

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK *ICE CONE* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR MANIS SEBAGAI UPAYA DIVERSIVIKASI PANGAN

*Analysis of the Added Value of Ice Cone Products with the Addition of Sweet Cassava Flour as an
Effort to Diversify Food*

Amanda Marendra Putri¹⁾, Mohammad Mardiyanto^{1)*}, Elok Bashirah Yuliana²⁾

¹⁾ Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

²⁾ Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Institut Teknologi Pembangunan Surabaya

email: mohammad.mardiyanto@polije.ac.id

Received: 20 November 2025 | Accepted: 27 November 2025 | published: 28 November 2025

ABSTRAK

Ubi jalar kuning dengan varietas benindo merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai jual di pasar ekspor, baik dalam produk segar maupun produk pure. Sortasi dan grading yang dilakukan untuk pemenuhan standar ekspor mengakibatkan adanya produk afkir yang tidak lolos seleksi, sehingga dapat dikembangkan menjadi produk turunan yaitu *ice cone*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar harga pokok produksi dan nilai tambah terhadap produk *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis. Sehingga dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi, informasi, serta masukan untuk dijadikan peluang bagi para pelaku usaha industri pangan. Teknik analisa yang digunakan adalah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan tepung ubi jalar manis sebagai produk *ice cone* memiliki nilai harga pokok produksi sebesar Rp. 44.914,9 dengan rasio nilai tambah sebesar 78% yang berada pada indikator >40% . Artinya nilai tambah yang dihasilkan masuk dalam kategori tinggi. Hasil analisis nilai tambah yang tinggi menggambarkan bahwa usaha yang akan dijalankan mampu menciptakan nilai lebih besar dari input atau bahan baku yang dipakai dalam proses produksinya yang artinya berhasil dalam efisiensi dalam mengolah bahan baku sehingga menjadikan output lebih bernilai.

Kata Kunci : nilai tambah; cone es krim; substitusi; metode hayami

ABSTRACT

Yellow sweet potatoes of the Benindo variety are a valuable commodity in the export market, both fresh and pureed. Sorting and grading to meet export standards results in some rejected products that fail selection, which can be developed into a derivative product, namely ice cones. This study aims to determine the production cost and the added value of ice cone products with the addition of sweet cassava flour. We hope that this study will provide innovation, information, and input that can be used as opportunities for food industry players. The analysis technique that is used is the Hayami method. The results show that the processing of sweet potato flour into ice cone products has a total production cost for IDR 44,914.9 with a value-added ratio of 78%, which is above the >40% indicator. This means that the value added falls into the high category. The high value-added analysis results indicate that the business to be run is capable of creating greater value than the inputs or raw materials that are used in the production process, meaning that it is successful in efficiently processing raw materials to produce more valuable outputs.

Keywords: value added, ice cone, substitution, hayami method

1. PENDAHULUAN

Potensi ubi jalar untuk dijadikan bahan baku industri pangan dilihat dari sumber daya fleksibilitas bahan, dan kandungan gizinya. Ubi jalar menjadi salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki sumber kalsium bagi perkembangan gigi dan tulang. Selain itu,

karbohidrat yang terkandung didalamnya termasuk dalam kategori Indeks Glikemik Rendah (LGI, 54), sehingga sesuai untuk penderita diabetes. Ubi jalar memiliki sifat fleksibilitas yang cukup tinggi, selain dapat diolah dari bahan segar, ubi jalar juga dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan substitusi terigu.

Ada empat jenis ubi jalar yang sangat umum dikenal di masyarakat yaitu ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar merah, dan ubi jalar kuning. Pengolahan tepung ubi pada penelitian ini digunakan jenis ubi jalar kuning. Dalam era peningkatan kesadaran konsumen terhadap makanan fungsional, tepung ubi dapat menjadi produk yang diminati. Kehadirannya dapat memberikan nilai tambah pada produk-produk makanan yang dihasilkan. Secara umum penerimaan suatu produk dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang berkaitan dengan bahan baku seperti rasa, warna, tekstur, serta aroma.

Ubi jalar memiliki cita unik yang enak dan masih dapat dikembangkan untuk dijadikan sebuah produk olahan yang diinginkan. Pengolahan *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis mampu menjadi inovasi produk baru untuk meningkatkan produksi dan pengembangan produk *ice cone*. Inovasi produk cone es krim ini diharapkan mampu menambah variasi cone tanpa adanya perubahan rasa, mengurangi kerenyahan pada produk, dan dapat meningkatkan bahan pangan berupa ubi jalar.

Pengolahan ubi jalar manis sebagai tepung menjadi alternatif untuk menganalisis penerimaan dan keuntungan pada pembuatan produk *ice cone*. Suatu komoditas pertanian diperlukan pengolahan produk yang bertujuan untuk meningkatkan nilai pendapatan dan memperbaiki kualitas hidup masyarakat lebih terjamin yang mana mampu untuk menambah nilai dari suatu bahan baku (Sarlan, 2006).

Beberapa penelitian yang meneliti tentang analisa nilai tambah dapat dilihat pada penelitian (Ikhsan Walfindo et al., 2022), yang meneliti analisis nilai tambah ubi jalar ungu menjadi pie susu yang memperoleh hasil rasio nilai tambah tinggi sebesar 58,57% sehingga potensi pengembangan produk sangat besar. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh (Fina dan Novi, 2021) yang meneliti tentang analisis nilai tambah pengolahan ubi kayu sebagai bahan baku keripik yang memperoleh hasil rasio nilai

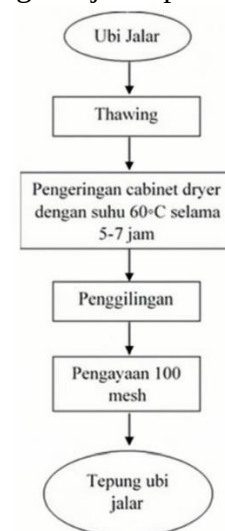
tambah sebesar 65,1% yang mana dikategorikan tinggi.

Berdasarkan hal tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tepung ubi jalar manis sebagai produk *ice cone* untuk memberikan inovasi bagi para pelaku usaha di industri pangan dan dapat dijadikan informasi serta masukan untuk meningkatkan produksi dan pengembangan produk.

2. METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan milik Politeknik Negeri Jember dimulai dari pra produksi sampai tahap produksi. Bahan yang diperlukan dalam pengolahan *ice cone* meliputi tepung ubi, gula pasir, tepung terigu, air, telur, dan *vanili powder*

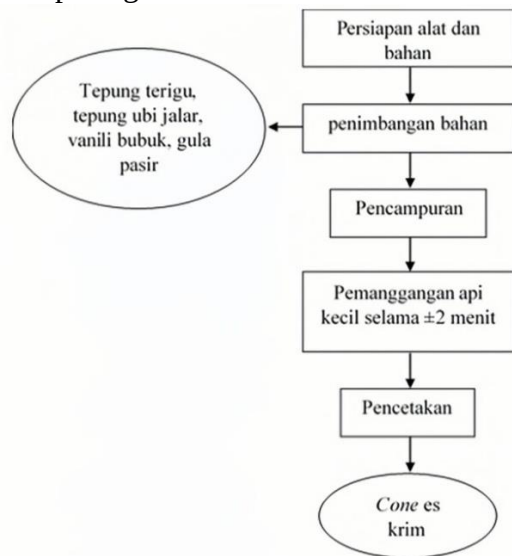
Alat yang digunakan untuk pembuatan tepung ubi jalar manis yaitu *cabinet dryer*, blender, ayakan, timbangan digital, baskom, sendok irus/centong. Sedangkan peralatan yang digunakan untuk pembuatan *ice cone* diantaranya yaitu kompor, tabung gas LPG, sendok irus/centong, solet, baskom, sendok, timbangan digital, kuas, hand mixer, mangkok kecil, gelas takar, dan alat pemanggangan *ice cone*. Berikut adalah tahapan proses pembuatan tepung ubi yang disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Pembuatan Tepung Ubi

Adapun setelah proses pembuatan tepung ubi selanjutnya dilakukan proses

pembuatan cone es krim yang mana dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram Pembuatan Cone Es Krim (Modifikasi dari Athifah et al., 2022)

Data penelitian yang diperlukan adalah data primer dan data sekunder. Data primer

merupakan data langsung yang didapatkan dari sumber yang bersangkutan. Data sekunder merupakan jenis data yang diperoleh melalui studi literatur, buku terkait, jurnal, instansi terkait. Data-data yang diperoleh bersumber langsung dari data mentah yang langsung diterima dari objek penelitian yang diambil dan diteliti dengan cara observasi, wawancara, dan pencatatan saat kegiatan produksi.

Teknik analisa menggunakan metode Hayami digunakan untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ice cone menggunakan tepung ubi jalar manis. Sesudah lakukan perhitungan nilai tambah, dilaksanakan kategorisasi menurut persyaratan yakni: i) rasio nilai tambah rendah jika mempunyai persentase <15%; ii) rasio nilai tambah sedang jika persentase 15-40%; iii) rasio nilai tambah tinggi jika persentase >40% (Sari dan Putri, 2019). Adapun analisa Metode Hayami dapat diuraikan pada tabel berikut .

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Hasil Output (Kg)	A
2	Bahan Baku (Kg)	B
3	Tenaga Kerja HOK	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg bahan baku)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Nilai Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input Lain: Bahan baku penolong, peralatan, pajak bumi, dan pendapatan (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	J = D x F
11	Rasio Nilai Tambah (%)	K = J - I
12	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	L = (K/J) x 100%
13	Bagian Tenaga Kerja (%)	M = E x G
14	Keuntungan (Rp/Kg)	N = (M/K) x 100%
15		O = K - M
16	Tingkat Keuntungan (%)	P = (O/K) x 100 %
17	Marjin	Q=J-H
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
18	Pendapatan Tenaga Kerja	R%=(M/Q) x 100%
19	Sumbangan Input Lain	S%=(I/Q) x 100%
20	Keuntungan	T%= O/Q x 100%

Sumber : (Fitri et al., 2021)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebuah perusahaan dalam meningkatkan kualitas dan kinerja harus memperhatikan biaya produksi yang akan dikeluarkan, sehingga biaya produksi menjadi bagian

penting dalam langkah kerja suatu perusahaan. Persaingan dalam industry pangan sangat tinggi yang menjadikan produk yang dihasilkan harus memiliki kualitas yang tinggi. Biaya produksi dengan metode *full coasting* memiliki tiga elemen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik

Tabel 3.1 Penentuan Biaya Alat

Tabel 5.11 Penentuan Biaya Pakat						
Biaya Cabinet Dryer		Keterangan	Biaya	Produk Kering		
Lama proses		1 jam	Rp.12.000			
		6 jam	Rp.72.000			
Bahan		12 kg		3,3 Kg		
Biaya Pengeringan Tepung			22.727 Rp/Kg			
Biaya Penepungan Blender						
Lama proses		1 jam	Rp.2.500	1,255 Kg		
Biaya Penepungan per Kg			1.992 Rp/Kg			
Pembuatan Tepung Ubi				Pembuatan Ice Cone		
Kapasitas alat	Kapasitas bahan baku	Produk kering	Rendemen	Produk Tepung (Kg)	Rendemen bb kering	Rendemen RM
1 Tray	1,2					
1 Mesin (5 tray)	6					
2 Mesin	12	3,3	27,5%	1,255	38%	10,5%
Biaya bahan baku		Rp.5000		Rp.18.812		

Biaya sewa *cabinet dryer* per jam Rp. 12.500 digunakan selama 6 jam untuk pengeringan ubi jalar manis yang akan dijadikan tepung ubi, dengan biaya total (Rp. 12.500x6) = Rp. 75.000. Sedangkan untuk

biaya sewa blender per jam Rp. 2.500 digunakan selama 1 jam untuk menghaluskan bahan baku ubi yang telah dikeringkan untuk dijadikan tepung, dengan biaya total (Rp. 2.500x1) = Rp. 2.500

Tabel 3.2 Biaya Bahan Baku

Harga Tepung			Harga (Rp/Kg)			
Biaya Bahan			Rp.18.182			
Biaya TK			Rp.7.968,1			
Biaya Proses						
-Blender			Rp.1.992			
-Pengeringan			Rp.22.727			
Jumlah			Rp.50.869			

Formula	Gram	%	Asumsi produk (Kg)	Losses 3%	Harga Bahan	Harga Kebutuhan Bahan
Tepung terigu	240	28,9%	289,2 gram	297,8%	Rp.17.000	Rp.5.063,1
Tepung Ubi						
Vanili	60	7,23%	72,3 gram	74,5%	Rp.50.869	Rp.3.787,3
Gula	9	1,08%	10,8 gram	11,2%	Rp.8000	Rp.89,3
Telur	120	14,46%	144,6 gram	148,9%	Rp.20.000	Rp.2.978,3
Air	1	0,12%	1,2 gram	1,2%	Rp.16.000	Rp.19,9
	400	48,19%	481,9 gram	496,4%	-	-
Total	800	100%	1000 gram			11.938,3

Harga tepung diperoleh dari total biaya tenaga kerja selama proses penepungan yaitu sebesar Rp.7.968,1 yang dijumlahkan dengan biaya bahan baku dengan biaya proses pengeringan serta penghalusan tepung menggunakan blender.

Proses pembuatan *ice cone* menggunakan formulasi tepung cakra 240 gram, 60 gram tepung ubi, 9 gram perisa vanila, 120 gram gula pasir, 1 pcs telur, dan 400 gram air dengan total keseluruhan 830 gram dalam 1 formulasi. Kemudian, untuk mendapatkan hasil persentase dari bahan yang ada digunakan

rumus bahan baku dibagi dengan bahan baku keseluruhan. Jika, diasumsikan menjadi 1 kg didapatkan hasil dalam bentuk desimal dari hasil persentase yang telah ditemukan. Losses merupakan kerugian atau hilangnya bahan yang terjadi dalam proses produksi dengan maksimal 5%. Harga bahan dari tabel di atas diperoleh dari harga pasar atau harga pembelian bahan baku. Sedangkan dalam harga kebutuhan bahan dapat dirumuskan dengan diperoleh dari rumus harga bahan per kg dibagi 1000 dikali dengan losses bahan baku.

Tabel 3.3 Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja Penepungan	Keterangan
Jumlah Tenaga Kerja	2
Lama Proses (menit)	60
Biaya Tenaga Kerja	Rp.70.000
Produk (Kg)	1,26
Kemampuan Proses (x proses)	7
1 Hari Produk	8,8
Biaya per Kg (Rp/Kg)	Rp.7.968,1

Lama Proses	Keterangan
7 jam	4,2 Kg
Biaya TK Pembuatan Cone	
1 Hari	Rp.70.000
2 TK	4,2 Kg
Biaya TK per Kg	Rp.16.666,7

Proses pembuatan *ice cone* dengan penambahan tepung ubi diperlukan tepung ubi jalar manis yang mana pembuatan tepungnya dilakukan produksi sendiri menggunakan bahan baku ubi yang melalui proses dari pengecilan ukuran, *thawing*, pengeringan, penghalusan, pengayakan, dan penimbangan. Dimana biaya tenaga kerja diperoleh Rp. 7.968,1 per kg untuk 2 karyawan yang bekerja

dalam proses penepungan. Proses pembuatan *ice cone* per pcs dibutuhkan waktu kurang lebih 3 menit untuk 30 gram dimana dalam 7 jam kerja menghasilkan 4,2 kg adonan. Dengan biaya tenaga kerja Rp. 70.000 per hari sehingga diperoleh hasil biaya tenaga kerja untuk pembuatan *ice cone* sebesar Rp.16.666,7.

Tabel 3.4 Kapasitas Produksi Ice Cone

Kapasitas Ice Cone (Pcs)	Lama Proses	Berat (Kg)
1	3 menit	0,03
20	60	0,6
140	420	4,2

Proses pemanggangan *ice cone* dibutuhkan waktu 3 menit dengan berat 30 gram per pcs. Dimana dalam satu harian kerja akan diperoleh 140 pcs cone dengan adonan

sebanyak 4,2 kg. Dengan biaya tenaga kerja per kg Rp. 16.666,7. Proses pemanggangan dilakukan menggunakan api kecil untuk menghindari gosong.

Tabel 3.5 Biaya Overhead

Biaya Overhead	Biaya (Rp)		Sewa Bulanan	Sewa Harian	Pemakaian	Biaya (Rp/Kg)
Sewa tempat	100.0000	100.000	33.333,3	1.512,2	2 Hari	721,5
Gas	6000/Jam	12.000				2.857,1
Listrik	7000/Jam	42.000				12.731,50
Total						16.310

Biaya overhead dihitung dari biaya sewa tempat Rp/kg sebesar Rp.721,5, harga pemakaian kompor gas Rp. 2.857,1 dan harga pemakaian listrik sebesar Rp. 12.731,50. Tabel

di atas menjelaskan bahwa hasil keseluruhan biaya overhead selama proses produksi adalah Rp. 16.310.

Tabel 3.6 Harga Pokok Produksi

Keterangan	Biaya (Rp/Kg)
Harga Bahan	11.938,3
Biaya TK Pembuatan Cone	16.666,7
Biaya Overhead	16.310
Harga Pokok Produksi	44.914,9
Margin 20%	8.983,0
Harga Jual End User	53.897,9
Harga Jual End User per 30 gram	1.616,9

Harga Pokok produksi menggunakan metode *full costing* memperhatikan unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Tabel di atas menjelaskan hasil perhitungan harga pokok produksi diperoleh Rp. 44.914,9 dengan margin 20%

yang berarti keuntungan sebesar 20% dari harga jual suatu produk. Sehingga untuk penentuan harga jual per kemasan 30 gram diperoleh harga Rp. 1.616,9 per pcs menggunakan rumus margin per kg dibagi dengan seribu dikali berat per kemasan.

Tabel 3.7 Analisis Nilai Tambah Ice cone Metode Hayami

No.	Variabel	Keterangan
Output, Input, dan Harga		
1	Output(Unit/produksi)	A 140
2	Bahan baku (Kg)	B 1,255
3	Tenaga kerja (HOK/Produksi)	C 2
4	Faktor Konversi	$D=A/B$ 111,6
5	Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg)	$E=C/B$ 1,6
6	Harga Output(Rp/Kg)	F 1.616,9
7	Upah rata rata tenaga kerja(Rp/HOK)	G 16.667
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku(Rp/Kg)	H 50.869
9	Sumbangan Input Lain(Rp/kg)	I 16.310
10	Nilai Output(Rp/Kg)	$J=D \times F$ 302.757
11	Nilai Tambah(Rp/Kg)	$K=J-H-I$ 235.578
12	Rasio Nilai Tambah(%)	$L=(K/J) \times 100\%$ 78%
13	Imbalan Tenaga Kerja(Rp/Kg)	$M=E \times G$ 26.561
14	Bagian Tenaga Kerja(%)	$N=(M/K) \times 100\%$ 11%
15	Keuntungan(Rp/Kg)	$O=K-M$ 209.017
16	Tingkat Keuntungan(%)	$P=(O/J) \times 100\%$ 69%
17	Marjin	$Q=J-H$ 251.888
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
18	Pendapatan tenaga kerja	$R\%=(M/Q) \times 10\%$ 11%
19	Sumbangan Input Lain	$S\%=(I/Q) \times 100\%$ 6%
20	Keuntungan	$T\%=(O/Q) \times 100\%$ 83%

Tabel di atas menunjukkan bahwasanya dalam satu kali proses produksi dengan menggunakan bahan baku 1,255 kg tepung ubi jalar manis mampu menghasilkan 140 pcs cone yang dijual dengan harga Rp.1.616,9 dengan berat 30 gram per pcs. Nilai faktor konversi yang didapatkan adalah 111,6 kg/produksi. Dimana faktor konversi diartikan setiap 1kg tepung ubi mampu menghasilkan 111,6 pcs cone.

Nilai koefisien tenaga kerja didapatkan dari nilai tenaga kerja (HOK) dibagi dengan nilai bahan baku (kg) yang menggambarkan penggunaan tenaga kerja selama produksi *ice cone*, koefisien tenaga kerja yang diperoleh adalah 1,6 HOK/kg. Upah tenaga kerja ditetapkan sebesar Rp. 16.666,7/kg.

Harga bahan baku adalah harga bahan utama yang digunakan dalam pengolahan *ice*

cone yaitu tepung ubi jalar manis senilai Rp. 50.869/kg. Sumbangan input lain merupakan biaya lain-lain untuk produksi *ice cone* sebesar Rp.16.310/kg yang diperoleh dari biaya listrik, gas, dan penghalusan tepung menggunakan blender dalam satu kali produksi dengan nilai output yang dihasilkan sebesar Rp.302.757.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis adalah Rp.235.578/kg. Dari hasil data diperoleh imbalan tenaga kerja sebesar Rp.26.561 yang merupakan pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja dari proses produksi dihitung sebagai bagian nilai tambah yang dihasilkan. Rasio nilai tambah yang dihasilkan sebesar 78% yang artinya memiliki nilai tambah dalam kategori yang tinggi.

Hasil analisis nilai tambah yang tinggi memiliki arti bahwa usaha yang akan

dijalankan mampu menciptakan nilai lebih besar dari input atau bahan baku yang dipakai dalam proses produksinya yang artinya berhasil dalam efisiensi dalam mengolah bahan baku sehingga menjadikan output sangat bernilai.

Koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata untuk menentukan imbalan tenaga kerja. Keuntungan senilai Rp.209.017, didapatkan margin keuntungan sebesar 69% dari nilai produk. Keuntungan ini mewakili seluruh jumlah keuntungan yang dihasilkan dari semua proses produksi *ice cone*. Selisih antara nilai produk dan biaya per kilogram bahan baku digunakan untuk menghitung nilai margin.

Margin menunjukkan kontribusi faktor-faktor produksi selain bahan baku utama dalam menghasilkan produk. Margin sebesar

Rp.251.888 dihasilkan untuk setiap kg adonan yang diproses. Margin dibagi menjadi tiga kelompok yaitu: keuntungan (83%) sumbangan input lainnya (11%), dan pendapatan tenaga kerja langsung (6%). Agroindustri dengan tingkat keuntungan yang diperoleh lebih tinggi dibandingkan dua kategori lainnya makan usaha ini mampu dalam meningkatkan pertumbuhan nilai ekonomi suatu wilayah. Sebaliknya jika bagian tenaga kerjanya tinggi maka agroindustri ini cocok dalam pemerataan kesempatan kerja.

Keunggulan dari usaha yang inovatif akan menciptakan daya saing yang kompetitif. Adanya sebuah inovasi serta diversifikasi suatu produk mampu menghasilkan nilai tambah yang tinggi sehingga produk layak untuk dikembangkan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian dapat disimpulkan bahwa analisis nilai tambah produksi *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis memiliki rasio nilai tambah sebesar 78% karena adanya inovasi produk dengan biaya bahan baku relatif rendah, produksi sendiri serta adanya efisiensi produksi. Prospek usaha inovasi produk *ice cone* memungkinkan sebuah usaha untuk bersaing, menarik pelanggan, dan menciptakan peluang pasar baru karena inovasi dan diferensiasi produk

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak M. Mardiyanto, S.TP., M.P atas bimbingan dan masukan yang berharga selama proses penelitian ini. Terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember atas fasilitas laboratorium yang disediakan. Terimakasih juga kepada pelaku usaha pembuatan *ice cone* atas waktu dan kesempatan yang telah diberikan. Penulis mengapresiasi masukan yang dapat membantu serta memperbaiki kualitas naskah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Athifah, K. S., & Sachriani, I. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Pada Cobe Es Krin Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Diliyani, M., & Hermanto, B. (2022). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Ubi Kayu Menjadi Tepung Tapioka Pada Pt. Hari Sejahtera Tapioka Dusun III Sei Basah Di Desa Tadukan Raga Kecamatan Stm Hilir Kabupaten Deli Serdang. *Journal of Health and Medical Science*, 140-156.
- Elvani, S. (2015). Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Serta Strategi Pengembangan Pada Agroindustri Alen-Alen dan Tiwul Instan di Kabupaten Trenggalek.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai bahan pewarna alternatif untuk pengamatan mikroskopis *Paramecium* sp. dalam pembelajaran biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1-7.
- Febrianti, S., Dipokusumo, B., & Nursan, M. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Berbahan Baku Kedelai Di Kecamatan Alas Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agrimansion*, 24(2), 324-336.
- Firnanda, F. A., & Tamami, N. D. B. (2021). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik di UD. Sinar Gemilang Desa Bobol Kecamatan Sekar Kabupaten Bojonegoro. *Agrisience*, 2(2).
- Gary, S. R. (2020). Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn.) dan Palm (Arenga Pinnata Merr.) Terhadap Diabetes. *JFARM-Jurnal Farmasi*, 2(1), 7-12
- Hasanah, U., & Mayshuri, D. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen The Value Added Analysis of Sale Pisang Agroindustry in Kebumen Regency. *Ilmu Pertanian (Agric Sci)*, 18(3), 141-9.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan kadar antosianin ubi ungu segar dan tepung ubi ungu varietas lokal dan antin 3 pada beberapa alat pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*, 5(9), 18-29.
- Maradita, Fendy. (2024). Analisis Inovasi Produk Dan Orientasi Pasar Terhadap Keunggulan Bersaing Peoduk Mie Instan Jagung (Mieso)
- Noer, S.W. Mohammad, W. dan Kardiman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan kue bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 11(2): 42-50
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 119-132.
- Rosidah, R. (2014). Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).

- Shalihy, W., & Dameswary, A. H. (2024). Increasing The Added Vallue Of Purple Sweer Potatao Layer Cakes As A Food Diversification Effort (Case Study : Dapoer Lopita). *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 9(2), 82-91
- Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, S., & Rahmawati, I. (2024, February). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 3, No. 1, pp. 206-211).
- Walfindo, I., Putri, M. A., Fiodita, S., Pati, J. R. N. J. T., & Tuo, K. (2022). Nilai Tambah Ubi Jalar Ungu Menjadi Olahan Pue Susu Ubi Ungu di Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Agribisnis*, 8(1)
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68
- Yudiastuti, S. O. N., & Wijaya, R. (2021). Analisis Nilai Tambah Edamame Melalui Penanganan Pasca Panen menggunakan Air Berozon. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 1-6.
- Yulianti, T., & Prihtanti, T. M. (2020). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe Di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4(4), 882–892
- Zukryandry, Z., Fitri, A., & Hidayat, B. (2021). Nilai Tambah dan Sikap Konsumen Produk Brownies Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein. *Agrimor*, 6(2), 53-59.