

IMADOTUL KURFANI NPM. 12.03.3.1.1.00052. Value Added Analysis On Taro Chips (*Colocasia Esculenta*) (UD. Barokah And UD. Go Umbi Bidorong, Pakong, Pamekasan). Under the guidance of **Dr. Ir. H. Asfan, MP** dan **Khoirul Hidayat, ST. MT**

ABSTRACT

Taro Chips Is a snack that belongs to the type of food Cracker, food that is dry and crunchy. One of the types used in making these chips is taro. Taro that is usually only steamed for UD daily food. Barokah and UD. Go bulbs cultivate into taro chips. The purpose of this research is to know the added value and magnitude of taro chip effectiveness processed by UD. Barokah and UD. Go Umbi. This research was conducted at UD. Barokah and UD. Go Umbi Bung push Pakong Pamekasan. This research uses Hayami Method. The results of this study show that the average value added in UD. Barokah in one production process for 8 hours is Rp. 2,700, -per kilogram. As for UD. Go value added bulbs obtained in one production process for 8 hours is Rp. 8,369, -per kilogram. The calculation result of R / C of taro chips industry at UD. Barokah that is equal to 1.77. As for UD. Go Umbi that is equal to 1.53. This means the taro chips industry at UD. Barokah and UD. Go Bulbs are worth developing.

Keywords: Taro Chips, Added Value, Business Efficiency Value

IMADOTUL KURFANI NPM. 12.03.3.1.1.00052. Analisis Nilai Tambah Pada Keripik Talas (*Colocasia Esculenta*) (UD. Barokah Dan UD. Go Umbi Bidorong, Pakong, Pamekasan). Di bawah bimbingan **Dr. Ir. H. Asfan, MP** dan **Khoirul Hidayat, ST. MT**

ABSTRAK

Keripik Talas Merupakan makanan ringan yang tergolong jenis makanan Cracker, makanan yang bersifat kering dan renyah. Salah satu jenis yang digunakan dalam pembuatan keripik ini yaitu talas. Talas yang biasanya hanya dikukus untuk makanan sehari-hari UD. Barokah dan UD. Go umbi mengolah menjadi keripik talas. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah dan besarnya efisiensi keripik talas yang diolah oleh UD. Barokah dan UD. Go Umbi. Penelitian ini dilakukan di UD. Barokah dan UD. Go Umbi Bidorong Pakong Pamekasan. Penelitian ini menggunakan Metode Hayami. Hasil perhitungan dari penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata nilai tambah pada UD. Barokah dalam satu kali proses produksi selama 8 jam adalah sebesar Rp. 2.700,-per kilogram. Sedangkan untuk UD. Go umbi nilai tambah yang didapat dalam satu kali proses produksi selama 8 jam adalah sebesar Rp. 8.369,-per kilogram. Hasil perhitungan nilai R/C industri keripik talas pada UD. Barokah yaitu sebesar 1,77. Sedangkan untuk UD. Go Umbi yaitu sebesar 1,53. Hal ini berarti industri keripik talas pada UD. Barokah dan UD. Go Umbi layak untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Keripik Talas, Nilai Tambah, Nilai Efisiensi Usaha