

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN
SINGKONG DI DESA MAULafa, KECAMATAN KOTA BARU
KOTA KUPANG**

¹Kudji Herwila dan ²Marthen Robinson Pellokila

¹⁻²Dosen Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian
Universitas Nusa Cendana

Email Penulis : marthenpellokila@staf.undana.ac.id

ABSTRAK

Camilan keripik singkong sudah ada sejak dahulu dan hingga saat ini camilan ini masih sangat populer dan selalu menjadi camilan favorit masyarakat. Untuk membuat camilan keripik singkong ini sangat mudah. Singkong yang digunakan adalah singkong yang memiliki kualitas baik kemudian diiris tipis dan digoreng. Pada umumnya keripik singkong ini rasanya bermacam-macam ada rasa bawang, balodo, dan masih banyak rasa lainnya. Karena tingginya peminatan akan camilan kripik singkong, maka timbul kesadaran baru baik itu dikalangan petani sendiri maupun para akademisi serta pengambil keputusan (pemerintah) untuk melihat lebih jauh nilai tambah dan pendapatan dari usaha pengolahan singkong. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan tambahan informasi kepada pihak kelompok ibu TP PKK Di Desa Maulafa, Kecamatan Kota Baru, Kota Kupang tentang strategi Upaya Peningkatan Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Singkong. Sedangkan metode yang digunakan adalah metode Pendidikan Masyarakat dan simulasi pengolahan singkong yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dalam bidang pemasaran hasil dan lingkup terkait didalamnya sehingga menyadarkan masyarakat akan pentingnya upaya pemasaran yang baik demi meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini berlokasi di Desa Maulafa Kecamatan Kota Baru, Kota Kupang pada bulan Nopember 2019 bersama 20 orang ibu-ibu TP PKK Kelurahan/Desa Maulafa. Adapun hasil kegiatan pengabdian ini adalah terlaksananya kegiatan proses transformasi informasi tim penyuluh kepada peserta kegiatan. Hal ini tergambar dari komentar dan komitmen para petani untuk merubah strategi pengolahan pemasaran hasil pertanian (singkong) mereka dalam upaya peningkatan pendapatan keluarga.

Kata Kunci : *Analisis Nilai Tambah, Pendapatan, Usaha Pengolahan, Singkong, Desa Maulafa, Kecamatan Kota Baru, Kota Kupang*

ANALYSIS OF ADDITIONAL VALUE AND INCOME IN THE PROCESSING OF CASSAVA (SINGKONG) IN MAULafa VILLAGE, KOTA BARU DISTRICT KUPANG CITY

¹Kudji Herwila dan ²Marthen Robinson Pellokila

¹⁻²Lecturer at the Department of Agricultural Social Economics

Faculty of Agriculture, Nusa Cendana University

Email : marthenpellokila@staf.undana.ac.id

ABSTRACT

The snack of cassava chips has been around for a long time and until now this snack is still very popular and has always been a favorite snack for the community. To make this cassava chip snack is very easy. The cassava used is cassava which has good quality then thinly sliced and fried. In general, these cassava chips have a variety of flavors, including onion, balodo, and many other flavors. Due to the high interest in cassava chips snack, there is a new awareness among the farmers themselves as well as academics and decision makers (government) to see further the added value and income from the cassava processing business. The purpose of this activity is to provide additional information to the TP PKK women's group in Maulafa Village, Kota Baru District, Kupang City regarding the strategy for increasing added value and income from cassava processing businesses. Meanwhile, the method used is the community education method and cassava processing simulation which aims to increase understanding in the field of product marketing and its related scope so as to make people aware of the importance of good marketing efforts to increase family income. This activity is located in Maulafa Village, Kota Baru District, Kupang City in November 2019 with 20 women from the Maulafa Village / Village PKK TP. The result of this service activity is the implementation of the information transformation process of the extension team to the activity participants. This is reflected in the comments and commitment of the farmers to change their agricultural (cassava) processing strategy in an effort to increase family income.

Keywords: *Value Added Analysis, Income, Processing Business, Cassava, Maulafa Village, Kota Baru District, Kupang City*

PENDAHULUAN

Singkong atau yang lebih dikenal bagi petani adalah ketela pohon atau yang dikenal dengan sebutan umbi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Singkong yang juga disebut umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Oleh karena itu, pada saat masa produksi berlimpah haruslah diolah dengan baik agar tidak terbuang percuma.

Keripik adalah salah satu panganan rakyat yang ada di Indonesia. Yang telah menjadi tren dari dulu sampai sekarang adalah keripik singkong. Salah satu jenis cemilan yang disukai hampir semua orang adalah keripik singkong. Mulai dari orang dewasa hingga anak kecil. Tidak sulit untuk menemukan keripik singkong dari yang dibuat dalam kemasan oleh pabrik besar hingga yang dijual di pinggir jalan. Keripik singkong biasa dijual dalam berbagai macam rasa. Rasanya yang gurih, bakal membuat siapa saja ketagihan. Agar mendapatkan rasa kripik yang lezat dan renyah, ada cara khusus dalam membuatnya. Tidak seperti membuat jenis keripik lainnya. Membuat kripik singkong renyah gurih terbilang lebih mudah.

Camilan keripik singkong ini sebenarnya sudah ada sejak dahulu dan hingga saat ini camilan ini masih sangat populer dan selalu menjadi camilan favorit masyarakat. Singkong yang digunakan adalah singkong yang memiliki kualitas baik kemudian diiris tipis dan digoreng. Pada umumnya keripik singkong ini rasanya bermacam-macam ada rasa bawang, balodo, dan masih banyak rasa lainnya. Dari waktu ke waktu permintaan keripik singkong di pasaran ini semakin menunjukkan peningkatan. Hal ini telah memberikan kesempatan bisnis yang sangat baik untuk dimanfaatkan. Peluang bisnis keripik singkong ini masih sangat terbuka lebar jika dapat dimanfaatkan sebagai kegiatan usaha. Untuk menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini sangat mudah dan tidak membutuhkan modal yang besar. Dengan menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini bisa mendatangkan keuntungan dan berguna untuk peningkatan pendapatan keluarga.

Pemilihan bahan singkong yang berkualitas baik meliputi singkong yang masih segar, yang kulitnya masih menempel, selain itu perhatikan juga pangkal singkong, sebab singkong yang bagus masih tampak putih dan tak terdapat garis-garis biru kehitaman di dagingnya. Ada banyak sekali jenis singkong yang bisa di olah menjadi keripik singkong, seperti singkong mentega, singkong gajah dan lain sebagainya, setiap singkong memiliki spesifikasi dan rasa yang berbeda-beda, bahkan ada singkong yang harus diolah dulu untuk menghilangkan racunnya, karena ada juga singkong yang mengandung racun. Namun singkong yang paling bagus untuk membuat keripik singkong adalah singkong mentega karena rasanya yang enak, manis, dan teksturnya empuk ketika di makan, jadi tidak heran apabila ada banyak orang yang mencari jenis singkong ini untuk dijadikan keripik singkong, singkong ini enak untuk di makan dalam keadaan di rebus atau digoreng dan dibuat tape. Ciri-ciri singkong yang bagus adalah ketika kulit singkong dikupas, daging singkong masih berwarna putih mulus dan tidak ada brek garis berwarna biru atau lain nya.

Banyaknya jenis keripik yang ada saat ini, hal itu membuat persaingan dalam dunia bisnis keripik semakin tinggi tingkat persaingannya, ada keripik kentang, keripik sayur dan lain sebagainya, namun yang paling banyak di cari saat ini adalah keripik singkong karena memang bahan pembuatannya cukup mudah di cari serta keripik singkong memiliki rasa khas tersendiri. Bahkan keripik singkong ada yang di jual di pinggir jalan menggunakan gerobak hingga usaha yang memang dibuat sedemikian rupa agar keripik singkong terlihat lebih bagus dan berkelas untuk dijual, semuanya memang tergantung dari target market para pengusaha itu sendiri, apakah kelas menengah ke bawah atau kelas menengah ke atas. Karena keripik singkong memiliki daya tarik tersendiri untuk membuat orang yang memakannya merasa ketagihan untuk terus memakannya, oleh karena itulah cukup banyak orang yang membuka usaha keripik singkong, entah itu keripik singkong yang di jual kiloan hingga dengan kemasan yang menarik, tentu keripik singkong yang memiliki kemasan yang bagus harga jualnya lebih mahal.

Semakim banyaknya keripik singkong yang dijual mulai dari harga yang fantastis sampai dengan harga yang terjangkau. Memang keripik singkong dijual dimanapun ada tapi Anda pasti mulai berfikir tentang makanan yang dibuat di rumah akan lebih baik jika dibandingkan dengan membeli di luar. Salah satu alasan utamanya adalah karena makanan rumahan pasti lebih sehat dan higienis.

METODE KEGIATAN PENGABDIAN

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah metode Pendidikan kepada Masyarakat berbentuk kegiatan penyuluhan yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dalam bidang pemasaran hasil dan lingkup terkait didalamnya sehingga menyadarkan masyarakat akan pentingnya upaya peningkatan strategi pengolahan dan pemasaran yang baik demi meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini berlokasi di Desa Maulafa Kecamatan Kota Baru, Kota Kupang pada bulan Nopember 2019 bersama 20 orang ibu-ibu TP PKK Kelurahan/Desa Maulafa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Penting Dalam Pemasaran

American Marketing Association (1960) mengartikan pemasaran adalah pelaksanaan dunia usaha yang mengarahkan arus barang-barang dan jasa-jasa dari produsen ke konsumen atau pihak pemakai. Sedangkan definisi lain, dikemukakan oleh Philip Kotler dalam bukunya *Marketing Management Analysis, Planning, and Control*, mengartikan pemasaran secara lebih luas, yaitu Pemasaran adalah: Suatu proses sosial, dimana individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan, dan mereka inginkan dengan menciptakan dan mempertahankan produk dan nilai dengan individu dan kelompok lainnya.

Pelanggan potensial dengan kebutuhan atau keinginan tertentu yang mungkin mampu untuk ambil bagian dalam proses jual beli dengan tujuan untuk memuaskan kebutuhan atau keinginan tersebut dikenal dengan istilah Pasar Sasaran (Target Market). Sekelompok konsumen atau pelanggan yang secara khusus menjadi sasaran usaha pemasaran bagi sebuah perusahaan. Dalam menerapkan pasar sasaran, terdapat tiga langkah pokok yang harus diperhatikan, yaitu:

1. Segmentasi Pasar
2. Penetapan Pasar Sasaran
3. Penempatan Produk

Pendalaman Materi Kegiatan

Keripik singkong merupakan salah satu olahan makanan yang terbuat dari singkong yang memiliki tekstur renyah. Keripik singkong ini memiliki cita rasa yang sangat gurih sehingga banyak masyarakat yang menyukai olahan keripik singkong ini

mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Camilan keripik singkong ini sebenarnya sudah ada sejak dahulu dan hingga saat ini camilan ini masih sangat populer dan selalu menjadi camilan favorit masyarakat. Untuk membuat camilan keripik singkong ini sangat mudah.

Singkong yang digunakan adalah singkong yang memiliki kualitas baik kemudian diiris tipis dan keripik singkong ini rasanya rasa bawang, balodo, dan Dari waktu ke waktu singkong di pasaran ini peningkatan. Hal ini telah bisnis yang sangat baik untuk bisnis keripik singkong ini jika Anda ingin



digoreng. Pada umumnya bermacam-macam ada masih banyak rasa lainnya. permintaan keripik semakin menunjukkan memberikan kesempatan dimanfaatkan. Peluang masih sangat terbuka lebar memanfaatkannya sebagai

kegiatan usaha Anda. Untuk menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini sangat mudah dan tidak membutuhkan modal yang besar. Dengan menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini bisa mendatangkan keuntungan untuk Anda. Bagaimana, apakah Anda merasa tertarik untuk menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini sebagai kegiatan usaha Anda ? jika Anda merasa tertarik untuk menjalankan kegiatan usaha keripik singkong ini di bawah ini akan kami berikan contoh analisa usaha dari usaha keripik singkong. Namun sebelum kita membahas mengenai contoh analisa usaha dari usaha keripik singkong, alangkah baiknya jika terlebih dahulu kita mengetahui bagaimana cara untuk membuat keripik singkong. Di bawah ini akan kami berikan resep untuk membuat keripik singkong yang bisa Anda coba di rumahg. Adapun resep untuk membuat keripik singkong adalah sebagai berikut :

➤ Resep keripik singkong

Bahan :

- Minyak Untuk Menggoreng 1/2 Kg
- Air Kapur Sirih 1 Sendok Teh
- Air Untuk Merendam Kurang Lebih 1 Liter Yang Bersih
- 1 Buah Singkong Segar
- 1/2 Sendok Makan Garam Halus

Bahan bumbu yang pedas :

- Gula Pasir 1 Sendok Teh
- Daun Salam 2 Lembar
- 2 Sendok Makan Air Asam Jawa
- Garam 1 Sendok Teh
- Bawang Merah 4 Butir (Haluskan)
- Minyak Untuk Menumis Secukupnya
- Cabe Merah Besar 5 Buah (Haluskan)

➤ Langkah Langkah Membuat Keripik Singkong :

1. Langkah pertama Singkong dikupas terlebih dahulu kemudian dicuci sampai bersih dan diiris tipis.
2. Kemudian Campur air kapur sirih dengan air bersih dan garam lalu rendam irisan singkong kedalamnya hingga benar-benar terendam
3. Lalu Diamkan terlebih dahulu kira-kira selama 10 menit lalu tiriskan
4. Selanjutnya Panaskan minyak kemudian irisan singkong yang sudah direndam siap digoreng sampai kering, angkat sisihkan sejenak
5. Kemudian Campurkan semua bahan bumbu pedas lalu ditumis sampai matang dan mengental
6. Lalu Masukkan singkong yang sudah digoreng kering kedalam bumbu sambil diaduk hingga merata.
7. Sajikan



➤ **Contoh Analisa Usaha Keripik Singkong**

Dalam memanfaatkan peluang usaha keripik singkong ini Anda juga harus memikirkan berapa harga jula dari keripik singkong yang Anda buat. Sebelum Anda menentukan harga jual Anda bisa melakukan riset terlebih dahulu. Riset ini bertujuan untuk mengetahui berapa harga pasaran dari keripik singkong. Dalam menentukan harga

keripik singkong usahakan tidak terlalu murah dan terlalu mahal. Sebab jika Anda membandrol harga keripik singkong dengan harga yang murah konsumen akan merasa ragu dengan rasa dari keripik singkong yang Anda buat. Dan jangan juga terlalu mahal sehingga konsumen tidak merasa keberatan untuk membeli keripik singkong buatan Anda. Pada umumnya harga untuk satu bungkus keripik singkong ini berharga kurang lebih Rp 10.000. Anda bisa menjual keripik singkong buatan Anda dengan harga tersebut tergantung dari berapa ukuran kemasan yang akan digunakan.

➤ Contoh Analisa Keuntungan Usaha Keripik Singkong

Asumsi Yang Digunakan

- Untuk penyusutan etalase selama 3 tahun
- Untuk penyusutan meja kursi selama 2 tahun
- Untuk penyusutan kompor selama 2 tahun
- Untuk penyusutan perlengkapan lainnya selama 2 tahun
- Penyusutan untuk mesin Perajang selama 4 tahun
- Penyusutan untuk Hand Sealer selama 3 tahun

Tabel 1. Rata-rata Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong

No	Variasi Nilai Tambah Input, Output, dan Harga	Nilai
1	Output (kg/proses produksi)	189,70
2	Jumlah bahan baku (kg/proses produksi)	314,00
3	Tenaga Kerja (HOK/proses produksi)	13,90
4	Faktor Konversi (1/2)	0,63
5	Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	0,05
6	Harga output (Rp/kg)	31500,00
7	Upah rata-rata tenaga Kerja (Rp/HOK)	20057,68
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	1530,00
9	Sumbangan Input lain (Rp/kg)	13004,07
10	Nilai Output (Rp/kg/produksi) (4*6)	19766,25
11	a) Nilai Tambah (10-8-9)	5232,18
	b) Rasio Nilai Tambah (%) (11a/10)%	23,76
12	a) Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg/prod) (5*7)	977,92
	b) Bagian Tenaga Kerja (%) (12a/11a)%	20,45
13	a) Keuntungan (Rp/kg/produksi) (11a-12a)	3746,50
	b) Tingkat Keuntungan (%) (13a/10)%	18,95
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Marjin	17747,76
	a) Imbalan tenaga kerja (%) (12a/14)%	5,39
	b) Sumbangan Input lain (%) (9/14)%	76,38
	c) Keuntungan (%) (13a/14)%	21,05

Tabel 1 menunjukkan bahwa mengolah keripik singkong dalam satu kali proses produksi rata-rata diperlukan bahan baku ubi kayu sebanyak 314 kg per proses produksi yang menghasilkan keripik singkong sebanyak 189,7 kg per proses produksi. Harga rata-rata bahan baku ubi kayu adalah Rp1530,00 per kilogramnya. Banyaknya keripik singkong yang dihasilkan dan input bahan baku di dapat faktor konversi sebesar 0,63 yang menunjukkan bahwa setiap satu kilogram ubi kayu yang diolah rata-rata menghasilkan keripik singkong sebanyak 0,63 kilogram. Besar kecilnya faktor konversi dipengaruhi kualitas bahan baku. Semakin besar factor konversinya maka semakin produktif pengolahannya.

Proses pengolahan bahan baku dalam satu kali proses produksi diperlukan 13,9 HOK per proses produksi dengan upah sebesar Rp20.057,68 per HOK. Pada agroindustri pengolahan keripik singkong di Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas Cimahi para pengusaha banyak menggunakan tenaga kerja dari luar keluarga. Koefisien tenaga kerja diperoleh dengan membagi jumlah tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi yaitu 0,05. Nilai koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram bahan baku atau jumlah tenaga kerja yang diserap dalam proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong.

Sumber : Olahan Data Primer

Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong membutuhkan sumbangan input lain rata-rata Rp13.004,07. Sumbangan input lain adalah biaya penunjang dan bahan bakar per kilogram bahan baku. Rata-rata biaya bahan penunjang dan bahan bakar adalah Rp3.508.120,00 dari 314 kg ubi kayu. Jadi dari satu kilogram keripik singkong dibutuhkan bahan penunjang dan bahan bakar dengan biaya rata-rata Rp13.004,07, sehingga rata-rata sumbangan input lainnya adalah Rp13.004,07.

Nilai output menunjukkan nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan satu kilogram bahan baku yaitu Rp19.766,25 yang merupakan hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga output. Harga keripik singkong per kilogramnya adalah Rp31.500,00. Penetapan harga keripik singkong dari setiap pengusaha sama karena ada kesepakatan diantara pengusaha, supaya tidak terjadi persaingan dalam penentuan harga.

Rata-rata nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan satu kilogram bahan baku jadi sebesar Rp5.232,18 per kilogram artinya setiap satu kilogram input (ubi kayu) akan menghasilkan output (keripik singkong) sebesar Rp5.232,18 dan rasio nilai tambah terhadap nilai output rata-rata sebesar 23,76% per proses produksi. Menurut Hubbeis

(1997), rasio nilai tambah ini termasuk dalam nilai tambah sedang karena berada diantara 15-40%.

Pendapatan tenaga kerja rata-rata untuk mengolah bahan baku keripik singkong adalah Rp977,92 per kilogram bahan baku. Besarnya persentase rata-rata bagian pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 20,45%. Pendapatan tenaga kerja merupakan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu kilogram bahan baku. Besarnya pendapatan tergantung dari bahan baku yang diolah dan tingkat upah yang ditetapkan oleh pengusaha. Dilihat dari persentase rata-rata bagian pendapatan tenaga kerja maka pendapatan dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja, semakin besar nilai koefisien maka akan semakin besar imbalan yang diterima pekerja.

Keuntungan diperoleh dengan mengurangi pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah. Keuntungan rata-rata diperoleh pengusaha dari pengolahan satu kilogram ubi kayu menjadi keripik singkong adalah Rp3.746,50 dengan persentase tingkat keuntungan 18,95%. Keuntungan dapat diartikan sebagai nilai tambah bersih yang diterima pengusaha dalam satu kali proses produksi per kilogram bahan baku yang diolah karena sudah tidak mengandung imbalan atau pendapatan tenaga kerja.

Marjin merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku yang merupakan total balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Rata-rata marjin yang didapatkan adalah Rp17.747,76 per kilogram bahan baku, yang selanjutnya didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 5,39 % atau Rp977,92 dan sumbangan bahan penunjang 76,38% atau Rp13.004,07 serta keuntungan usaha 21,05% atau Rp3.746,50.

PENUTUP

Besarnya rata-rata nilai tambah untuk keripik singkong kemasan sachet adalah Rp23.966,39 dan untuk pengemasan curah adalah Rp12.766,39. Untuk rata-rata total nilai tambah usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong yang diperoleh tiap pengrajin bervariasi antara Rp3.050,00 - Rp6.492,22 per kilogram bahan baku tiap satu kali proses produksinya. Rata-rata nilai tambah diterima oleh pengusaha keripik singkong sebesar Rp5232,18 per kilogram bahan baku atau rasio nilai tambah terhadap nilai output rata-rata sebesar 23,76% per proses produksi. Rasio nilai tambah ini termasuk dalam nilai tambah tersebut termasuk dalam kategori sedang karena berada diantara 15-40%.

SARAN / REKOMENDASI KEGIATAN

1. Untuk pengusaha sebaiknya melakukan pembukuan yang baik mengenai produksi keripik singkong setiap kali produksi. Gunanya agar pengusaha dapat mengontrol jumlah produksinya serta mengetahui kekurangan serta kelemahan apa saja yang ada pada produksi keripik singkong
2. Dalam upaya yang mengarah pada perbaikan kualitas dan kuantitas keripik singkong yang dihasilkan, perlu adanya kesadaran dari pengusaha akan kebersihan di sekitar tempat produksi, alat-alat yang digunakan, dan kebersihan pengrajin sendiri.
3. Perlu berjalannya koperasi paguyuban karena dengan berjalannya koperasi akan sangat membantu para pengusaha untuk mendapatkan modal dan bantuan dari pemerintah. Selain itu akan memudahkan juga dalam proses pemasaran dan pengadaan bahan baku, karena dengan berjalannya koperasi pembelian bahan baku dapat terpusat dan pemasaran hasil produk dapat terbantu.
4. Perlu dilakukan berbagai upaya untuk mempromosikan keripik singkong ke masyarakat luas sehingga dapat meningkatkan pembeli potensial produk ini. Upaya yang dapat dilakukan, di antaranya mengikuti berbagai pameran, memasang iklan di media cetak maupun elektronik, brosur, dan melakukan penjualan pribadi (personal selling) ke konsumen.
5. Melihat nilai tambah yang dihasilkan, agroindustri keripik singkong ini berpotensi untuk dikembangkan, perlunya perhatian dan pembinaan dari pemerintah maupun instansi terkait yang mencakup aspek manajemen, teknologi, permodalan, dan pemasaran

DAFTAR PUSTAKA

- Australian Centre for International Agricultural Research (ACIAR). 2012. Making Value Chain Work Better for the Poor: A Toolbook for Practitioners of Value Chain Analysis. Canberra (Australia)
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Cimahi. 2016. Statistik Daerah Kota Cimahi 2015.<<http://cimahikota.bps.go.id>>. Diakses pada 19 April 2017
- Hafsah MJ. 2003. Bisnis Ubi Kayu Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hayami, Y. et al. 1987. Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village. CGPRT Centre. Bogor.
- Ismi. 2010. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Keripik Singkong di Perusahaan "Mickey Mouse" di Malang. Agrika, Vol 4 No 2.

<<http://widyagama.ac.id/pertanian/wp-content/uploads/2012/01/6Ismini-Analisis-Nilai-Tambah.pdf>>. Diakses tanggal 27 Mei 2017.

Julianto, Pramida Arhando. 2017. Program Diversifikasi Pangan Masih Banyak Kendala. <<https://ekonomi.kompas.com/read/2017/10/25/080000126/program-diversifikasi-pangan-masih-banyak-kendala>>. Diakses pada Tanggal 30 Maret 2018.

Muhammad Ai. 2016. Perkembangan UMKM (Usaha mikro kecil dan menengah) di Indonesia. *Cano Ekonomos*, 6(1), pp.51-58.