

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK TEMPE PADA
USAHA LARIS MANIS DI KECAMATAN KOTO TANGAH,
KOTA PADANG**

SKRIPSI

Oleh

**M. HANIF SUKRI
NIM. 1810221004**

PEMBIMBING I : Dr. Ir. Faidil Tanjung, M.Si

PEMBIMBING II : Yusmarni, S.P., M.Sc



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK TEMPE PADA USAHA LARIS MANIS DI KECAMATAN KOTO TANGAH, KOTA PADANG

Abstrak

Nilai tambah adalah nilai yang dihasilkan akibat pengolahan dan peningkatan input produksi sebelum ditawarkan kepada pelanggan akhir. Memahami nilai tambah memungkinkan pemilik usaha untuk menentukan kompensasi yang diterima oleh faktor-faktor produksi yang berkontribusi. Analisis ini juga membantu mereka dalam mengambil keputusan pengembangan bisnis. Studi ini bertujuan untuk menggambarkan proses pengolahan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih di usaha Laris Manis di Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang, serta menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode studi kasus, dan data dianalisis menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Laris Manis membeli kedelai dari pedagang grosir seharga Rp 13.000 per kilogram, dengan pembelian dilakukan sekali sebulan. Kedelai diolah menjadi keripik tempe melalui beberapa tahap: produksi tempe, persiapan bumbu, pemotongan, penggorengan, penirisan, penyimpanan, dan pengemasan. Perlu dicatat bahwa keripik tempe original tidak ada tahap penyimpanan, sedangkan keripik tempe renyah gurih melibatkan dua kali penggorengan dan tahap pemisahan. Perhitungan menggunakan metode Hayami menunjukkan bahwa keripik tempe original memberikan nilai tambah sebesar Rp 79.334,11 per kilogram bahan baku, dengan rasio nilai tambah 50,83% dan keuntungan sebesar Rp 69.717,78 (tingkat keuntungan 44,67%). Sementara itu, keripik tempe renyah gurih menghasilkan nilai tambah yang lebih tinggi sebesar Rp 115.936,90 per kg bahan baku, dengan rasio nilai tambah 59,43% dan keuntungan sebesar Rp 108.552,87 (tingkat keuntungan 55,64%).

Kata kunci: Agroindustri, Metode Hayami, UMKM, tempe, keripik tempe

VALUE-ADDED ANALYSIS OF TEMPE CHIPS AT LARIS MANIS BUSINESS IN KOTO TANGAH DISTRICT, PADANG CITY

Abstract

Value added is the value created due to the treatment and enhancement of production inputs before it's offered for sale to the end customer. Understanding value added enables business owners to determine the compensation received by the contributing factors of production. The analysis also helps them make business development decisions. This study aims to describe the processing of original tempe chips and savory crispy tempe chips at the Laris Manis business in Koto Tangah District, Padang City, and to analyze value added generated from the processing of original tempe chips and savory crispy tempe chips. The research was conducted using the case study method, and the data were analyzed using the Hayami method. The results showed that the Laris Manis business purchased soybeans from wholesalers at Rp 13,000 per kilogram, with purchases occurring once a month. Soybeans are processed into tempeh chips through several steps: tempeh production, seasoning preparation, slicing, frying, draining, storage, and packaging. Notably, original tempeh chips do not include a storage stage, whereas savory crispy tempe chips involve double frying and a separation stage. The calculations using the Hayami method show that original tempeh chips provide a value-added of Rp 79,334.11 per kg of raw material, with a value-added ratio of 50.83% and a profit of Rp 69,717.78 (a profit rate of 44.67%). Meanwhile, savory crispy tempe chips yield a higher value-added of Rp 115,936.90 per kg of raw material, with a value-added ratio of 59.43% and a profit of Rp 108,552.87 (a profit rate of 55.64%).

Keywords: Agroindustry, Hayami method, MSME, tempe, tempe chips