

---

**ANALISIS NILAI TAMBAH MINUMAN SARI BUAH APEL “NIAPEL” (Studi Kasus pada *Home Agroindustry* ”Sumber Rejeki” Desa Andonosari, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan)**

**Nurul Listiana<sup>1)</sup>, Sri Hindarti<sup>2)</sup>, Dina Kartika Sari<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang  
Email: [nurullistiana86@gmail.com](mailto:nurullistiana86@gmail.com)

<sup>2)</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang  
E-mail: [srihin@unisma.ac.id](mailto:srihin@unisma.ac.id), E-mail: [dinakartikasari@unisma.ac.id](mailto:dinakartikasari@unisma.ac.id)

**Abstract**

*Tukur District is one of the largest apple producing areas in East Java. However, apples are easily damaged, so processing is needed to extend the product's shelf life, provide added value, provide labor and business benefits. This study aims to determine the amount of added value from the Niapel apple cider beverage business at Sumber Rejeki Home Agroindustry. The research location is in Andonosari Village, Tukur District, Pasuruan Regency. The research method is a case study and direct observation of key informants, namely the owner of the Sumber Rejeki Agroindustry Home and two of their employees. Data analysis used Hayami's added value analysis method. The results showed that the added value obtained from processing one kilogram of apples into Niapel apple cider was Rp. 32,762/kg with a ratio of 39.88%. Based on these results, the Niapel apple cider beverage business is included in the moderate added value category. The added value is distributed to workers Rp. 8,571 with a percentage of 26.16% and product profits of Rp. 24,191 with a percentage of 29.45%, this means that the business being carried out is capital intensive.*

**Keywords :** *Home Agroindustry, Value Added, Business Development Strategy, Apples Cider Drink*

**Abstrak**

Kecamatan Tukur merupakan salah satu daerah penghasil buah apel terbesar di Jawa Timur. Namun, buah apel memiliki sifat yang mudah rusak sehingga dibutuhkan pengolahan untuk memperpanjang masa simpan produk, memberikan nilai tambah, memberikan keuntungan tenaga kerja dan pengusaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki. Lokasi penelitian yakni di Desa Andonosari, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan. Metode penelitian dilakukan studi kasus dan observasi langsung kepada *key informan* yaitu pemilik *Home Agroindustry* Sumber Rejeki serta dua karyawannya. Analisis data menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan satu kilogram buah apel menjadi minuman sari apel Niapel adalah sebesar Rp 32.762/kg dengan rasio 39,88%. Berdasarkan hasil tersebut usaha minuman sari apel Niapel termasuk dalam kategori nilai tambah yang sedang. Nilai tambah tersebut didistribusikan kepada tenaga kerja Rp 8.571 dengan persentase sebesar 26,16% dan keuntungan produk Rp 24.191 dengan persentase sebesar 29,45 % hal ini berarti usaha yang dijalankan bersifat padat modal.

**Kata Kunci :** *Home Agroindustry, Nilai Tambah, Strategi Pengembangan Usaha, Minuman Sari Apel*

**PENDAHULUAN**

Peranan sektor pertanian sangatlah penting dalam perekonomian Indonesia. baik secara langsung maupun secara tidak langsung melalui interaksi sinergisnya dengan sektor-sektor lain (Soekartawi, 1991 dalam (Apriliani et al., 2020). Peranannya antara lain sebagai penggerak dari berbagai usaha dalam jaringan agribisnis dan agroindustri. Pembangunan pertanian diarahkan untuk meningkatkan produksi pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan dan kebutuhan industri dalam negeri. Karena itu, sektor industri sebagai leading sector diharapkan mampu sebagai penyerap sektor pertanian dan agar komoditas pertanian mempunyai nilai tambah yang lebih tinggi.

---

Nilai tambah adalah nilai tambah yang dihasilkan oleh barang setelah dilakukan penanganan, disimpan, dan diangkut selama proses produksi. Nilai tambah berasal dari kontribusi fungsional untuk barang terkait. Input fungsional dari tersebut berupa 1) Nilai *utilitas* bentuk, suatu barang akan memiliki nilai tambah yang lebih besar setelah berubah wujud. 2) Nilai guna tempat, suatu barang akan bertambah nilai gunanya setelah mengalami perubahan lokasi 3). Nilai *utilitas* waktu, suatu barang akan menghasilkan nilai guna setekah berubah dari waktu ke waktu (Apriliani et al., 2020).

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah. Produk pertanian diolah dengan mengubah rasa, penampilan, kemasan, dan aroma untuk menciptakan nilai tambah baru, yang meningkatkan harga jualnya. (Mursalat et al., 2022). Salah satu komoditi pertanian yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan adalah buah apel. Apel di Indonesia dapat tumbuh dan berkembang baik di dataran tinggi Indonesia, khususnya di Malang yakni di Batu dan Poncokusumo serta Kabupaten Pasuruan yakni di Nongkojajar, Jawa Timur (Wulansari, 2019). Nongkojajar, kecamatan Tuter, Kabupaten Pasuruan terkenal sebagai salah satu sumber penghasil buah apel yang dikirim ke berbagai wilayah di Indonesia.

Namun, apel merupakan buah yang mengalami reaksi pencoklatan enzimatis saat dirusak berupa memar atau dipotong dan diiris. Hal ini karena apel mengandung senyawa fenolik yang berubah warna menjadi coklat (*browning*) jika berinteraksi dengan enzim fenoloksidase dengan bantuan oksigen. Kadar gula dan kelembapan yang tinggi pada apel dapat menjadi tempat berkembang biak bagi mikroba (Robi, 2022).

Untuk mengatasi masalah produk pertanian yang mudah rusak (*bulky*), maka diperlukan pengolahan. umur produk yang pendek dan harga jual yang rendah. Pengolahan merupakan operasi atau rangkaian operasi yang dilakukan pada bahan baku untuk mengubah komposisi dan bentuknya. Pengolahan apel dapat meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan nilai tambah apel, menambah lapangan pekerjaan, membantu pengusaha menjadi lebih terampil dan meningkatkan pendapatan pengusaha (Hermanto, 2022).

Potensi buah apel yang tersedia di Desa Andonosari memberikan prospek bisnis yang besar bagi usaha minuman sari apel Niapel. Bahan baku yang mudah di peroleh serta sudah memiliki izin usaha BPOM dan sertifikat Halal MUI sehingga *Home Agroindustry* Sumber Rejeki dapat menghasilkan produk sari apel yang berkualitas. Namun dengan potensi yang dimiliki *Home Agroindustry* Sumber Rejeki masih belum mampu mengelola usahanya secara optimal karena menghadapi berbagai permasalahan dalam menjalankan usahanya, yaitu berasal dari internal yakni sumber modal yang terbatas sehingga menggunakan teknologi yang sederhana, sarana dan prasarana yang tidak memadai, dan kurangnya analisis bisnis yang sistematis tentang efisiensi usaha dan nilai tambah. Serta wilayah pemasaran yang terbatas sehingga pemasaran dinilai kurang optimal. Permasalahan tersebut dapat berdampak pada biaya produksi, yang pada gilirannya dapat berdampak pada margin keuntungan. Menurut Apriliani et al. (2020) semua jenis usaha bertujuan untuk memaksimalkan pendapatan dengan mencapai tingkat produksi maksimum dan menekan penggunaan biaya produksi.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini melakukan analisis nilai tambah untuk mengetahui apakah usaha minuman sari apel *Home Agroindustry* Sumber Rejeki telah menghasilkan nilai tambah dan keuntungan. Hasil tersebut dapat menjadi acuan untuk perencanaan kedepan dari usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang berasal dari pengolahan sari apel Niapel oleh Rumah Agroindustri Sumber Rejeki.

## METODE PENELITIAN

Metode penentuan daerah penelitian adalah menggunakan studi kasus (*case study*) yang didukung dengan data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Andonosari Kecamatan Tuter, Kabupaten Pasuruan pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki Minuman sari apel Niapel.

Waktu Penelitian dilaksanakan sejak bulan Desember 2022 hingga Januari 2023. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di tempat tersebut adalah salah satu *Home Agroindustry* yang memproduksi sari buah apel di Desa Andonosari, Kecamatan Tuter yang berpotensi untuk dikembangkan karena banyaknya potensi buah apel yang tersedia untuk bahan baku serta sudah memiliki izin usaha sertifikat Halal MUI dan BPOM. Hal ini mendukung untuk menghasilkan

produk sari apel yang berkualitas sehingga bisa memberikan keuntungan pengusaha, menyerap tenaga kerja ibu rumah tangga dan bisa meningkatkan keuntungan tenaga kerja dan pemerintah setempat.

Namun, dengan potensi yang dimiliki *Home Agroindustry* Sumber Rejeki masih menghadapi beberapa permasalahan sehingga belum mampu mengembangkan usahanya dengan optimal. Maka diperlukan penelitian menganalisis nilai tambah untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan sehingga dapat menjadi acuan untuk perencanaan kedepan dari usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki.

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu diperoleh langsung dari responden yang merupakan *key informan Home Agroindustry* Sumber Rejeki dengan mewawancarai pemilik usaha Ibu Dewi Haniah dan dua orang karyawan dengan menggunakan pertanyaan yang sudah ditentukan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur instansi terkait seperti BPS, jurnal, skripsi, media online dan media cetak.

Untuk mengetahui nilai tambah pada usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki maka menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Besarnya nilai tambah diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah didapatkan dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya pada nilai produk yang dihasilkan, dan tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah sendiri adalah upah tenaga kerja dan keuntungan pengolahan.

Tabel 1. Model Perhitungan Nilai Tambah

| Variabel                                |                                                             | Nilai          |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Output, Input, Harga</b>             |                                                             |                |
| 1                                       | Produksi minuman sari apel (kg)                             | A              |
| 2                                       | Bahan baku apel (kg)                                        | B              |
| 3                                       | Tenaga kerja (JOK/kg)                                       | C              |
| 4                                       | Faktor konversi (kg/bahan baku)                             | $D=A/B$        |
| 5                                       | Koefisien tenaga kerja (JOK/kg bahan baku)                  | $E=C/B$        |
| 6                                       | Harga jual minuman sari apel (Rp/kg)                        | F              |
| 7                                       | Rata-rata upah tenaga kerja (Rp/JOK)                        | G              |
| <b>Pendapatan dan Keuntungan</b>        |                                                             |                |
| 8                                       | Harga jual bahan baku singkong (Rp/kg)                      | H              |
| 9                                       | Harga input lain/bahan penunjang (Rp/kg bahan baku)         | I              |
| 10                                      | Nilai produk minuman sari apel (Rp/kg bahan baku)           | $J=D \times F$ |
| 11                                      | a. Nilai tambah produk minuman sari apel (Rp/kg bahan baku) | $K=J-H-I$      |
|                                         | b. Rasio nilai tambah minuman sari apel (%)                 | $L\%=(K/J)\%$  |
| 12                                      | a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)                          | $M=E \times G$ |
|                                         | b. Imbalan tenaga kerja (%)                                 | $N\%=(M/K)\%$  |
| 13                                      | a. Keuntungan produk minuman sari apel (Rp/kg)              | $O=K-M$        |
|                                         | b. Tingkat keuntungan (%)                                   | $P\%=(O/J)\%$  |
| <b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b> |                                                             |                |
| 14                                      | Marjin produk minuman sari apel (Rp/kg)                     | $Q=J-H$        |
|                                         | a. Pendapatan tenaga kerja (%)                              | $R\%=(M/Q)\%$  |
|                                         | b. Sumbangan input lain/bahan penunjang (%)                 | $S\%=(I/Q)\%$  |

Sumber: Marimin et al. (2010)

Kriteria nilai tambah menurut Hubeis (*dalam* Hardian et al., 2021), terdapat tiga indikator kriteria pengujian nilai tambah, yaitu :

1. Rasio < 15 % maka menunjukan nilai tambahnya rendah
2. Rasio antara 15-40% maka menunjukkan nilai tambahnya sedang
3. Rasio > 40% maka menunjukkan nilai tambahnya tinggi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Nilai Tambah

Komoditas pertanian dapat diolah untuk meningkatkan nilai tambah dengan cara ditransformasikan menjadi barang setengah jadi dan barang jadi siap konsumsi yang akan meningkatkan harga jual produk. (Husniah et al., 2019). *Home Agroindustry* Sumber Rejeki adalah salah satu *Home Agroindustry* yang mengolah buah apel menjadi minuman sari apel. Pengolahan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk sari apel, mengurangi apel yang rusak, dan meningkatkan keuntungan bagi pemilik dan pekerja.

*Home Agroindustry* Sumber Rejeki dalam pengolahan minuman sari apel nya mengutamakan dan berkonsentrasi pada kualitas produk sari apel. Saat memproses, gula murni dan apel segar yang dipilih dengan hati-hati digunakan untuk mencapai kualitas yang terjaga. Oleh karena itu, Sari Apel Nipael harganya lebih mahal daripada barang sejenis lainnya. Memperkirakan kompensasi yang diterima oleh Pelaku usaha *Home Agroindustry* dan menghitung jumlah lapangan kerja yang diciptakan oleh pengusaha agroindustri dapat dilakukan melalui analisis nilai tambah. (Arianti & Waluyati (2019). Perhitungan nilai tambah disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Usaha Minuman Sari Apel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki

| No                                      | Variabel                                   | Notasi          | Nilai     |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|-----------|
| <b>Output, Input, Harga</b>             |                                            |                 |           |
| 1                                       | Produksi sari apel (dus/1 x produksi)      | A               | 25        |
| 2                                       | Bahan baku apel (kg/ 1x produksi)          | B               | 7         |
| 3                                       | Tenaga kerja (JOK)                         | C               | 12        |
| 4                                       | Faktor konversi (dus/bahan baku)           | $D=A/B$         | 3,57      |
| 5                                       | Koefisien tenaga kerja (JOK/kg bahan baku) | $E=C/B$         | 1,71      |
| 6                                       | Harga jual sari apel (Rp/dus)              | F               | 23.000    |
| 7                                       | Upah tenaga kerja (Rp/JOK)                 | G               | 5.000     |
| <b>Pendapatan dan Keuntungan</b>        |                                            |                 |           |
| 8                                       | Harga bahan baku apel (Rp/Kg)              | H               | 2.500     |
| 9                                       | Harga input lain/bahan penunjang (Rp/kg)   | I               | 46.880,36 |
| 10                                      | Nilai produk sari apel (Rp/kg)             | $J= D \times F$ | 82.142,86 |
| 11                                      | a. Nilai tambah produk sari apel (Rp/kg)   | $K=J-H-I$       | 32.762,50 |
|                                         | b. Rasio nilai tambah sari apel (%)        | $L=(K/J)$       | 39,88     |
| 12                                      | a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)         | $M= E \times G$ | 8.571,43  |
|                                         | b. Bagian tenaga kerja (%)                 | $N=(M/K)$       | 26,16     |
| 13                                      | a. Keuntungan produk sari apel (Rp/kg)     | $O=K-M$         | 24.191,07 |
|                                         | b. Tingkat keuntungan (%)                  | $P\%=(O/J)\%$   | 29,45     |
| <b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b> |                                            |                 |           |
| 14                                      | Margin produk sari apel (Rp/kg)            | $Q=J-H$         | 79.643,86 |
|                                         | a. Pendapatan tenaga kerja (%)             | $R\%=(M/Q\%)$   | 10,76     |

|                                             |               |       |
|---------------------------------------------|---------------|-------|
| b. Sumbangan input lain/bahan penunjang (%) | $S\%=(I/Q)\%$ | 58,86 |
| c. Keuntungan (%)                           | $T\%=(O/Q)\%$ | 30,37 |

Sumber : Data primer, diolah (2023)

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah pada tabel 17 menunjukkan bahwa dalam sekali proses produksi dengan bahan baku 7 kg apel dapat dihasilkan 25 dus sari apel. Dimana dalam satu kotak sari apel berisi 24 gelas dengan ukuran 120 ml. Didapatkan faktor konversi sebesar 3,57 yang menunjukkan bahwa, setiap mengolah satu kilogram apel dapat menghasilkan 3,57 dus sari apel.

Pengolahan minuman sari apel Niapel dalam satu kali proses produksi membutuhkan waktu 12 jam orang kerja (JOK). Nilai koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 1,71, artinya untuk memproduksi satu kilogram bahan baku apel membutuhkan 1,71 Jam Orang Kerja (JOK) dengan upah Rp 5000/JOK. Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah kontribusi tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram apel menjadi sari apel.

Produk minuman sari apel dijual dengan harga Rp 23.000 per dus. Harga jual ini ditentukan oleh pengusaha dengan menyesuaikan harga di pasaran. Harga buah apel sebesar Rp 2.500/kg dan sumbangan input lain sebesar Rp 46.880. Sumbangan input lain diperoleh dari penjumlahan total semua biaya variabel (selain biaya tenaga kerja dan bahan baku) dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Sumbangan input lain meliputi Air, Gula, Asam Sitrat, Asam Malat, Benzoat, Caramel dan Essence, biaya kemasan, bahan bakar, listrik dan transportasi.

Nilai produk diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk, yakni sebesar Rp 82.142/kg yang berarti bahwa satu kg buah apel yang diolah menjadi minuman sari apel akan menghasilkan Rp 82.142 dari hasil penjualan minuman sari apel Niapel. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp. 32.762. Artinya dalam 1 kg buah apel yang diolah menjadi minuman sari apel akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 32.762. Angka ini diperoleh dari selisih nilai produk, dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain.

Rasio nilai tambah adalah rasio antara nilai tambah dengan nilai input. Kontribusi nilai tambah terhadap output sebesar 39,88 %. Artinya, usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki memiliki rasio nilai tambah kategori sedang. Menurut Hubeis (dalam Hardian et al., 2021) rasio nilai tambah dapat digolongkan menjadi 3 yakni dikatakan rendah apabila < 15%, dikatakan sedang jika berkisar 15% - 40% dan tinggi jika > 40%.

Nilai tambah tersebut dialokasikan kepada pendapatan tenaga kerja yakni Rp 8.571/kg dengan rasio 26,16% dan keuntungan produk sebesar Rp 24.191 dengan rasio 29,45%. Pendapatan tenaga kerja merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima dari usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki.

Usaha minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki masuk dalam kategori padat modal. Hal ini dapat dilihat dari besarnya nilai balas jasa pengusaha terhadap keuntungan sebesar 29,45% lebih besar dibandingkan bagian tenaga kerja sebesar 26,16% yang memberikan arti bahwa biaya investasi yang digunakan untuk memproduksi minuman sari apel lebih besar daripada investasi tenaga kerja yang dibutuhkan, sehingga pengusaha membutuhkan keuntungan yang lebih tinggi untuk menutupi biaya investasi. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Pramayang et al., (2020) yang jika dibandingkan dengan keuntungan pemilik yang 51,78% lebih tinggi dari nilai tenaga kerja yang hanya 18,91, menunjukkan bahwa agroindustri bersifat padat modal. Hal ini selaras pada penelitian Arianti & Waluyati (2019) yang menegaskan bahwa agroindustri akan mendorong pertumbuhan ekonomi jika tingkat keuntungan produk (dalam persen) tinggi. Agroindustri memberikan kontribusi terhadap penyediaan pendapatan untuk para pekerjanya jika pangsa tenaga kerja terhadap nilai tambah (diukur dalam persen) tinggi. Akibatnya, ini berkontribusi lebih banyak untuk memecahkan masalah menanggapi kesempatan kerja yang setara.

Margin yang didapatkan dari selisih nilai produk dengan harga bahan baku didasarkan pada analisis nilai tambah adalah sebesar Rp. 79.643/kg. Besarnya nilai margin kemudian didistribusikan kepada tenaga kerja sebesar 10,76 % atau sebesar Rp 8.571, input lain sebesar 58,86 % atau sebesar 46.880,36 dan

keuntungan produsen sebesar 30,37% atau Rp 24.191. Balas jasa tertinggi yang diperoleh *Home Agroindustry* yaitu dari sumbangan *input* lain yakni 58,86% ini berarti sumbangan *input* lain lebih banyak berkontribusi dalam pembentukan margin, yaitu Rp 58,86 dalam setiap Rp 100 margin. Hal ini memberikan arti bahwa dalam mengolah buah apel menjadi minuman sari apel Niapel membutuhkan lebih banyak biaya sumbangan *input* lain daripada biaya bahan baku. Balas jasa terbesar kedua yaitu keuntungan pemilik usaha sebesar 30,37% artinya keuntungan yang didapatkan dari setiap Rp 100 margin akan memberikan keuntungan Rp 30,37 pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki. Selain itu, pendapatan tenaga kerja sebesar 10,76%. Ini memberikan arti bahwa keuntungan yang didapatkan pemilik usaha lebih tinggi daripada pendapatan yang didapatkan tenaga kerja.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa nilai tambah yang diperoleh *Home Agroindustry* Sumber Rejeki dari pengolahan satu kilogram buah apel menjadi minuman sari apel Niapel adalah sebesar Rp 32.762 dengan rasio nilai tambah 39,88%. Nilai tambah tersebut didistribusikan kepada tenaga kerja sebesar Rp 8.571 dengan presentase 26,16% dan keuntungan produk sebesar Rp 24.191 dengan presentase 29,45% sehingga dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan adalah padat modal. Rasio nilai tambah yang dihasilkan termasuk pada kategori sedang karena berada diantara 15-40%.

## SARAN

Saran yang dapat diberikan untuk *Home Agroindustry* Sumber Rejeki diantaranya yaitu :

1. Melihat nilai tambah yang dihasilkan *Home Agroindustry* Sumber Rejeki berpotensi untuk dikembangkan, perlunya bekerja sama dengan pemerintah kota dan pemangku kepentingan lainnya untuk memfasilitasi akses bantuan untuk mendukung pengembangan *Home Agroindustry* Sumber Rejeki seperti dalam hal pengadaan teknologi, manajemen, permodalan dan pemasaran. Dengan teknologi, manajemen dan pemasaran yang lebih baik bisa meningkatkan produksi dengan biaya dan waktu yang lebih efisien sehingga bisa meningkatkan nilai tambah produk.
2. Untuk meningkatkan volume penjualan dan keuntungan produk minuman sari apel Niapel, diperlukan kegiatan promosi yang lebih meluas seperti menggunakan sosial media dan *marketplace* agar produk lebih banyak dikenal oleh konsumen. Menambah tenaga pemasar profesional, dan memperluas pemasaran ke luar daerah.
3. Untuk mengusaha sebaiknya melakukan pembukuan yang baik mengenai produksi minuman sari apel Niapel pada *Home Agroindustry* Sumber Rejeki pada setiap kali proses produksi. Gunanya agar pengusaha dapat mengontrol jumlah produksinya serta mengetahui kekurangan yang ada pada proses produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, M. K., Noor, T. I., & Yusuf, M. N. (2020). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Aren (Studi Kasus di Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(2), 301. <https://doi.org/10.25157/jimag.v7i2.2489>
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Hardian, L., Wati, D. R., & Dwiningsih, E. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Singkong Pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang. *Sharia Agribusiness Journal*, 1(1). <https://doi.org/10.15408/saj.v1i1.20530>

- Hermawatie. (1998). Agroindustri Tempe dan Peran Koperasi dalam Pengembangan Agroindustri. Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Husniah, F. A., Hapsari, T. D., & Agustina, T. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(1), 195–203. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.01.19>
- Marimin, Feifi, D., Martini, S., Astuti, R., Suharjito, & Hidayat, S. (2010). Added Value and Performance Analysis of Edamame Soybean Supply Chain. *Operations and Supply Chain Management*, 3 (3), 148–163.
- Pramayang, V., Haryono, D., & Murniati, K. (2020). Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(3), 490. <https://doi.org/10.23960/jiia.v8i3.4448>
- Purwanto, H. (2009). Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.
- Robi, R. A. (2022). Pengaruh Edible Coating Glukomanan dan Aloe Vera Terhadap Mutu Buah Apel Potong Manalagi Selama Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda [Undergraduate thesis]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Suprianto & Sarifudin. (2020). Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Di Seganteng Kota Mataram). *Journal of Economics and Business*, 6(2), 114–133. <https://doi.org/10.29303/ekonobis.v6i2.51>
- Triputra. (2011). Analisis Komparasi Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kedelai Pada Berbagai Skala Usaha di Kabupaten Deli Serdang. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara.
- Wulansari, S. A. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Faktor- Faktor yang mempengaruhi Efisiensi Teknis pada Agroindustri Keripik Apel di Kota Batu. Universitas Islam Malang.
-