

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kelor (Studi Kasus di CV Tri Utami Jaya Kota Mataram)

Asmadi¹, Mohamad Harisudin², Erlyna Wida Riptanti³

^{1,3} Program Studi S2 Agribisnis, Pascasarjana Universitas Sebelas Maret
Jl. Ir. Sutami no 36 Ketingan Surakarta

² Universitas Sebelas Maret, Jl. Ir. Sutami no 36 Ketingan Surakarta

Email: asmadi9292@gmail.com

Abstract: *Moringa plants contain active chemicals and complete nutrition so that Moringa plants are one of the most versatile vegetable plants. Moringa leaves are an extraordinary nutritional source of Vitamins A and C, especially beta-carotene. The aim of the research is to find out how much added value the processing of Moringa leaves into Moringa leaf agro-industrial products is. The research area was taken using purposive sampling, namely CV. Tri Utami Jaya Mataram City. This company was used as a research location because it is the largest moringa industry in West Nusa Tenggara Province. Data collection was carried out in November-December 2023. The processed leaf products studied included KIDOM moringa tea bags and morika coffee easy. The analysis method uses hayami value added analysis. The research results show that the added value of the moringa agroindustry into KIDOM moringa tea bag products is IDR. 225,115/kg, with a value ratio of 90.5%. The added value of the morikai coffee easy product is IDR. 229,9400/kg with a value added ratio of 95.81%, so the more raw materials needed in each production process, the more capital is spent to meet raw material needs in fulfilling the production process to become finished product materials.*

Keyword: *moringa, morikai, teabags*

Abstrak: Tanaman kelor mempunyai kandungan bahan kimia aktif dan nutrisi lengkap sehingga tanaman kelor sebagai salah satu tanaman sayuran yang serbaguna. Daun kelor adalah sumber nutrisi Vitamin A dan C yang sangat luar biasa, terutama betakaroten. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah (added value) pengolahan daun kelor menjadi produk agroindustri daun kelor. Pengambilan daerah penelitian secara purposive sampling yaitu CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram. Perusahaan ini dijadikan lokasi penelitian karena satu-satunya industri kelor terbesar di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Pengambilan data dilaksanakan pada Bulan Nopember-Desember 2023. Produk olahan daun yang diteliti meliputi teh celup moringa KIDOM dan morika coffe easy. Metode analisis menggunakan analisis nilai tambah hayami. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah dari agroindustri kelor menjadi produk teh celup moringa KIDOM sebesar Rp. 225.115/kg, dengan rasio nilai sebesar 90,5%. Nilai tambah pada produk morikai coffe easy sebesar Rp. 229.9400/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 95,81%, jadi semakin banyak bahan baku yang dibutuhkan dalam setiap proses produksi, semakin banyak modal yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku dalam memenuhi proses produksi menjadi bahan produk jadi.

Kata kunci: moringa, morikai, teh celup

1. PENDAHULUAN

Tanaman kelor mempunyai kandungan bahan kimia aktif dan nutrisi yang lengkap sehingga tanaman kelor sebagai salah satu tanaman sayuran yang serbaguna. Hampir setiap bagian tanaman kelor dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan. Daun kelor adalah sumber nutrisi Vitamin A dan C yang sangat luar biasa, terutama betakaroten. Asupan beta-karoten harian yang direkomendasikan, menurut para ahli, adalah antara 15.000 dan 25.000 IU (Astawan, 2004). Tingkat vitamin C nya mirip dengan enam kali vitamin C yang ditemukan dalam jeruk, menjadikannya alat yang sangat berharga untuk menghindari berbagai macam penyakit seperti flu dan demam. Efektivitas daun kelor dalam menangkal berbagai penyakit cukup ampuh. Daun kelor mengandung berbagai bahan kimia bioaktif, antara lain arginin,

leusin, dan metionin. Daun kelor segar memiliki kadar arginin yang melebihi 406,6 mg per 100 gram (Anwar, 2007).

Simatupang dan Purwanto (1990) menyatakan bahwa pengembangan agroindustri di Indonesia mencakup berbagai sudut pandang, antara lain memberikan nilai tambah, membuka lapangan kerja, memperluas keuntungan, perdagangan, menyeimbangkan gaji, dan bahkan kemampuan untuk menarik keuntungan memajukan kawasan pertanian sebagai kawasan pemberi bahan alam. Inti dari setiap bisnis itu yang dijalankan pada umumnya adalah untuk memperoleh keuntungan sebesar-besarnya. Suatu industri dapat menggunakan keuntungan yang diperolehnya untuk kemajuan bisnis yang dijelankannya. Salah satu komoditas pertanian yang mungkin dapat dikelola dalam agroindustri adalah daun kelor.

CV. Tri Utami Jaya yang dikenal dengan brand Morikai yang berarti Moringa Kilo Asli Indonesia bergerak dalam industri pengolahan daun kelor. Perusahaan ini berdiri sejak 1993 di Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat memproduksi 2 (dua) item jenis produk daun kelor dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis Produk Yang Dihasilkan CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Nama Produk	Karakteristik Produk	Harga Jual (Rp)	Jumlah Produksi/ bulan	Penerimaan/ bulan (Rp)
Teh Celup Kelor Moringa KIDOM	Teabags 15 Sachet, 30 gram	30.000	500	70.000.000
<i>Morikai Coffee Easy</i>	Dripbag 2 sachet, berat 30 gram	20.000	500	30.000.000
Total				25.000.000

Sumber : CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Industri teh celup kelor moringa KIDOM dan morikai *coffe easy* berbahan baku serbuk daun kelor di Kota Mataram merupakan salah satu bidang usaha industri berbasis berskala usaha kecil yang mungkin dapat dijalankan. Permintaan produk teh celup kelor moringa KIDOM dan *morikai coffe easy* mengalami pola yang meningkat karena masyarakat sudah mengenal pola hidup yang sehat. Bisnis yang diwariskan secara turun temurun ini terbukti mampu bertahan di Tengah kondisi krisis, membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar dan memberikan manfaat tambahan bagi para pelaku usaha dengan nilai tambah yang dihasilkan. Tujuan analisis nilai tambah (*added velue*) adalah untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang terkandung dalam 1 kg hasil pertanian yang diolah menjadi barang produk olahan. Keuntungan yang diperoleh perusahaan dari nilai tambah adalah keuntungan dari 1 Kg bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Soejono, 2011).

Bahan baku daun kelor per kg di tingkat petani seharga Rp. 15.000/kg sedangkan harga eceran tertinggi dari industri pengolahan sebesar Rp. 60.000/kg, sementara setiap 1 kg daun kelor kering dihasilkan dari 7 kg daun kelor basah. Jika daun kelor ini diolah menjadi produk olahan kelor menjadikan harga jualnya sangat tinggi perbedaannya pada Tabel 1. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besar nilai tambah *added value* pengolahan daun kelor menjadi produk agroindustry daun kelor dalam bentuk : (a) teh celup kelor moringa KIDOM, (2) *morikai coffe easy* di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram.

2. METODE PENELITIAN

Metode dasar penelitian adalah metode deskriptif dan kuantitatif. Menurut Nazir (2014), metode deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Metode kuantitatif merupakan metode penelitian yang banyak menggunakan angka. Mulai dari proses pengumpulan data, analisis data dan penampilan data (Siyoto dan Sodik, 2015). Penelitian dengan metode ini menekankan analisis pada data numerik (angka) yang kemudian dianalisis dengan metode statistik yang sesuai.

Penelitian dilakukan secara *purposive* di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. Pemilihan perusahaan ini karena merupakan satu-satunya industri kelor terbesar di Provinsi Nusa Tenggara Barat. Waktu pengambilan data di perusahaan ini pada Bulan Nopember-Desember 2023. Pengambilan responden yang digunakan dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive*, yaitu orang-orang yang dianggap memahami permasalahan yang diteliti (Sugiyono, 2020). Responden tersebut adalah:

1. Direktur : Nasrin H. Muhtar
2. Manager Produksi : Erwin Irawan
3. Manager Keuangan : Sri Utami
4. Staff Gudang dan Bahan Baku : Lalu Abdurrahman
5. Staff Produksi : Siti Aisyah dan Hikmah

Data primer didapatkan dengan melakukan pengukuran, perhitungan sendiri dalam bentuk angket, observasi, wawancara, dan lain-lain yang berasal dari CV. Tri Utami Jaya. Data sekunder diperoleh dari sumber data sekunder yang meliputi profil daerah penelitian, pustaka sebagai sumber referensi berupa buku, tesis dan jurnal. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dengan responden dan dokumentasi (Sugiyono, 2020). Metode analisis data menggunakan analisis nilai tambah dengan metode Hayami (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Metode ini digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah akibat perlakuan yang diberikan terhadap daun kelor menjadi 2 macam produk, yaitu (1) teh celup kelor Moringa KIDOM dan (2) *morikai coffe easy*. Prosedur perhitungan dengan metode Hayami dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

No	Variabel	Nilai
	Output, Input dan Harga	
1	Output	(1)
2	Bahan baku (Kg)	(2)
3	Tenaga kerja langsung (HOK/kg)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
6	Harga output (Rp/kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	(7)
	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9	Harga input lain (Rp/kg input bahan baku)	(9)
10	Nilai ouput (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11	Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (8) - (9)
	Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100
12	Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
	Pangsa tenaga kerja langsung (%)	(12b) = (12a) / (11a) x 100
13	Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10) x 100

Sumber : Metode Hayami *dalam* Marimin dan Maghfiroh (2010)

Berdasarkan Tabel 2 terkait prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami dapat untuk mengetahui nilai tambah pada suatu produk, jumlah pedapatan tenaga kerja, dan keuntungan bagi agroindustri CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram. Keuntungan yang diperoleh dari nilai output yang dikurangi nilai input dan biaya tenaga kerja untuk proses pengolahan daun kelor yang dapat diformulasikan.

$$\begin{aligned} \pi &= \text{Nilai Output} - \text{Nilai Input} - \text{Biaya TK} \\ \pi + \text{Biaya TK} &= \text{Nilai Output} - \text{Nilai Input} \\ \text{VA} &= \text{VA} \end{aligned}$$

Keterangan:

VA	=	Value added atau nilai tambah pada hasil pemrosesan daun kelor yaitu tepung daun kelor dan teh daun kelor yang berupa primary product. (Rp/Kg)
Nilai output	=	Nilai penjualan <i>primary product</i> (Rp/kg).
Nilai input	=	Nilai bahan baku dan nilai input lain (tidak termasuk Biaya tenaga kerja) yang menunjang proses pengolahan daun kelor menjadi tepung, kapsul dan teh (Rp/kg)
π	=	Keuntungan yang diterima dari proses pengolahan daun kelor (Rp/kg)
Biaya TK	=	Pendapatan tenaga kerja langsung pada kegiatan proses pengolahan daun kelor (Rp/kg)

Kesimpulan dapat dilakukan dengan memahami seberapa besarnya nilai tambah yang diterima pada pengolahan daun kelor. Adapun kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut:

- Apabila nilai tambah lebih dari 0 artinya perlakuan tersebut dapat memberikan nilai tambah.
- Apabila nilai tambah ≤ 0 artinya perlakuan tersebut tidak mampu memberikan nilai tambah.
- Nilai tambah dapat dilihat besar kecilnya melalui ratio nilai tambah yang memiliki kriteria rentang penilaian (Sudiyono, 2002) :
- Apabila ratio nilai tambah $> 80\%$ maka nilai tambah dapat dikatakan sangat besar.
- Apabila ratio nilai tambah $70\% \leq 80\%$ maka nilai tambah dapat dikatakan besar.
- Apabila ratio nilai tambah $40\% < 70\%$ maka nilai tambah dapat dikatakan sedang.
- Apabila ratio nilai tambah $20\% < 40\%$ maka nilai tambah dapat dikatakan kecil.
- Apabila ratio nilai tambah $< 20\%$ maka nilai tambah dapat dikatakan sangat kecil.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

CV. Tri Utami Jaya berdiri sejak tahun 1993 di Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat memproduksi berbagai macam produk berbahan baku daun kelor diantaranya teh celup moringa KIDOM dan *morikai coffe easy*. CV. Tri Utami Jaya mampu menjaga ketersediaan bahan baku dari hasil pasca panen petani sejumlah 250 Ha lahan budidaya tanaman kelor secara keseluruhan. Semua item jenis produk morikai telah menyebar ke seluruh pelosok negeri hingga ekspor ke mancanegara dengan membuka toko *online* di seluruh *e-commerce* dalam negeri dan luar negeri, memiliki 10 reseller dan 3 distributor besar di Indonesia. Saat ini CV. Tri Utami Jaya memiliki legalitas NIB, halal nasional, BPOM, HACCP, MSDS, dan CPOTB. Seluruh produk morikai mampu menembus pasar global dengan brand lokal. Fokus pengembangan kelorisasi/budidaya tanaman kelor, mitra para petani, ketersediaan bahan baku, pemanfaatan teknologi agroindustri, legalitas usaha, membangun brand lokal *go global* dan merambah pasar *digital marketing* yang berkelanjutan (Erwin Irawan, 2020).

3.1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan suatu bahan yang dibutuhkan dan digunakan dalam membuat produk di sebuah industri. Bahan baku kelor dijadikan dua produk diantaranya produk Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy* (Erwin Irawan, 2020). Bahan baku ini terdapat campuran bahan dari produk pada Tabel 3.

Tabel 3. Bahan Baku Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy* di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Biaya Bahan Baku				
Jenis Bahan	Jumlah (Kg)	Harga Satuan (Rp)	Biaya Produksi/ Bulan (Rp)	Biaya Produksi/ Tahun (Rp)
Daun Kelor	40	20.000	3.200.000	38.400.000
Daun Pandan	20	4.000	320.000	3.840.000
Kopi	10	65.000	2.600.000	31.200.000
Jumlah BB Teh	60	24.000	3.520.000	42.240.000
Jumlah BB Kopi	10	65.000	2.600.000	31.200.000

Sumber : diolah dari data primer, 2024

3.2. Tenaga Kerja

Setiap proses produksi selalu melibatkan tenaga kerja untuk menghasilkan Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy*. Faktor tenaga kerja penting dalam pencapaian tujuan produksi. Berdasarkan penelitian terhadap penggunaan tenaga kerja pada agroindustri kelor menunjukkan penggunaan tenaga kerja dimulai dari penjemuran, penggilingan, pencampuran, pengovenan dan pengemasan dilakukan oleh 5 orang tenaga kerja, lihat Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy* di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Biaya Tenaga Kerja				
Jenis Pekerjaan	Jumlah TK	Upah TK/ Hari (Rp)	Upah TK/ Bulan (Rp)	Upah TK/ Tahun (Rp)
Penjemuran	1	20.000	600.000	7.200.000
Penggilingan	1	20.000	600.000	7.200.000
Percampuran	1	20.000	600.000	7.200.000
Pengovenan	1	20.000	600.000	7.200.000
Pengemasan	1	20.000	600.000	7.200.000
Jumlah	5	100.000	3.000.000	36.000.000

Sumber : diolah dari data primer, 2024

3.3. Biaya Produksi

Biaya produksi terdiri dari Biaya tetap dan Biaya variabel yang digunakan untuk memproduksi Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy* di CV Tri Utami Jaya Kota Mataram. Besarnya Biaya produksi yang dikeluarkan oleh di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram dapat dilihat pada Tabel berikutnya. Total Biaya yang dikeluarkan dalam Teh Celup Moringa KIDOM di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram selama empat kali produksi dalam satu bulan (Erwin Irawan, 2020).

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Teh Celup Moringa KIDOM di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Jenis Biaya Produksi	Total Biaya/Bulanan (Rp)	Total Biaya/Tahun (Rp)
Biaya bahan baku	3.520.000	42.240.000
Biaya kemasan	27.200.000	326.400.000
Biaya input lain	51.540	618.480
Biaya tenaga kerja	3.000.000	36.000.000
Biaya tetap	24.025.000	43.206.429
Total	57.796.540	448.464.909

Sumber : diolah dari data primer, 2024

Tabel 6. Biaya Bahan Baku *Morikai Coffe Easy* di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

Jenis Biaya Produksi	Total Biaya/Bulanan (Rp)	Total Biaya/Tahun (Rp)
Biaya bahan baku	2.600.000	31.200.000
Biaya kemasan	14.688.000	176.256.000
Biaya input lain	142.400	1.708.800
Biaya tenaga kerja	3.000.000	36.000.000
Biaya tetap	141.000	186.750
Total	20.571.400	245.351.550

Sumber : diolah dari data primer, 2024

3.4. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah adalah strategi untuk menilai sejauh mana bahan baku yang diolah mengalami perubahan, sehingga menghasilkan nilai tambah yang dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan. Adapun analisis nilai tambah pengolahan daun kelor bisa dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram

No	Variabel	Nilai Teh Celup Kelor Moringa Kidom	Nilai Morikai Coffe Easy
Output, Input dan Harga			
1	Hasil Produksi (kg/Proses)	25	36
2	Bahan baku (Kg)	60	10
3	Tenaga kerja langsung (Orang/proses)	5	5
4	Faktor Konversi (1/2)	0.417	3.600
5	Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/kg) (3/2)	0.0833	0.5000
6	Harga Produk Rata-rata (Rp/kg)	600.000	666.667
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/Proses/orang)	150000	150000
Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	12.000	65.000
9	Harga input lain (Rp/kg input bahan baku)	12885	35600
10	Nilai Produk (Rp/kg) 4x6	250000	2400000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	225.115	229.9400
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a-10)	90.05	95.81
12	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) 5x7	12500	75000
	b. Pangsa tenaga kerja langsung (%) (12a/11a)	5.55	3.26
13	a. Keuntungan (Rp/kg) 11a-12a	212615	2224400
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	94.45	96.74
14	Margin (Rp) (10-8) Pendapatan Tenaga Kerja (%)	238000	2335000
15	(12a/14)	5.25	3.21
16	Sumbangan Input Lain (%) (9/14)	5.41	1.52
17	Keuntungan Perusahaan (%) (13a/14)	89.33	95.26

Sumber : diolah dari data primer, 2024

Tabel 7 di atas menjelaskan bahwa produksi setiap kali proses pengolahan Teh Celup Moringa KIDOM sebanyak 25/kg hasil produksi dengan harga produk rata-rata Rp. 600.000/kg menggunakan 60/kg serbuk daun kelor kering dan daun pandan sebagai bahan baku dengan harga Rp. 12.000/kg. Sedangkan untuk *Morikai Coffe Easy* sebanyak 36/kg hasil produk dengan harga produk rata-rata Rp. 666.667/kg menggunakan 10/kg serbuk kopi sebagai bahan baku dengan harga Rp. 65.000/kg, dengan

5 orang tenaga kerja dengan upah rata-rata/proses produksi/orang Rp. 600.000/kg Proses produksi dilakukan empat kali dalam satu bulan. Nilai tambah sebesar Rp. 225.115/kg Teh Celup Moringa KIDOM, sedangkan *Morikai Coffe Easy* sebesar Rp. 229.9400/kg jadi semakin banyak bahan baku yang dibutuhkan dalam setiap proses produksi, semakin banyak modal yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku dalam memenuhi proses produksi menjadi bahan produk jadi.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dihasilkan kesimpulan bahwa nilai tambah dari agroindustri kelor di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram menjadi produk Teh Celup Moringa KIDOM sebesar Rp. 225.115/kg, dengan rasio sebesar 90,5%. Dan Nilai Tambah pada produk *Morikai Coffe Easy* sebesar Rp. 229.9400/Kg dengan rasio sebesar 95,81%, jadi semakin banyak bahan baku yang dibutuhkan dalam setiap proses produksi, semakin banyak modal yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku dalam memenuhi proses produksi menjadi bahan produk jadi.

5. SARAN

Pihak agroindustri kelor di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram disarankan supaya untuk merubah variasi model kemasan dan jenis rasa. Perluas kerjasama dengan pihak lain supaya meningkatkan produksi dan memperluas pasar produksi. Produk olahan Teh Celup Moringa KIDOM dan *Morikai Coffe Easy* diproduksi karena dapat membawa manfaat yang sangat besar. Mengingat nilai tambah yang diperoleh, maka diharapkan pemilik agroindustri kelor di CV. Tri Utami Jaya Kota Mataram mampu mempertahankan atau meningkatkannya produknya dari tahun ke tahun. Memperbaiki kualitas bahan baku serta sarana prasarana mulai pasca panen hingga distribusi bahan baku, agar dapat memenuhi spesifikasi bahan baku yang sesuai dengan standarisasi yang berlaku dan permintaan pasar global

DAFTAR PUSTAKA

- Erwin Irawan, 2020. Tahapan Siklus Hidup Dan Pengembangan Produk Berbahan Baku Kelor Pada Cv. Tri Utami Jaya. Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Mataram. Mataram.
- Eyverson Ruauw. 2012. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala UD Putridi Kota Bitung. Jurnal ASE – Volume 8 Nomor 1, Januari 2012: 31 – 44.
- Marimin dan Maghfiroh, 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. IPB Press. Bogor.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. Journal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(3), 108–111.
- Rustamaji, G. A. S., & Ismawati, R. (2020). Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif, akamam Selingan Balita Stunting. Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya, 1(1), 31–37.
- Siti Umariyah, 2023. Analisa Nilai Tambah Tanaman Kelor Menjadi Kukis Sehat Sebagai Produk Unggulan SMK Gusdur Tuban. Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tulungagung Vol. 9, No. 1.
- Sugiyono, 2020. Metode Penelitian Kualitatif. Alfabeta. Bandung.