

VINA ISTIANAH NPM. 15.03.3.1.1.00068. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Beras Ketan Menjadi Rengginang Menggunakan Metode Hayami Dibawah bimbingan Iffan Maflahah, S.TP.M.Si dan Dr. Ir. H.Asfan, MP

ABSTRAK

Beras ketan putih disebut dengan (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam family *Graminae*. Rengginang merupakan makan ringan yang berbahan baku beras ketan namun memiliki bermacam-macam bahan tambahan contohnya rengginang ikan teri, rengginang kerang dan rengginang lorjuk. Dengan adanya bahan tambahan tersebut juga akan memberikan nilai tambah terhadap produk olahan beras ketan menjadi rengginang tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan beras ketan menjadi rengginang menggunakan Metode Hayami. Penelitian ini menggunakan metode Hayami. Penelitian ini menghitung nilai tambah dari rengginang ketan, rengginang teri, rengginang kerang dan rengginang lorjuk. Hasil analisis nilai tambah dari produk di UD. Praktis memiliki nilai tambah pada produk rengginang ketan yaitu Rp 5.400, rengginang teri sebesar Rp 9.400, rengginang lorjuk yaitu Rp 30.600 dan rengginang kerang adalah Rp 15.200. Dan untuk rengginang ketan memiliki rasio nilai tambah yaitu 18,9% rengginang teri yaitu 24%, rengginang kerang adalah 38,75% ketiga rengginang tersebut termasuk kategori sedang karena berada diantara 15%-40% dan rengginang lorjuk yaitu 47% termasuk kategori tinggi karena memiliki rasio nilai tambah sebesar $\geq 40\%$.

Kata Kunci : Beras ketan, Analisis Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah.