

Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ikan Bandeng Menjadi Abon Bandeng di La Primarasa di Desa Balun Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan

Efforts to Increase the Added Value of Milkfish Become Milkfish Floss in La Primarasa in Balun Village, Turi District, Lamongan Regency

Wachidatus Sa'adah

Fakultas Perikanan dan Peternakan Universitas Islam Lamongan
JL. Veteran No. 53 A Lamongan
Email: wachidatus@unisla.ac.id
(Diterima 30-06-2024; Disetujui 27-07-2024)

ABSTRAK

Ketersediaan ikan bandeng saat musim akan berlimpah, dan menyebabkan harga ikan turun, untuk mengantisipasi maka industri rumah tangga La Primarasa di Lamongan membuat abon ikan dari ikan bandeng. Upaya ini dilakukan dengan tujuan agar dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan bandeng. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode *purposive sampling* dalam pemilihan sampelnya, dan menggunakan perhitungan analisis nilai tambah. Hasil penelitian diperoleh bahwa besarnya nilai tambah dari olahan ikan bandeng menjadi abon bandeng La Primarasa adalah Rp12.000/kg dengan rasio nilai tambahnya sebanyak 24%.

Kata kunci: nilai tambah, ikan bandeng, abon bandeng

ABSTRACT

The availability of milkfish during the season will be abundant, and cause the price of fish to fall, to anticipate it, the La Primarasa household industry in Lamongan makes fish floss from milkfish. This effort is carried out with the aim of increasing the added value of milkfish. This study is a quantitative research with the purposive sample method in selecting the sample, and using the calculation of added value analysis. The results of the study obtained that the amount of added value from processed milkfish into milkfish floss La Primarasa is Rp12,000/kg with an added value ratio of 24%.

Keywords: added value, milkfish, milkfish floss

PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber protein yang utama bagi manusia. Ikan merupakan produk hasil perikanan yang termasuk dalam kelompok bahan pangan yang sangat mudah rusak (*highly perishable*) karena memiliki kadar air yang tinggi (70%-80%) dan kandungan nutrisi yang dapat menjadi substrat yang baik bagi pertumbuhan mikroba pembusuk, sehingga perlu penanganan yang baik sejak proses penangkapan atau pemanenan hingga pengolahan, baik di industri maupun di tingkat rumah tangga, dengan demikian bisa menghambat penurunan mutu dan kerusakan ikan. Upaya-upaya tersebut dilakukan agar tujuan dari pengolahan hasil perikanan tercapai. Adapun tujuannya adalah: (1) mencegah atau menghambat proses pembusukan pada ikan; (2) meningkatkan jangkauan pemasaran hasil perikanan; (3) meningkatkan daya jual hasil/produk perikanan sehingga dapat menambah atau meningkatkan pendapatan nelayan dan petani ikan; dan (4) diversifikasi hasil pengolahan produk-produk perikanan (Rahmi, dkk, 2022).

Seiring perkembangan iptek maka pengolahan hasil perikanan juga semakin berkembang, dimana semua bentuk pengolahan disesuaikan dengan selera konsumen. Ada berbagai macam diversifikasi hasil olahan perikanan, salah satunya adalah abon ikan. Abon ikan menjadi alternatif pemanfaatan hasil perikanan yang dapat dijadikan sebagai sumber tambahan pendapatan. Dengan mengolah ikan menjadi abon maka akan menambah nilai ekonomi dari ikan tersebut.

Kabupaten Lamongan mempunyai potensi perikanan yang cukup besar, dan merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di Jawa Timur, baik dari sektor perikanan darat maupun perikanan laut. Komoditi perikanan darat yang banyak dihasilkan adalah ikan bandeng. Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan ikan laut yang banyak dipelihara di tambak-tambak air payau, dan di karamba jaring apung (KJA) (Ghufran, 2015). Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi serta kandungan kolesterolnya juga rendah yaitu sekitar 52mg/100g. Di samping itu, ikan bandeng juga memiliki keunggulan diantaranya rasa daging yang gurih dan tidak mudah hancur saat dimasak.

Pada saat musim ketersediaan ikan bandeng akan melimpah, dan menyebabkan harga ikan turun. Untuk mengantisipasi kerugian saat harga ikan bandeng turun maka dilakukan pengolahan. Upaya ini dilakukan agar dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan bandeng. Nilai tambah ini berguna untuk mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada satu satuan output yang dihasilkan.

Tabel 1. Produksi Ikan Bandeng di Kabupaten Lamongan

Tahun	Volume (ton)
2019	24.017
2020	21.074
2021	22.333

Sumber: BPS Provinsi Jawa Timur

Untuk memanfaatkan potensi dan upaya agar ikan bandeng bertambah nilai ekonomisnya, maka masyarakat Lamongan mendirikan usaha pengolahan produk perikanan yang salah satunya adalah industri rumah tangga La Primarasa. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2011, dan terus berkembang sampai dengan saat ini. Produk olahan perikanan dari La Primarasa diantaranya adalah abon bandeng. Menurut Rabiatul (2014), abon ikan merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang daya awetnya tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai lauk, juga sebagai pengisi berbagai kue. Produk ini banyak diminati oleh konsumen karena mempunyai rasa yang khas dan enak, serta mempunyai kandungan protein yang tinggi.

Atas dasar latar belakang tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah pada pengolahan abon bandeng di industri rumah tangga La Primarasa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Balun, Kecamatan Turi, Kabupaten Lamongan, pada bulan Mei 2024. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, yaitu penelitian yang menggunakan angka (*numerical*) dari hasil observasi dengan maksud untuk menjelaskan fenomena dari observasi (Aziz, 2012). Sampel yang dipilih dalam penelitian ini adalah industri rumah tangga La Primarasa, merupakan industri rumah tangga yang inovatif dalam membuat produk olahan hasil perikanan, khususnya ikan bandeng. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *puporsive sampling*, yaitu metode yang dilakukan atas dasar tujuan tertentu, dengan pertimbangan adanya keterbatasan waktu, tenaga, dan dana, sehingga tidak dapat mengambil sampel yang besar dan jauh (Suharsimi, 2010). Demikian juga untuk teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dan observasi, dimana wawancara bisa dilaksanakan secara langsung (tatap muka) dan tidak langsung (melalui media komunikasi), adapun observasi bisa dilakukan secara aktif maupun pasif (Rini, 2019).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari hasil olahan ikan bandeng menjadi abon yang diproduksi oleh industri rumah tangga La Primarasa. Analisis nilai tambah merupakan suatu metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu proses produksi. Nilai tambah dalam konteks ini adalah perbedaan antara nilai output yang dihasilkan oleh suatu proses produksi dan biaya input yang digunakan dalam proses tersebut. Analisis ini sangat berguna untuk memahami kontribusi dari setiap tahap dalam rantai produksi terhadap nilai akhir dari produk. Dengan analisis ini, pengelola dapat mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan,

seperti pengurangan biaya input atau peningkatan nilai output, untuk mencapai nilai tambah yang lebih tinggi.

Untuk menunjang penelitian perlu dihimpun studi literatur yang bersumber dari berbagai artikel penelitian, yaitu Aditya, dkk (2020), Candra, dkk (2020), Fitriani, dkk (2021), Fransiskus, dkk (2021), Fembriarti, dkk (2022), Iphove, dkk (2022), Boanerges, dkk (2023), dan Junianto, dkk (2024). Untuk menganalisisnya perlu beberapa data yang meliputi jumlah bahan baku, harga bahan baku, jumlah output, harga output, jumlah tenaga kerja, jumlah waktu kerja, upah rata-rata tenaga kerja, dan sumbangan input lain.

Tabel 2. Kaidah Rumus Analisis Nilai Tambah

No.	Variabel	Nilai
I.	Output, Input, dan Harga	
1.	Output	a
2.	Bahan Baku	b
3.	Tenaga Kerja	c
4.	Faktor Konversi	$d = a / b$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c / b$
6.	Harga Output	f
7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja	g
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga Bahan Baku	h
9.	Sumbangan Input Lain	i
10.	Nilai Output	$j = d \times f$
11.	Nilai Tambah	$k = j - h - i$
	Rasio Nilai Tambah	$l\% = (k / j) \times 100\%$
12.	Imbalan Tenaga Kerja	$m = e \times g$
	Bagian Tenaga Kerja	$n\% = (m / k) \times 100\%$
13.	Keuntungan	$o = k - m$
	Tingkat Keuntungan	$p\% = (o / k) \times 100\%$
III.	Balas Jasa terhadap Faktor Produksi	
14.	Margin	$q = j - h$
	Pendapatan Tenaga Kerja	$r\% = (m / q) \times 100\%$
	Sumbangan Input Lain	$s\% = (i / q) \times 100\%$
	Keuntungan Perusahaan	$t\% = (o / q) \times 100\%$

Sumber: Hayami, dkk (1987)

Beberapa definisi operasional dari variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian adalah:

1. Output adalah hasil olahan ikan bandeng berupa produk abon dalam satu kali proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (kg).
2. Bahan baku adalah bahan utama berupa ikan bandeng segar yang diukur dalam satuan kilogram (kg).
3. Tenaga kerja adalah jumlah total jam kerja dengan jam kerja standar per hari kerja.
4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari beratnya (kg) input bahan baku.
5. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah abon bandeng dalam satu kali produksi.
6. Harga output adalah harga jual produk abon bandeng yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
7. Upah rata-rata tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja dalam satu kali proses produksi.
8. Harga bahan baku adalah harga beli ikan bandeng segar yang diukur dalam rupiah per kilogram (Rp/kg).
9. Sumbangan input lain adalah biaya bahan selain bahan baku yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
10. Nilai output adalah nilai perkalian antara faktor konversi dan harga output, yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
12. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (output) dalam satuan persen (%).
13. Imbalan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikalikan upah rata-rata tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
14. Bagian tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah diukur dalam satuan persen (%).
15. Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
16. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan dari nilai tambah yang diukur dalam satuan persen (%).
17. Margin adalah nilai output dikurangi harga bahan baku yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
18. Margin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin yang diukur dalam satuan persen (%).
19. Margin sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap margin yang diukur dalam satuan persen (%).
20. Margin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan terhadap margin yang diukur dalam satuan persen (%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Daerah

Balun adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Turi, Kabupaten Lamongan. Desa Balun merupakan daerah dataran rendah yang banyak terdapat tambak dan bonorowo. Luas wilayahnya adalah 621,103 ha, terdiri atas pemukiman umum seluas 22,85 ha, sawah tambak seluas 491,433 ha, dan ladang/tegalan seluas 88, 65 ha. Secara keseluruhan jumlah penduduknya terdiri atas 4.703 jiwa, dengan jumlah laki-laki 2.308 jiwa dan perempuan 2395 jiwa dengan 1.131 kk. Desa Balun terdiri atas 2 dusun, yaitu Dusun Balun dan Dusun Ngagrik. Dengan batas-batas desa yang telah ditentukan yakni sebelah utara berbatasan dengan Desa Ngujungrejo, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Sukorejo Kec. Lamongan, sebelah timur berbatasan dengan Desa Gedongboyo Untung, dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Tambakploso.

Gambaran Usaha

Industri rumah tangga La Primarasa ini berada di Desa Balun Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 2011. Lokasinya berada di kediaman rumah Bapak Didik dan Ibu Siti yang sekaligus dijadikan sebagai rumah produksi untuk usaha pengolahan abon bandeng. Latar belakang didirikannya usaha ini karena kebutuhan ekonomi, bahan baku ikan bandeng yang melimpah di daerah setempat, upah tenaga kerja yang murah, dan bandeng merupakan ikon Kota Lamongan. Usaha ini mendapat dukungan dari pemerintah daerah setempat berupa bantuan alat dan pelatihan.

Usaha ini dikerjakan oleh 6 orang tenaga kerja, dengan waktu kerjanya dimulai pukul 06.00-16.00 WIB, dengan tugas melakukan proses tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan. Hasil olahan abon bandeng tidak hanya dipasarkan di Kota Lamongan saja, namun juga di Kota Surabaya dan Malang.

Proses Produksi Abon Bandeng

Selain mempunyai kandungan protein yang tinggi, ikan juga mempunyai nilai biologis yang tinggi yaitu mencapai 80%, jaringan pengikatnya sedikit, umumnya berdaging tebal dan putih sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai olahan yang disesuaikan dengan kebutuhan atau selera yang diinginkan konsumen.

Pengembangan aneka produk olahan ikan dapat dijadikan alternatif penting untuk meningkatkan diversifikasi produk dan konsumsi akan protein. Selain memperbanyak pilihan untuk konsumen, juga untuk menumbuhkan kebiasaan makan ikan. Di sisi lain, pengembangan aneka produk olahan ikan ini akan meningkatkan nilai tambah dari ikan, dan juga meningkatkan pendapatan pelaku usaha perikanan.

Salah satu diversifikasi produk olahan perikanan yang bisa diupayakan untuk memenuhi kebutuhan dan selera konsumen adalah abon ikan bandeng. Abon ikan bandeng merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan yang daya awetnya tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai lauk juga sebagai pengisi berbagai kue. Adapun tahapan proses produksi dari abon ikan meliputi penyiangan atau pemotongan ikan bandeng dan pencucian daging ikan bandeng, pemisahan isi perut dan kepala, pengukusan daging ikan bandeng, pemisahan daging dari duri, pencampuran daging ikan bandeng tanpa duri dengan bumbu. Proses selanjutnya adalah penggorengan. Selama proses penggorengan, secara terus-menerus dilakukan pengadukan agar abon ikan bandeng yang dihasilkan matang secara merata dan bumbunya dapat meresap dengan baik. Penggorengan ini akan dihentikan setelah serat-serat daging yang digoreng sudah berwarna kuning kecokelatan. Dalam kondisi panas dari wajan, langsung dilakukan pemisahan minyak goreng dari daging ikan bandeng. Selesai pemisahan minyak, dilakukan proses pencabikan sampai menjadi serat-serat yang halus seperti kapas. Proses pencabikan ini dilakukan manual dengan tangan atau mekanis menggunakan mesin pencabik. Penampilan abon bandeng yang menyerupai serat-serat kapas berwarna coklat terang hingga sedikit kekuningan. Abon bandeng ini awet disimpan berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara.



Gambar 1. Abon Bandeng

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan suatu metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu proses produksi. Nilai tambah dalam konteks ini adalah perbedaan antara nilai output yang dihasilkan oleh suatu proses produksi dan biaya input yang digunakan dalam proses tersebut.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Per Tahun

No	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	
1.	Output (kg)	384
2.	Bahan Baku (kg)	1.920
3.	Tenaga Kerja (HOK)	1,25
4.	Faktor Konversi	0,20
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,00065
6.	Harga Output (Rp/kg)	250.000
7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	70.000
II	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	20.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	18.000
10.	Nilai Output (Rp/kg)	50.000
11.	Nilai Tambah (Rp/kg)	12.000
	Rasio Nilai Tambah (%)	24

	12. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	36,4
	Bagian Tenaga Kerja (%)	0,30
	13. Keuntungan (Rp/kg)	11.963
	Tingkat Keuntungan (%)	99,7
III	Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi	
	14. Margin (Rp/kg)	30.000
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	0,12
	Sumbangan Input Lain (%)	60
	Keuntungan Perusahaan (%)	39,9

Sumber: Data Primer Terolah (2024)

1. Output

Output yang dihasilkan adalah abon bandeng dengan jumlah 384 kg per tahunnya.

2. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan abon bandeng adalah ikan bandeng segar dengan size 5-6/kg dan total kebutuhannya sebanyak 1.920 kg per tahun.

3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang dibutuhkan pada proses produksi abon bandeng sebanyak 6 orang, Untuk perhitungan HOK nya sebanyak 1.

4. Faktor Konversi

Faktor konversi sebanyak 0,25, artinya bahwa setiap 1 kg bahan baku yang digunakan akan menghasilkan 0,25 kg abon bandeng.

5. Koefisien Tenaga Kerja

Koefisien tenaga kerja sebanyak 0.00052, artinya bahwa setiap 1 kg bahan baku yang digunakan membutuhkan 0.00052 HOK.

6. Harga Output

Harga output dari abon bandeng adalah Rp250.000/kg.

7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja

Upah rata-rata tenaga kerja ini adalah Rp70.000/HOK.

8. Harga Bahan Baku

Harga bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan abon bandeng adalah Rp20.000/kg.

9. Sumbangan Input Lain

Sumbangan input lain adalah Rp18.000 per kg nya.

10. Nilai Output

Nilai output berupa abon bandeng per kg nya adalah Rp50.000.

11. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah

Nilai tambah dari abon bandeng adalah Rp12.000/kg dan rasio nilai tambahnya sebanyak 24%.

12. Imbalan Tenaga Kerja dan Bagian Tenaga Kerja

Imbalan tenaga kerja yang diberikan pada setiap 1 kg bahan baku adalah Rp36,4 dan prosentase bagian tenaga kerja sebanyak 0,30%.

13. Keuntungan dan Tingkat Keuntungan

Keuntungan dari usaha abon bandeng adalah Rp11.963/kg dan tingkat keuntungannya sebanyak 99,7%.

14. Margin, Pendapatan Tenaga Kerja, Sumbangan Input Lain, dan Keuntungan Perusahaan

Nilai marginnya adalah Rp30.000/kg, dengan pendapatan tenaga kerja sebanyak 0,12%, dan sumbangan input lain sebanyak 60%, serta keuntungan perusahaan sebanyak 39,9%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan besarnya nilai tambah dari olahan ikan bandeng menjadi abon bandeng La Primarasa adalah Rp.12.000/kg dengan rasio nilai tambahnya sebanyak 24%, itu artinya bahwa nilai tambah yang dihasilkan lebih besar dari nilai outputnya.

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka disarankan untuk meningkatkan nilai tambah maka perlu adanya efisiensi pada bahan baku dan sumbangan input lain, juga perlu adanya pendampingan yang diselenggarakan dari dinas terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Dwiastuti, R. (2019). *Metode Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Dilengkapi Pengenalan Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi Kuantitatif-Kualitatif*. UB Press. Malang.
- Firdaus, M.A. (2012). *Metode Penelitian*. Jelajah Nusa. Tangerang.
- Fitriani., Sutarni., Unteawati, B. (2021). Pola Distribusi Rantai Pasok dan Nilai Tambah Agribisnis Nanas Skala Rakyat di Kecamatan Punggur. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 21(3): 192-203.
- Hartin, A.G.S.P., Santoso, E.B. (2020). Analisa Nilai Tambah Produk Olahan Susu Segar dalam Penentuan Produk Unggulan Lokal di Desa Sukorejo Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknik ITS*. 9(2): 328-333.
- Hayami, Y, Kawagoe, T, Morooka, Y, dan Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from a Sunda Village*. Bogor. CPGRT Centre.
- Intyas, C.A., Firdaus, M. (2020). Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi di Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. 4(2): 214-221.
- Kordi, M.G.H. (2015). *Akuakultur Intensif & Super Intensif Produksi Tinggi Dalam Waktu Singkat*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Junianto., Fatharani, N., Putri, D.T., Fitriandes, M.T.A., Roihan, F.A. (2024). Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Produk Bandeng Isi Pada Home Industry Bunda Juminah Food (Bjf), Bandung. *Jurnal Agrimanex*. 4(2): 230-239.
- Kadju, F.Y.D., Hartono, B., Nugroho, B.A. (2021). Analisis Nilai Tambah pada Usaha Se'i Sapi di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Agrimor (Jurnal Agribisnis Lahan Kering)*. 6(3): 108-113.
- Nurdiani, R., Yufidasari, H.S., Kusuma, B., Astuti, R.T., Perdana, A.W. (2022). *Teknologi Pengolahan Produk Perikanan*. UB Press. Malang.
- Prasmatiwi, F.E., Evizal, R., Zahra, A.R. (2022). Pengadaan Bahan Baku Nira Dan Nilai Tambah Pengolahan Gula Aren Di Desa Air Kubang, Air Naningan Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Mimbar Agribisnis*. 8(2): 1188-1201.
- Sipayunga, B.P., Tlalia, V.I., Kunea, S.J., Kadju, F.Y.D. (2023). Identifikasi Value Added (Nilai Tambah) Pada Usaha Abon Sapi di Kota Kefamenanu, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *JAS (Journal of Animal Science)*. 8(1): 21-25.
- Sriwana, I.K., Santosa, B., Tripiawan, W., Maulanisa, N.F. (2022). Analisis Nilai Tambah Untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*. 9(2): 67-76.