

Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Keripik Talas Di Kelurahan Klasaman Kota Sorong

Aci Aprianto^{1)*}, Anggita Ekaningtyas Hermawan²⁾, Sitti Hadija Samual³⁾

*Program studi Agribisnis Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong ,
Jl. Kh. Ahmad Dahlan No. 01, Mariyai Pantai, Aimas Kabupaten Sorong, Papua Barat Daya*
Email : Aciaprianto@unimudasorong.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dari produk keripik talas di Kelurahan Klasaman Kota Sorong. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*Purposive*), dengan pertimbangan bahwa industri rumah tangga produk olahan keripik talas yang terkenal di Kota Sorong dan sebagai pusat oleh-oleh bagi para wisatawan maupun para usaha dari luar Kota Sorong. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei - Oktober 2023. Penentuan responden rantai nilai dilakukan dengan teknik *Snow Ball Sampling*, kemudian penentuan responden konsumen menggunakan teknik *Accidental Sampling* dan jumlahnya ditentukan menggunakan *Quota Sampling* yakni hasil responden konsumen yang ditetapkan sebanyak 15 responden. Metode analisis yang digunakan ialah metode perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan sekunder. Data primer diambil dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada industri rumah tangga. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku literatur yang relevan dengan penelitian terdahulu maupun dari jurnal-jurnal.

Kata kunci: *Keripik Talas, Nilai Tambah, Pendapatan*

Increasing the Added Value of Processed Taro Chips Products in Klasaman Village, Sorong City

Abstract

This research aims to determine the added value of taro chips products in the Klasaman sub-district, Sorong city. This location was chosen purposively (1), with the consideration that the home industry of processed taro chips is famous in Sorong City and is a center for souvenirs for tourists and businesses from outside Sorong City. This research was conducted in May - October 2023. Determining the value chain of respondents was carried out using the Snow Ball Sampling technique, then determining consumer respondents using the Accidental Sampling technique and the number determined using Quota Sampling, namely the results of consumer respondents who were determined to be 15 respondents. The analysis method used was added value calculation method using the hayami method. The data collected in this research comes from primary and secondary data. Primary data was taken by direct observation and interviews with home industries. Meanwhile, secondary data was obtained from literature books that were relevant to previous research and from journals.

Keywords: *Taro Chips, Added Value, Income*

PENDAHULUAN

Indonesia banyak tanaman umbi-umbian dan digolongkan menjadi dua yaitu golongan mayor dan minor. Umbi-umbian golongan mayor seperti ubi kayu dan ubi jalar dimana dimanfaatkan sebagai kebutuhan industri. Sedangkan umbi-umbian golongan minor seperti talas, gadung, suweg, uwi, gembili pemanfaatannya belum banyak digunakan pada industri besar tetapi pemanfaatannya di industri rumah tangga (Amala & Rahmawati, 2018). Talas (*Colocasia esculenta L.*) tanaman pangan yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat dan sekitar 10% penduduk dunia mengkonsumsi sebagai pangan (Sofia et al., 2022).

Industri pertanian (agroindustri) merupakan industri yang menciptakan hasil pertanian menjadi sebuah produk industri dalam rangka meningkatkan nilai tambah sebuah produk tersebut. Agroindustri sebagai industri strategis pertanian yang semakin meningkat, maju dan modern hanya dapat dikelola oleh sumber daya manusia (SDM) yang bermutu dan mempunyai kompetensi handal dalam bidang industri pertanian (Prayoga Anggara, Parta Tanaya, 2016). Hingga saat ini, mahasiswa lulusan perguruan tinggi yang mempunyai kemampuan dan keahlian dalam bidang tersebut masih sangat terbatas, padahal kebutuhan pasar kerjanya sangat tinggi.

Talas diolah dan dijadikan menjadi makanan khas Papua Barat Daya. Talas ini biasanya dipanen dalam jumlah yang banyak. Di Papua Barat Daya, khususnya Kota Sorong, kini diolah menjadi keripik dan dijadikan oleh-oleh khas (Statistika, 2022). Manfaat talas bagi kehidupan masyarakat asli Papua sangatlah penting untuk pangan. Beberapa wilayah masyarakat mengkonsumsi talas sebagai makanan pokok. Penyebaran talas hampir merata di semua wilayah dan merupakan makanan pokok tradisional di Jayapura, Serui, Biak, Nabire, Manokwari, Sorong, Fak-fak, dan Jayawijaya. Talas dapat dikonsumsi dengan cara direbus, digoreng, dan dibakar. Talas mentah mengandung kalsium oksalat dan memasaknya diperlukan untuk menghilangkan rasa gatal (Muh Haidir Hakim et al., 2022). Talas bahan pangan rendah lemak, bebas gluten, dan mudah dicerna karena mengandung serat yang cukup (Sofia et al., 2022).

Sedangkan umbi-umbian golongan minor seperti talas, gadung, suweg, uwi, gembili dan pemanfaatannya belum banyak digunakan pada industri besar tetapi pemanfaatan hanya pada industri rumah tangga (Saputra et al., 2016). Talas (*Colocasia esculenta L.*) tanaman pangan yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat dan sekitar 10% penduduk dunia mengonsumsi sebagai pangan. Talas jenis tanaman tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus. Dan jenis tanaman pangan yang kaya akan nilai gizi baik (Wulanningtyas et al., 2019).

Pada saat ini tingkat persaingan industri pengolahan keripik talas cukup tinggi karena teknologi pembuatan dan pengolahan keripik talas sangat sederhana dan dapat dilakukan oleh siapa saja (Harnum, 2016). Hal ini menyebabkan peningkatan jumlah perusahaan yang terlibat di sektor tersebut dan bervariasi dari tingkat rumah tangga, menengah 5 hingga industri besar. Untuk bersaing dengan kompetitor di industri keripik talas, perusahaan harus mengambil langkah-langkah strategis pemasaran yang terencana dan tepat sasaran (Iskandar, Haerul, Patang, 2018). Selain itu, pelaku usaha juga perlu mengetahui sikap konsumen terhadap pembelian keripik talas agar produknya tetap dicintai masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian perlu untuk dilakukan terkait nilai tambah pada produk olahan keripik talas di Kelurahan Klasaman Kota Sorong. Mengingat di Kelurahan Klasaman banyak terdapat pelaku usaha keripik talas yang dijadikan oleh-oleh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga yang berlokasi di Kelurahan Klasaman Kota Sorong. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa industri rumah tangga keripik talas yang terkenal di kota Sorong dan sebagai pusat oleh-oleh bagi wisatawan maupun para wirausaha dari luar kota Sorong. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Oktober 2023. Penentuan responden dilakukan secara *snow ball sampling* kemudian penentuan

responden konsumen menggunakan teknik *Accidental Sampling* dan jumlahnya ditentukan menggunakan *Quota Sampling* yakni hasil responden konsumen yang ditetapkan sebanyak 15 responden Metode analisis yang digunakan ialah metode perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami (Sugiyono, 2014).

Lokasi penelitian merupakan suatu tempat atau wilayah dimana penelitian tersebut akan dilakukan. Adapun penelitian yang dilakukan oleh penulis mengambil lokasi di Kelurahan Klasaman Kota Sorong, Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *Purposive* dengan pertimbangan bahwa (1) Agroindustri keripik talas perlu untuk dikembangkan karena potensi sumber bahan baku tinggi, (2) Kelurahan Klasaman merupakan salah satu dari agroindustri pengolahan umbi talas yang ada di kota Sorong lokasi ini merupakan tempat produksi keripik talas sehingga memudahkan dalam perolehan data dan peninjauan langsung ke bagian produksi untuk memantau seluruh kegiatan perusahaan dan indentifikasi lingkungan perusahaan. Penelitian ini dilaksanakan dalam jangka waktu empat bulan yakni pada bulan Mei sampai bulan November 2023.

Metode Hayami merupakan metode yang unggul dan dapat digunakan untuk mengetahui tingkat nilai tambah, nilai produksi dan produktivitas yang dicapai oleh pelaku rantai pasok. Nilai tambah dihitung berdasarkan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan input untuk menghasilkan pendapatan.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan sekunder. Data primer diambil dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada industri rumah tangga. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku literatur yang relevan dengan penelitian terdahulu maupun dari jurnal-jurnal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Produksi Keripik Talas merupakan produk industri produk adalah salah satu Proses produksi yang merupakan suatu cara atau teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber pendukung antara lain tenaga kerja, mesin, bahan- bahan dan modal yang dimiliki (Takril & Metusalak, 2019). Produksi Keripik talas dimulai dari proses pengupasan, pengirisan, pencucian, pemberian bumbu, penggorengan dan tahap terakhir adalah pengemasan. Setiap bulannya industri rumah tangga memproduksi keripik talas rata-rata 200 kg.

1. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk pada saat diproses, disimpan, dan diangkut selama proses produksi (Ariefah Yulandari, Widi Hariyanti, 2018). Menurut Hayami, pengertian nilai lebih adalah peningkatan nilai suatu barang akibat input fungsional yang diterapkan pada barang tersebut. Input fungsional berupa proses perubahan bentuk (utilitas bentuk), perpindahan posisi (utilitas lokasi), dan proses memori (utilitas waktu) (Hasni, 2022). Nilai tambah mewakili kompensasi tenaga kerja, modal, dan manajemen. Adapun analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No.	Variabel	Formula
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	72
2	Bahan Baku (Kg)	80
3	Tenaga Kerja (HKO)	60
4	Faktor Konversi	0,9
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,75
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp/Kg)	144.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Kg)	75.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	67.200
10	Nilai Produk (Rp/Kg) 11	129.600
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	57.400
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	44,29%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/HKO)	56.250
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	98,00%
13	a. Keuntungan (Rp)	1.150
	Tingkat Keuntungan (%)	2,00%
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	124.600
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	45,14%
	Sumbangan Input Lain (%)	53,93%
	Keuntungan Pengusaha (%)	0,92%

Sumber : *Data Diolah, 2023*

Pembahasan nilai tambah ini dihitung dengan menggunakan pendekatan struktur produksi Hayami yang dibagi menjadi tiga bagian yaitu nilai output, input, dan harga; penerimaan dan keuntungan; dan balas jasa pemilik faktor produksi. Berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah, dengan output sebesar 72 kg dari input talas sebesar 80 kg diketahui faktor konversinya 0,9. Hal ini dapat diartikan bahwa dari satu kilogram talas hanya menghasilkan 0,9 kripik talas. Hasil ini diperoleh karena adanya bagian dari bahan baku talas yang terbuang yaitu kulit talas, serta bagian talas yang sudah rusak, atau jelek, serta adanya pengurangan kadar air setelah dilakukan penggorengan. Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sehingga semakin banyak bahan baku yang digunakan maka akan semakin kecil nilai koefisien yang dihasilkan.

Berdasarkan Tabel 1 dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari talas adalah sebesar Rp 57.400/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output (produksi kripik talas) dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah sebesar 44,29%, artinya 44,29% dari nilai output kripik talas merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan talas di Kelurahan Klasaman Kota Sorong. Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah yang dihasilkan ini dipengaruhi oleh nilai produk, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai ini cukup menjadi bukti bagi seluruh pelaku usaha bahwa adanya upaya pengolahan talas menjadi produk olahannya dapat meningkatkan nilai tambah produk dan pada akhirnya dapat meningkatkan penerimaan pelaku usaha.

2. Margin Kontribusi

Margin kontribusi pada penelitian ini ialah selisih dari total pendapatan atau penjualan yang diterima oleh masyarakat di Kelurahan Klasaman dengan total biaya yang digunakan dalam proses pengolahan produk keripik talas. Rumus untuk memperoleh margin kontribusi dapat diketahui sebagai berikut :

$$\text{TCM} - \text{TR} - \text{TVC}$$

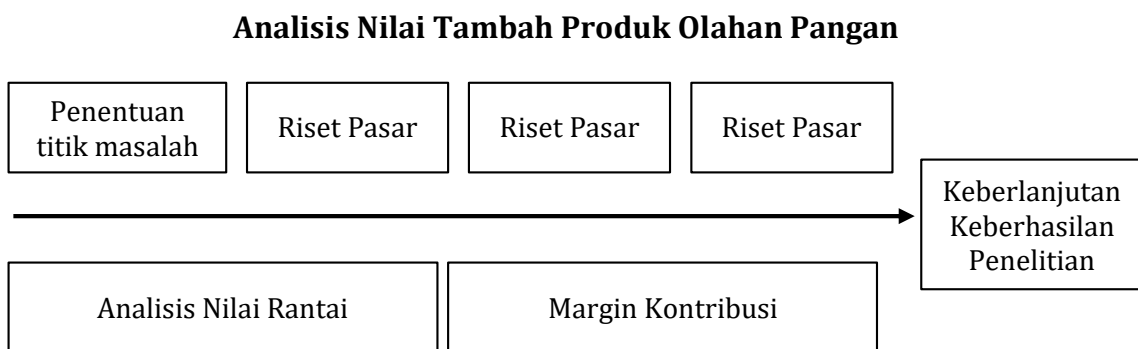
Keterangan :

TCM = Total Contribution Margin/Total Margin Kontribusi (Rp)

TR = Total Revenue/Total Penerimaan (Rp)

TVC = Total Variabel Cost/Total Biaya Variabel (Rp)

Diagram alir penelitian dapat dilihat pada bagan 1 sebagai berikut :



Bagan 1. Diagram Alir Penelitian

Diagram alir penelitian analisis nilai tambah produk keripik talas dapat dilakukan dengan berbagai tahapan yakni tahapan pertama penentuan titik masalah yang berada di Kelurahan Klasaman berupa, tahap kedua melakukan riset pasar terkait produk keripik talas, tahap ketiga menganalisis nilai tambah atas produk keripik talas di Kelurahan Klasaman, dan tahap keempat yakni adanya evaluasi terkait perbaikan rantai nilai pada produk keripik talas. Dalam tahap penentuan titik masalah dan riset pasar menggunakan analisis nilai rantai, sedangkan untuk tahap analisis nilai tambah dan perbaikan rantai nilai menggunakan analisis margin kontribusi. Berdasarkan dari analisis yang digunakan diharapkan hasil penelitian ini mampu melakukan keberlanjutan keberhasilan penelitian seperti adanya inovasi baru terkait produk keripik talas.

3. Proses Produksi Keripik Talas

Proses produksi keripik talas yang dilakukan oleh usaha pengolahan umbi talas menjadi keripik talas ini merupakan kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan pengemasan produk jadi (Naisali et al., 2023). Produksi keripik talas dengan bahan baku dari umbi talas diproses dengan cara digoreng menggunakan kompor dengan minyak goreng. Proses yang pertama kali dilakukan dalam memproduksi keripik talas adalah proses pengupasan, pencucian, perajangan, proses selanjutnya pengorengan, penirisan, pemberian perasa dan terakhir proses pengemasan keripik talas.

Adapun tahap proses produksi keripik talas dapat diketahui sebagai berikut :

a. Bahan-bahan Keripik Talas

Bahan baku utama dalam pembuatan keripik talas adalah umbi talas. Umbi talas yang digunakan merupakan umbi talas dengan jenis *colocasia esculenta* atau biasa orang Jawa menyebutnya dengan istilah mbote. Talas yang diperoleh berasal dari para petani yang ada di Kelurahan Klasaman. Umbi talas yang dibutuhkan sebanyak 150 kg/proses produksi dengan hasil keripik talas 33,75 kg/proses produksi

b. Bahan penunjang

Bahan tambahan atau bahan penunjang yang dibutuhkan dalam proses pembuatan keripik talas adalah minyak goreng, perasa original dan perasa barbeque. Penggunaan minyak goreng dalam proses produksi bertujuan untuk menggoreng keripik talas. Penggunaan perasa original dan perasa barbeque bertujuan untuk membuat keripik talas memiliki varian rasa original dan *barbeque*.

c. Bahan pengemas

Pengemasan keripik talas menggunakan plastik zipper lock. plastik zipper lock yang digunakan berkapasitas 225 gram. Produk keripik talas yang dijual berjumlah minimal 225 gram.

4. Peralatan Produksi

Peralatan produksi adalah salah satu komponen penting dalam proses produksi pada sebuah usaha untuk memperoleh nilai ekonomi dari suatu usaha. Peralatan yang digunakan oleh pelaku usaha keripik talas atau talas di Kelurahan Klasaman diketahui pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Peralatan-Peralatan Produksi Pelaku Usaha di Kelurahan Klasaman

No	Peralatan - peralatan	Produksi di gunakan
1.	Pisau	Digunakan untuk mengupas kulit umbi talas
2.	Alat perajang	Alat untuk merajang umbi talas menjadi tipis-tipis.
3.	Ember	Digunakan untuk mencuci umbi talas yang sudah dirajang.
4.	Sudip	Alat penggorengan untuk membalik keripik talas yang digoreng dalam minyak
5.	Serok	Alat untuk mengambil keripik talas dari minyak dalam wajan penggorengan.
6.	Kompor	Alat untuk memasak keripik talas.
7.	Wajan	Wadah sebagai alat penggorengan untuk menggoreng umbi talas.
8.	Ember besar	Digunakan untuk mencampur perasa pada keripik talas
9.	Timbangan digital	Digunakan untuk menimbang ukuran produk yang akan dikemas.

Sumber: *Data Diolah, 2023*

5. Proses Pembuatan Keripik Talas

Produk berupa keripik talas yang berasal dari umbi talas di proses dengan cara mengupas terlebih dahulu kemudian dirajang tipis-tipis dengan menggunakan alat perajang. Langkah selanjutnya adalah pencucian umbi talas yang telah dirajang dengan menggunakan ember besar hingga cairan asam oksalat menghilang. Ketika proses pencucian selesai dilakukan penggorengan pada wajan berisi minyak yang telah disiapkan. Setelah itu meniriskan hasil gorengan keripik untuk menghilangkan kadar minyak yang masih terdapat pada keripik talas. Kemudian memberikan

perasa pada keripik yang akan dikemas. Proses terakhir adalah mengemas keripik kedalam plastik sesuai ukuran. Strategi produk yang digunakan oleh pelaku usaha keripik talas atau talas di Kelurahan Klasaman selaku produsen adalah dengan menggunakan bahan baku yang memiliki kualitas pilihan dengan kualifikasi umbi talas yang rata-rata berdiameter 12 cm. Proses pembuatan keripik talas dapat dilihat pada bagan 2 sebagai berikut :



Bagan 2. Alur Proses Pembuatan Keripik Talas

6. Hubungan dan Fungsi Rantai Nilai Pelaku Usaha

Hubungan antar pelaku rantai nilai Pelaku Usaha Keripik Talas dalam penelitian ini dapat berupa mitra atau non mitra. Menurut Hafsa dalam Prasetya (2012), kemitraan adalah suatu strategi bisnis yang dilakukan oleh dua belah pihak atau lebih dalam jangka waktu tertentu untuk meraih keuntungan bersama, dengan prinsip saling membutuhkan dan saling membesarkan. Dalam penelitian Nuraini Asri (Prasetya, 2012), menyatakan bahwa bentuk kemitraan diukur dari sejauh mana pengusaha melakukan kerjasama kepada pihak lain secara terus menerus selama kurun waktu > 5 bulan. Dalam penelitian ini yang dimaksud hubungan mitra yaitu adanya hubungan jual beli dalam waktu yang lama, langganan dan lainnya. Dalam melakukan kerja sama pada proses penjualan harus didasari dengan kepercayaan antara pelaku agar proses penjualan suatu usahaberjalan dengan baik. Sifat hubungan pelaku rantai nilai pelaku usaha keripik talas dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Sifat Hubungan Pelaku Rantai Nilai Pelaku Usahan Keripiki Talas atau Talas tahun 2023

No	Pelaku Rantai	Sifat Hubungan	Tahun	Keterangan
1	Pedagang Pengepul	Berulang-ulang	3	Bermitra
2	Pedagang Pengecer :			
	a. UD Manalagi	Berulang-ulang	5	Bermitra
	b. UD Andika	Berulang-ulang	2	Bermitra
	c. UD Sismariato	Berulang-ulang	5	Bermitra
3	Konsumen Akhir	Sesaat	-	Non Mitra

Sumber : *Data Diolah, 2023*

Fungsi rantai nilai dilakukan dalam kegiatan pemasaran untuk menciptakan nilai tambah dari perpindahan produk pelaku usaha keripik talas. pelaku usaha keripik talas adalah kegiatan yang dilakukan oleh masing-masing pelaku rantai ke pelaku rantai berikutnya. Dari fungsi tersebut maka terjalinlah suatu hubungan antar pelaku rantai yang mempermudah dalam mengembangkan usaha keripik talas. Berikut fungsi-fungsi rantai nilai yang dilakukan yang ada di kelurahan klasaman dapat dilihat pada tabel 4. berikut :

Tabel 4. Fungsi Pelaku Rantai Nilai Pelaku Usaha Keripik Talas Tahun 2023

No	Fungsi	Pengepul	UD. Manalagi	UD. Andika	UD. Sismariato	Pedagang Pengecer	Konsumen
1	Pertukaran						
	a. Pembelian	√	√	√	√	√	√
	b. Penjualan	√	√	√	√	√	-
2	Fisik						
	a. Pengangkutan	-	√	√	√	-	√
	b. Pengolahan	-	√	√	√	-	-
	c. Penyimpanan	√	-	√	-	√	-
3	Fasilitas						
	a. Pembiayaan	-	√	√	√	-	-
	b. Penanggungan resiko	√	√	√	√	-	√
	c. Informasi pasar	√	√	√	√	√	-
	d. Standarisasi dan grading	√	√	√	√	-	-

Sumber : *Data Diolah, 2023*

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan dari hasil penelitian disimpulkan bahwa Kelurahan Kelurahan Klasaman Kota Sorong memiliki potensi unggulan yakni talas, yang perlu dikembangkan, diperkenalkan, dan dipasarkan kepada masyarakat luas. Talas yang dihasilkan tidak hanya dapat dijual dalam bentuk *fresh product* (talas mentah) tetapi juga bisa dijual dalam bentuk produk olahan. Salah satu produk olahan yang memiliki potensi adalah keripik talas aneka rasa. Keripik Keripik talas yang dikembangkan diberi merek cari Talas dan dikemas dalam kemasan *pouch* yang ramah lingkungan. Upaya ini terbukti memberikan nilai tambah bagi produk talas. Nilai tambah yang diperoleh dari talas adalah sebesar Rp 57.400/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output (produksi kripik talas) dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah sebesar 44,29%, artinya 44,29% dari nilai output

keripik talas merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan talas di Kelurahan Klasaman Kota Sorong.

Saran yang diberikan dalam penelitian ini adalah Bisnis keripik talas semakin berkembang karena mempunyai potensi keuntungan yang sangat besar. Nilai tambah yang dicapai diharapkan akan memungkinkan pemilik industri untuk mempertahankan atau meningkatkannya di masa depan. Pengusaha keripik talas perlu mengembangkan produksi keripik talas dengan rasa yang berbeda-beda.

DAFTAR PUSTAKA

- Amala, A., & Rahmawati, F. (2018). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L.Schott) sebagai bahan pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) dengan isian sambal cakalang daun kemangi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, 2. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44463><https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/44463/16521>
- Ariefah Yulandari, Widi Hariyanti, Y. H. (2018). Peningkatan Nilai Tambah Produk Baru Dan Barang Bekas. *ADIWIDYA*, 2(1), 1–13. <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-76887-8><http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-93594-2><http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-409517-5.00007-3><http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2015.06.018><http://dx.doi.org/10.1038/s41559-019-0877-3>
- Harnum. (2016). Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan pada Industri Rumah Tangga Darmatian Product di Kota Palu. *Agrotekbis*, 4(6), 725–731. <https://media.neliti.com/media/publications/243964-analisis-nilai-tambah-keripik-talas-pria-536a1143.pdf>
- Hasni, D. (2022). Analisis nilai tambah pada rantai pasok produk kopi arabika dengan metode Hayami (studi kasus di Kabupaten Aceh Tengah). *Agrointek*, 16(4), 553–565. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.13104>
- Iskandar, Haerul, Patang, K. (2018). Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schoot) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 29–42.
- Muh Haidir Hakim, Aulia Saraswati, & Dian Ayu Zulfina. (2022). Strategi Pemasaran Dalam Peningkatan Penjualan Keripik Talas (Studi Kasus: Ud Karmina Kota Sorong). *Jurnal Ilmiah Teknik Informatika Dan Komunikasi*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.55606/juitik.v2i1.200>
- Naisali, H., Utoro, P. A. R., & Witoyo, J. E. (2023). Review Keragaman dan Metode Pengolahan Umbi-Umbian Lokal Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 1–17. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.2.2023.1-17>
- Prasetya, M. (2012). Analisis Rantai Nilai Dan Nilai Tambah Agroindustri Berbahan Baku Ubi Kayu (Studi Kasus pada UD. Waroh Maju Bersama di Desa Sesaot Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *STIE Perbanas Surabaya*, 022, 0–16.
- Prayoga Anggara, Parta Tanaya, N. W. (2016). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Talas di Desa Sakra Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. 3, 1–23.

- Saputra, F., Hartiati, A., Admadi, B. H., Jurusan Teknologi Industri Pertanian, M., Teknologi Pertanian, F., & Jurusan Teknologi Industri Pertanian, D. (2016). KARAKTERISTIK MUTU PATI UBI TALAS (*Colocasia esculenta*) PADA PERBANDINGAN AIR DENGAN HANCURAN UBI TALAS DANKONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT. *Maret*, 4(1), 62–71.
- Sugiyono, P. D. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. *Alfabeta*, Bandung
- Sofia, S., -, R. D. P. R., -, R. L., -, W. C. B., -, M. M. W., & -, N. H. (2022). Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Keripik Talas DiKelurahan Sawagumu Kota Sorong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 96–103. <https://doi.org/10.30640/abdimas45.v1i2.237>
- Statistika, B. P. (2022). *Distrik Klaurung Dalam Angka*.
- Takril, T., & Metusalak, M. (2019). Analisis Usaha Keripik Talas Di Kabupaten Mamasa. *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.35329/agrovital.v4i1.319>
- Wulanningtyas, H. S., Sabda, M., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). Keragaman Morfologi Talas (*Colocasia esculenta* L.) Lokal Papua (Variability on Morphological Characters the Papuan Locally Taro [*Colocasia esculenta* L.]). *Buletin Plasma Nutfah*, 25(2), 23–30. https://www.researchgate.net/publication/338361203_Keragaman_Morfologi_Talas_Colocasia_esculenta_L_Lokal_Papua.