenaga kerjanya).
3. Dapat diketahui balas jasa bagi pemilik-pemilik faktor produksi.

4. Dapat dimodifikasi untuk nilai tambah selain subsistem pengolahan.

Besaran nilai tambah yang dihasilkan dapat ditaksir besarnya balas jasa yang diterima pemilik faktor produksi yang digunakan dalam proses perlakuan tersebut. Dalam analisis nilai



tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyak output yang dihasilkan dari satu-satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

Berdasarkan hasil nilai tambah dapat dilihat kriteria pengambilan keputusan yang mengacu pada Mumpuningsih (2008) :

1. Jika nilai tambah > 0 berarti agroindustri kopi bubuk biji salak V-Rini memberikan nilai tambah (positif).
2. Jika nilai tambah < 0 berarti agroindustri kopi bubuk biji salak V-Rini memberikan nilai tambah (negatif).

Selanjutnya nilai tambah dibagi dalam tiga kategori yang mengacu dari pengujian Hubeis dalam Hermawatie (1998) sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen,
2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase $15 - 40$ persen

3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sistem Produksi Pengolahan Kopi Biji Salak

Proses produksi kopi bubuk biji salak v-rini di Desa Harapan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah relatif mudah dan sederhana serta tidak membutuhkan investasi yang tinggi untuk pembuatan. Prinsip dasar dalam pembuatan kopi bubuk biji salak adalah pemisahan biji salak, pencucian biji salak, penjemuran biji salak, penggilingan biji salak, pengemasan.

Pemisahan Biji Salak

Dalam pembuatan kopi biji salak yang dilakukan pertama kali adalah pemisahan biji dan buah salak. Daging buah salak dijadikan asinan salak sedangkan bijinya dijadikan bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan kopi biji salak. Proses ini dilakukan secara manual menggunakan tangan.

Pencucian Biji Salak

Setelah biji salak dipisahkan dari daging buahnya, selanjutnya biji salak dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang terdapat pada biji salak.



Penjemuran Biji Salak

Untuk mengurangi kadar air dan kelembapan pada biji salak maka diperlukan penjemuran dibawah sinar matahari secara langsung. Proses ini dilakukan setelah biji salak dicuci kemudian biji salak dijemur diatas tempat penjemuran yang menghadap sinar matahari langsung. Penjemuran dilakukan 2-3 hari apabila cahaya matahari sedang terik.

Penyangraian Biji Salak

Proses selanjutnya dalam tahap pembuatan kopi bubuk biji salak adalah biji salak yang telah dijemur disangrai sampai menimbulkan aroma khas dari biji salak.

Penggilingan Biji salak

Setelah biji salak dijemur kemudian dipilih biji salak yang memenuhi kriteria yang siap digiling menjadi kopi bubuk biji salak. Biji salak dapat langsung dimasukkan ke dalam mesin penggiling dan akan dihasilkan biji salak dalam bentuk bubuk yang disebut kopi biji salak.

Pengemasan

Setelah itu kopi bubuk biji salak dikemas, agar masa simpan kopi bubuk

biji salak dapat bertahan lama maka dalam proses pengemasan menggunakan kemasan yang kedap udara.

B. Biaya Produksi Kopi Biji Salak

- Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan yaitu biji salak yang berasal dari kebun salak milik sendiri. Untuk satu kali produksi dibutuhkan bahan baku biji salak sebanyak 45 Kg dengan harga beli Rp 2.000/kg.

- Penggunaan Input Lain

Input lain yang digunakan adalah biaya sewa tempat, biaya penyusutan, biaya kemasan serta biaya solar. Biaya sewa yang dikeluarkan yaitu Rp. 82.191,781/periode produksi dan biaya penyusutan sebesar Rp 13.972,603. Untuk kemasan digunakan ukuran berat 200 gram/kemasan dan dibutuhkan sebanyak 125 bungkus kemasan untuk setiap produksi 25 Kg dengan harga Rp 1.500/kemasan maka biaya kemasan yang dikeluarkan setiap produksi adalah Rp 187.500. Selanjutnya untuk biaya solar sebesar Rp 150.000.



Tabel 2. Penggunaan Input Lain pembuatan kopi biji salak

No	Uraian	Jumlah (Rp)	Jumlah/kg (Rp/kg)
1	Sewa	82.191,781	1.826,484
2	PenyusutanAlat	13.972,603	310,502
3	Kemasan	187.500	4.166,667
4	Solar	150.000	3.333,333
Jumlah			9.636,986

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

- Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam pembuatan kopi bubuk biji salak diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi

seperti pemisahan biji salak, pencucian biji salak, penggilingan biji salak dan pengemasan.

Tabel 3. Penggunaan Tenaga Kerja Pembuatan Kopi Biji Salak

KEGIATAN	JENIS	JAM	HARI	ORANG	HOK	HKS P	UPAH	BIAYA (RP)
Pemisahan Biji salak dari daging buah	P	6	5	2	7,50	6,00	40.000	240.000
Pencucian Biji salak	P	0,5	5	1	0,31	0,25	40.000	10.000
Penjemuran Biji Salak	P	1	5	1	0,63	0,50	40.000	20.000
pengsangraian Biji Salak	L	5	5	2	1,25	1,25	40.000	50.000
Penggilingan Biji salak	L	6	5	2	7,50	7,50	40.000	300.000
Pengemasan	P	0,5	5	2	0,63	0,50	40.000	20.000
Jumlah						16		640.000

Sumber:Data Primer Diolah, 2023

Proses pembuatan kopi biji salak bubuk V-Rini di Desa Harapan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah menggunakan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yang terdiri dari dua orang laki-laki dan tiga orang perempuan.

C. Analisis nilai tambah pengolahan kopi biji salak

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang dihasilkan dari pengolahan biji salak menjadi kopi bubuk biji salak. Analisis nilai tambah berguna untuk menguraikan proses



produksi menurut sumbangan masing-masing faktor produksi. Dasar perhitungan metode analisis nilai tambah

ini menggunakan perhitungan Kilogram bahan baku biji salak yang menghasilkan kopi bubuk biji salak per kilogram.

Tabel 4. Nilai Tambah Kopi Bubuk Biji Salak Dalam Satu Kali Produksi

I Ouput, Input dan Harga		
1. Output (Kg)	(1)	25
2. Input Bahan Baku (Kg)	(2)	45
3. Input Tenaga Kerja (HKSP)	(3)	16
4. Faktor Konversi	(4)= (1)/(2)	0,555
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKSP/Kg)	(5)= (3)/(2)	0,356
6. Harga Output (Rp)	(6)	125.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HKSP)	(7)	40.000
II Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	2.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	9.636,986
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10)= (4)x(6)	69.375
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)	57.738,014
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)= (11a/10)x 100%	83,226%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)= (5) x (7)	14220
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b)= (12a/11a)x100%	24,63%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)= 11a-12a	43.518,014
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)= (13a/11a)x100%	75,37%
III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. a. Margin (Rp/Kg)	(14a)= (10)-(8)	67375
b. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14b)= (12a/14a)x100%	21,106%
c. Sumbangan Input Lain (%)	(14c) = (9/14a)x100%	14,304%
d. Keuntungan Pengusaha (%)	(14d)= (13a/14a)x100%	64,6%

Sumber:Data Primer Diolah,2021

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa nilai output yang dihasilkan sebesar 25 Kg kopi bubuk biji salak, dengan mengolah bahan baku biji salak sebanyak 45 Kg. Nilai tambah yang diperoleh dari kopi bubuk biji salak sebesar Rp 57.738,014 yang diperoleh dari pengurangan nilai output (produksi

kopi bubuk biji salak) dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Besarnya keuntungan rata-rata yang didapat oleh pengusaha kopi bubuk biji salak adalah sebesar Rp 43.518,014 per kilogram dengan tingkat keuntungan sebesar 75,37% dari nilai tambah (bahan baku biji salak), artinya setiap satu



kilogram bahan baku rata-rata keuntungan yang diperoleh oleh usaha pengolahan kopi bubuk biji salak sebesar Rp 43.518,014.

Berdasarkan analisis nilai tambah kopi bubuk biji salak seperti tersaji pada Tabel 4, dapat dijelaskan rata-rata jumlah output yang dihasilkan sebesar 25 kg kopi bubuk biji salak dengan mengolah biji salak sebanyak 45 kg. Dari jumlah output dan input tersebut maka didapat faktor konversi sebesar 0,555, nilai ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg biji salak akan menghasilkan 0,555 kg kopi bubuk biji salak. Rata-rata tenaga kerja yang digunakan sebesar 16 HKSP, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg biji salak adalah sebesar 0,356.

Nilai tambah yang diperoleh dari kopi bubuk biji salak adalah sebesar Rp. 57.738,014/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output (produksi kopi bubuk biji salak dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya). Sedangkan rasio nilai tambah kopi bubuk biji salak adalah 83,226% artinya setiap satu kilogram produksi kopi bubuk biji salak menghasilkan nilai 83,226%. Imbalan

tenaga kerja industri pengolahan kopi bubuk biji salak didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan nilai 0,356 HKSP /kg dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu Rp 40.000/HKSP sehingga didapat Rp 14.220/kg dan persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah dengan imbalan adalah 24,63%. Besar keuntungan didapat dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja dengan hasil Rp 43.518,014 /kg atau tingkat keuntungan sebesar 75,37% dari nilai produk. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap pengolahan biji salak menjadi kopi bubuk biji salak.

Hasil analisis nilai tambah ini juga menunjukkan marjin dari bahan baku biji salak menjadi kopi biji salak yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Marjin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku biji salak per kilogram, tiap pengolahan 1 kg biji salak menjadi kopi bubuk biji salak diperoleh marjin sebesar Rp 67.375 /kg yang didistribusikan untuk masing-masing pendapatan tenaga kerja yaitu 21,106%, sumbangan input lain 14,304% dan keuntungan pengusaha sebesar 64,6%.



Dari hasil penelitian didapat hasil nilai tambah sebesar Rp 57.738,014 di mana nilai tersebut lebih besar dari nol yang mengindikasikan bahwa agroindustri kopi bubuk biji salak V-Rini memberikan nilai tambah positif. Selanjutnya diperoleh rasio nilai tambah sebesar 83,226% dimana hasil tersebut lebih besar dari 40% sehingga usaha kopi biji salak ini mempunyai rasio nilai tambah dalam kategori tinggi

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Nilai tambah pengolahan kopi biji salak adalah sebesar Rp 57.738,014/kg dengan rasio nilai tambah kopi bubuk biji salak adalah 83,226%. Nilai tambah pengolahan kopi biji salak termasuk dalam kategori tinggi.

Saran

Nilai tambah usaha pengolahan kopi bubuk biji salak cukup tinggi namun terkendala dalam pemasaran dan peminat maka harus dilakukan perluasan jangkauan pemasaran melalui promosi digital serta penjualan lewat mitra.

DAFTAR PUSTAKA

Afrianti L.H et.al. 2010. Senyawa asam 2 – metilester – 1 – H – Pirol – 4 –karbohidrat dalam ekstrak etil asetat buah salak varietas bangkok sebagai antioksidan dann antihyperuricmia. Jurnal

teknologi dan industri pangan, vol. 21 No.1

Afrida, Tavi, dan Luhut. 2012. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak* (Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan). Jurnal ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.

Ariel. 2012. Kandungan gizi biji salak (Salacca zalacca) ditelaah dari berbagai metode pelunakan biji. Salatiga: universitas kristen satya wacana

Avriani S., N. H. R. Parnanto. 2013. Kapasitas antioksidan buah salak (Salacca edulis reinw) kultivar pondoh, Nglumut dan Bali serta korelasinya dengan kadar fenolik total dan vitamin C. AGRITECH, Vol. 33 No.3

Bewley J.D, Bradford, Hilhorst, Nonogaki. 2013. *Physiology of Development, Germination and Dormancy*. New York

Coffeeland Indonesia. 2018. Manfaat dan khasiat kopi biji salak untuk kesehatan. Diakses dari <https://coffeeland.co.id/manfaat-dan-khasiat-kopi-biji-salak-untuk-kesehatan/> pada tanggal 05 mei 2020.

Demusa S, et.al. 2013. Gender differences in coffee consumption and its effects in young people. *Food nut sci.* 4:748-757.

Hardjanto, W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis Jurusan Ilmuilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian*. IPB: Bogor.

Hasanah U, Mayshuri, Djuwari, 2015. Analisis Nilai Tambah



- Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmu Pertanian* Vol. 18 No.3, 2015 : 141 – 149.
- Hayami, Y., T. Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Center, Bogor.
- Karta, I.W. et.al. 2015. Kandungan gizi pada kopi biji salak (*Salacca zalacca*) produksi kelompok tani abian salak desa sibetan yang berpotensi sebagai produk pangan lokal berantioksidan dan berdaya saing. *Jurnal Virgin*, 1(2), 123-133.
- Mangunwidjaja,D., dan Ilah,S. 2005. *Pengantar Teknologi Pertanian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prayogo K, et al. *Pembuatan Kopi Biji Salak (Salacca Zalacca) Dengan Variasi Lama Penyangraian Dan Penambahan Bubuk Jahe*
- Rochani, S. 2007. *Bercocok tanam salak pondoh*. Bandung: Azka press
- Rosida, DF. Et al. 2018. *Produksi Kopi Biji Salak Bangkalan Dengan Mesin Pemecah Biji Efisiensi Tinggi*. *Reka Pangan* Vol. 12, Nomor 1, Juni 2018
- Rukmana, R. 1999. *Salak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saputra, A. 2008. *Kopi*. Yogyakarta:Harmoni.
- Saragih. 2001. *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Pustaka Wirausaha Muda. Bogor.
- Soekartawi. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta. Supriyati, dan Herlina Tarigan. 2008. *Meningkatkan Nilai Tambah Melalui Agroindustri*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 30 No. 4. Bogor.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press: Malang.
- Suprpto. 2006. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Penebar Swadaya:Jakarta.
- Reza, A, Zakiah, Zulkarnain. 2019. *Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Buah Salak Pada Ud Salacca Kecamatan Angkola Barat*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian E-ISSN: 2614-6053 P-ISSN: 2615-2878 Volume 5, Nomor 1, Februari 2020*
- Tim Karya Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Buah Salak*. CV. Nuansa Aulia, Bandung.
- Udayana, G.B. 2011. *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian*. <http://download.portalgaruda.org> (Diakses 05 juli 2020).
- Utama, C., Sudarma, W., dan Eka, K. 2016. *Analisis Kelayakan Finansial dan nilai Tambah Agroindustri Serat Sabut Kelapa (Cocofiber) di Kecamatan Katibung Kabupaten Lampung Selatan*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*. 4(4): 359-366.
- Wachoma HL. 2017. *Review on health benefit and risk of coffe consumption*. *Med aromat plants*. 6:1-12
- Widyastuti, Y. E. 1996. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.