

## Analisis Value Added Olahan Cokelat Batangan Pada CV. Rapoviaka Simple Di Kota Palu

Sintya Puspita Sari<sup>1</sup>, Sulaeman Miru<sup>2</sup>, Asngadi Asngadi<sup>3</sup>, Wiri Wirastuti<sup>4</sup>  
<sup>1-4</sup>Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tadulako

Korespondensi penulis : [sintiapuspita65@gmail.com](mailto:sintiapuspita65@gmail.com)

**Abstract.** CV. Rapoviaka Simple is one of the MSMEs in the chocolate processing industry that processes semi-finished products into finished products in the form of chocolate bars with various flavors. This shows an effort to increase the added value in the chocolate processing process. This study aims to determine and analyze the amount of added value obtained from processing semi-finished chocolate (block paste) into chocolate bars at CV. Rapoviaka Simple. Data collection techniques in this study through observation and interviews. The data analysis method used is using the hayami method. Based on the results of the study, it shows that processed chocolate bars at CV Rapoviaka Simple provide high added value and profits for producers, with an input of 4kg /day, an output of 4kg/ day is obtained. The amount of added value obtained is Rp 157,188/kg with a value-added ratio of 49.9%, while the profit obtained is Rp 157,188/kg. The return to the owner of the production factor of labor and the contribution of other inputs is 22.72% and 4.73%, so that the company's profit is 72.53%.

**Keywords:** Added Value, Chocolate, Hayami Method

**Abstrak.** CV. Rapoviaka Simple merupakan salah satu UMKM industri olahan cokelat yang mengolah produk setengah jadi menjadi produk jadi berupa cokelat batangan dengan berbagai varian rasa. Hal ini menunjukkan adanya upaya dalam meningkatkan nilai tambah pada proses olahan cokelat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari olahan cokelat setengah jadi (pasta blok) menjadi cokelat batangan pada CV. Rapoviaka Simple. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini melalui observasi dan wawancara. Metode analisis data yang digunakan yaitu dengan menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa olahan cokelat batangan pada CV. Rapoviaka Simple memberikan nilai tambah tinggi dan keuntungan bagi produsen, dengan input sebesar 4kg/hari diperoleh output sebesar 4kg/hari. Besarnya nilai tambah yang didapatkan sebesar Rp 157.188/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 49,9%, sedangkan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp Rp 157.188/kg. Balas jasa pemilik faktor produksi tenaga kerja dan sumbangan input lain sebesar 22,72% dan 4,73%, sehingga keuntungan perusahaan sebesar 72,53%.

**Kata Kunci :** Nilai Tambah, Cokelat, Metode Hayami

### PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peran yang signifikan dalam aktivitas perekonomian di Indonesia. Ini terlihat dari kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) pada tahun 2022, yang mencapai sekitar 12,40 persen. Secara posisi, sektor ini menempati peringkat ketiga setelah sektor Industri Pengolahan yang mencapai 18,34 persen (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, 2023)

Potensi yang cukup besar terdapat pada salah satu sub sektor, yakni sub sektor perkebunan, dengan kakao menjadi salah satu komoditas unggulan yang berperan besar dalam perekonomian Indonesia. Menurut data *International Cocoa Organization (ICCO)* pada tahun 2021/2022, Indonesia menempati peringkat ke-7 sebagai salah satu produsen

kakao terbesar di dunia. Selain adanya peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar biji kakao di dalam negeri juga masih luas. Industri pengolahan kakao di Indonesia menjadi pasar potensial yang akan menyerap pemasaran biji kakao tersebut (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, 2023).

Sulawesi Tengah menduduki peringkat teratas sebagai penghasil kakao di Indonesia, dengan jumlah produksi sebanyak 130.848 ton atau sekitar 20,11 persen dari total produksi Indonesia (Direktorat Statistik Tanaman Pangan, 2023). Produksi biji kakao di provinsi ini berasal dari perkebunan rakyat yang tersebar di beberapa wilayah. Wilayah-wilayah tersebut melibatkan Kabupaten Sigi, Kabupaten Parigi Moutong, Kabupaten Poso, dan beberapa kabupaten lainnya.

Walaupun Indonesia menjadi salah satu penghasil utama di dunia, perkembangan pabrik-pabrik pengolahan kakao asing telah menjadi hambatan bagi perkembangan industri kakao lokal, terutama di sektor skala kecil dan menengah. Salah satu solusi yang dapat diimplementasikan adalah dengan memperluas industri pengolahan kakao yang mengandalkan sumber daya lokal dan model ekonomi petani melalui program hilirisasi kakao. Pada tahun 2015, Menteri Perindustrian Salah Husin, meresmikan pusat pengembangan industri pengolahan kakao yang diberi nama Rumah Cokelat, di Palu, Sulawesi Tengah. Hadirnya Rumah Cokelat Sulteng mengusung branding cokelat Sulteng, rumah Cokelat memproduksi biji kakao menjadi produk setengah jadi (pasta blok) yang kemudian oleh UMKM mengolahnya menjadi produk olahan cokelat.

CV. Rapoviaka Simple adalah salah satu UMKM industri olahan cokelat yang memperoleh bahan baku dari Rumah Cokelat Sulteng. CV. Rapoviaka Simple mengolah produk setengah jadi menjadi produk jadi berupa cokelat batangan dengan berbagai varian rasa. Ini menunjukkan upaya dalam meningkatkan nilai tambah pada proses olahan cokelat. Dengan mengubah produk setengah jadi tersebut menjadi produk jadi seperti cokelat batangan, nilai ekonomisnya meningkat setelah melalui proses olahan, yang pada akhirnya dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar. Nilai tambah merupakan perbedaan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi sehingga menghasilkan produk yang dapat dipasarkan dan akan memberikan pendapatan bagi UMKM itu sendiri (Yosifani et al., 2021)

Nilai tambah merujuk pada peningkatan nilai suatu produk setelah melalui proses produksi. Hal ini mencerminkan seberapa besar manfaat yang diberikan oleh olahan cokelat setelah melalui tahap produksi. Oleh karena itu berdasarkan uraian diatas menarik untuk diteliti besarnya nilai tambah cokelat setengah jadi (pasta blok) menjadi cokelat batangan.

Karena berdasarkan informasi dari pimpinan perusahaan (Ibu Fatimah Iskandar) bahwa untuk mengukur keuntungan yang didapatkan perusahaan sejauh ini hanya berdasarkan laporan keuangan dan sampai saat ini perusahaan belum melakukan perhitungan analisis nilai tambah.

Adapun tujuan penelitian adalah untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari olahan cokelat setengah jadi (pasta blok) menjadi cokelat batangan pada CV. Rapoviaka. Hasil dari penelitian ini dapat membantu perusahaan dalam memberikan gambaran tingkat keuntungan dan margin dari olahan cokelat setengah jadi (pasta blok) menjadi cokelat batangan sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan juga bisa menjadi referensi untuk penelitian berikutnya pada UMKM industri olahan cokelat lainnya di Kota Palu sehingga dapat mengembangkan industri olahan cokelat.

## **METODE**

Penelitian dilakukan di CV. Rapoviaka Simple yang berlokasi di Jl. Perdos Blok B4 No.2, Kecamatan Mantikulore, Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah. Waktu penelitian dimulai pada Bulan Desember 2023 sampai Januari 2024 yang dimulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data, dan sampai dengan penyusunan artikel. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini melalui observasi dengan mengamati secara langsung keadaan tempat penelitian dan melalui wawancara kepada pimpinan perusahaan terkait dengan data yang dibutuhkan dalam perhitungan nilai tambah

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Analisis nilai tambah metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan (Epaga et al., 2019). Metode ini bermanfaat untuk mengetahui kondisi perolehan kekayaan perusahaan sebagai hasil dari proses produksi dan juga menunjukkan distribusi nilai tambah yang dihasilkan terhadap faktor produksi yang digunakan (Yosifani et al., 2021). Menurut Hayami et.al (1987) dalam (Yosifani et al., 2021), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang memengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja. Setelah melakukan perhitungan nilai tambah, maka dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis dalam (Rahmi & Trimo, 2019) sebagai berikut :

- 1) Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen
- 2) Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 – 40 persen
- 3) Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen

Format (prosedur) perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami (1987), dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input dan Harga</b>		
1.	Output (kg/hari)	(1)
2.	Input (kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3)/(2)$
6.	Harga Produk (Rp/kg)	(6)
7.	Tingkat Upah	(7)
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Biaya Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9.	Biaya Input Lain (Rp/kg)	(9)
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10)-(8)-(9)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = ((11a)/(10) \times 100$
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100$
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a)-(12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100$
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/kg)	$(14) = (10)-(8)$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = ((9)/(14) \times 100$
	c. Keuntungan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100$

Sumber: (Hayami et al., 1987)

## HASIL

**Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah olahan cokelat batangan CV. Rapoviaka Simple dalam Satu Hari Proses Produksi**

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input dan Harga</b>		
1.	Output (kg/hari)	4
2.	Input (kg)	4
3.	Tenaga Kerja (HOK)	2
4.	Faktor Konversi	1
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0,5
6.	Harga Produk (Rp/kg)	315.000
7.	Tingkat Upah	75.000
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Biaya Bahan Baku (Rp/kg)	150.000
9.	Biaya Input Lain (Rp/kg)	7.812
10.	Nilai Output (Rp/kg)	315.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	157.188
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	49,9
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	37.500
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	23,8
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	119.688
	b. Tingkat Keuntungan (%)	76,14
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/kg)	165.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	22,72
	b. Sumbangan Input Lain (%)	4,73
	c. Keuntungan (%)	72,53

Sumber: (data primer dioalah, 2024)

## PEMBAHASAN

Berdasarkan tabel 2. Hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami dalam satu hari proses produksi olahan cokelat setengah jadi (pasta blok) menjadi cokelat batangan menghasilkan output 4kg atau 100 pcs. Output yang dihasilkan yaitu cokelat batangan (chocolate bar). Input adalah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi menghasilkan cokelat batangan. Bahan baku yang digunakan jenis cokelat dark counverture 80% dalam bentuk setengah jadi dengan jumlah 4kg/hari. Dalam setiap proses produksi olahan cokelat menggunakan dua orang karyawan dengan waktu kerja 8 jam/hari selama 5 hari/minggu, sehingga didapatkan 2HOK/hari. Berarti satu orang karyawan berkontribusi dalam 2 kg cokelat/hari dengan menghasilkan output 50 pcs/orang.

Hasil pembagian jumlah output dengan jumlah input bahan baku didapatkan nilai faktor konversi sebesar 1, ini menunjukkan bahwa 1 kg bahan baku dapat menghasilkan 1 kg juga produk. Hal ini dikarenakan jumlah bahan baku dan output yang dihasilkan tidak mengalami penyusutan pada saat proses produksi. Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja (HOK/hari) dengan bahan baku (kg/hari) yang diproduksi dalam satu hari. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai koefisien tenaga kerja pada CV. Rapoviaka Simple sebesar 0,5. Untuk harga produk cokelat batangan dark chocolate 80% dijual dengan harga Rp315.000/kg. CV. Rapoviaka Simple mengemas cokelat dalam kemasan 1 kg cokelat menghasilkan 25 pcs, ini berarti bahwa dalam satu hari menghasilkan 100 pcs dengan penggunaan bahan baku sebanyak 4kg/hari. Tingkat upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp75.000/HOK.

Biaya bahan baku sebesar Rp150.000/kg sedangkan biaya input lain adalah biaya bahan kemasan yang terdiri dari aluminium foil dan kemasan karton yaitu Rp7.812/kg. Nilai output diperoleh dari hasil kali antara faktor konversi dengan harga produk adalah sebesar Rp315.000/kg. Besar nilai tambah diperoleh dari pengurangan anatara nilai output dikurangi dengan biaya bahan baku dan dikurangi dengan biaya input lain, sehingga total nilai tambah sebesar Rp157.188/kg. Nilai tambah disini merupakan nilai tambah kotor karena belum memperhitungkan imbalan tenaga kerja. Semakin tinggi nilai tambah yang dihasilkan maka semakin banyak pemasukan yang dihasilkan oleh perusahaan. Rasio nilai tambah yaitu kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 49,9%, artinya dari nilai output Rp315.000/kg terdapat 49,9% nilai tambah dari output olahan cokelat batangan dark chocolate 80%. Menurut kriteria pengujian Hubeis dalam (Rahmi & Trimo, 2019) rasio nilai tambah yang diperoleh CV.

Rapoviaka Simple pada olahan cokelat batangan sebesar 49,9%. Dengan demikian nilai tambah olahan cokelat batangan tergolong tinggi, dimana besar persentase yang dihasilkan sebesar 49,9%.

Adapun hasil perhitungan dari imbalan tenaga kerja sebesar Rp37.500, ini berarti setiap satu kilogram bahan baku yang diolah menjadi cokelat batangan imbalan tenaga kerja yang diberikan adalah Rp37.500. Apabila semakin tinggi pendapatan tenaga kerja semakin sedikit bahan baku yang diproduksi dan apabila semakin rendah pendapatan tenaga kerja maka semakin banyak bahan baku yang diproduksi. Kemudian untuk pangsa tenaga kerja yaitu kontribusi pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah sebesar 23,8%. Artinya dari nilai tambah Rp157.188/kg terdapat 23,8% pendapatan tenaga kerja.

Produk cokelat batangan yang dihasilkan CV. Rapoviaka Simple ini memberikan keuntungan sebesar Rp119.688/kg. Sedangkan tingkat keuntungan sebesar 76,14%, berarti bahwa 76,14% dari nilai tambah merupakan keuntungan bersih karena sudah memperhitungkan imbalan tenaga kerja.

Marginnya sebesar Rp165.000/kg. Margin ini berbeda dengan nilai tambah karena dalam nilai tambah akan diperhitungkan nilai bahan baku tambahan sedangkan margin hanya memperhatikan nilai bahan baku utama. Besarnya margin ini kemudian didistribusikan kepada pendapatan imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, serta keuntungan perusahaan. Sebesar 22,72% dari nilai margin merupakan balas jasa untuk tenaga kerja, kemudian 4,73% untuk sumbangan input lainnya, dan untuk keuntungan perusahaan sebesar 72,53%. Berdasarkan besar margin tersebut dapat dilihat bahwa balas jasa terbesar yang diperoleh CV. Rapoviaka Simple berasal dari keuntungan perusahaan yaitu sebesar 72,53%.

Jika dibandingkan dengan penelitian analisis nilai tambah yang telah dilakukan oleh beberapa UMKM sebelumnya, maka nilai tambah yang dihasilkan dari olahan cokelat batangan di CV. Rapoviaka Simple tergolong tinggi yaitu sebesar Rp157.188/kg. Pada penelitian analisis nilai tambah industri cokelat batangan UMKM Abba Cokelat di Kota Banjar Baru yang diteliti oleh Yolanda Citra Dewi (2020), rata - rata nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp79.949/hari dengan rasio nilai tambahan 30%. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Ratna Jayanti dengan judul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Cokelat Batangan pada CV. Putra Mataram Kecamatan Wonomulyo yang dimana nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp406.640/kg dengan rasio nilai tambah 96,09%. Walaupun rasio nilai tambah yang dihasilkan oleh CV. Rapoviaka Simple lebih rendah jika dibandingkan dengan CV. Putra Mataram, namun dapat dikatakan bahwa nilai

tambah dan rasio nilai tambah yang dihasilkan oleh CV. Rapoviaka Simple tergolong tinggi dengan industri olahan coklat lainnya yang melakukan proses pengolahan atau olahan nilai tambah dari sub sektor perkebunan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat diketahui bahwa dengan input 4kg/hari diperoleh output 4kg/hari juga dengan harga produk coklat sebesar Rp315.000, sehingga nilai tambah yang didapatkan dari olahan coklat batangan pada CV. Rapoviaka Simple sebesar Rp157.188/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 49,9%. Sedangkan besarnya keuntungan yang diperoleh sebesar Rp119.688/kg atau dengan tingkat keuntungan 76,14% dari nilai tambah. Maka dapat disimpulkan olahan coklat batangan CV. Rapoviaka Simple memberikan nilai tambah tinggi dan keuntungan bagi produsen

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Ibu Fatimah Iskandar, S.E selaku pimpinan perusahaan CV. Rapoviaka Simple karena telah memberikan data-data terkait penelitian ini. Terima kasih kepada Ibu Harnida, SE, MA, Ph.D selaku ketua prodi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tadulako, dosen konsentrasi operasional yang telah membimbing dalam penyusunan penelitian ini. Kepada orang tua yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan yang tidak henti-hentinya, dan terima kasih kepada teman-teman yang memberikan dukungan, serta seluruh pihak yang terlibat dalam penyelesaian penelitian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Direktorat Statistik Tanaman Pangan, H. d. (2023). *Statistik Kakao Indonesia 2022* (Vol. 7). (H. d. Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Ed.) Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Elu, M. Y. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kakao Menjadi Cokelat Batang Pada Bumdes Pelita Hidup Desa Kotowuji Barat Kecamatan Keo Tengah Kabupaten Nagekeo . *Skripsi*. Kupang : Universitas Nusa Cendana
- Hayami, Y. T., Kawagoe, Y. M., & Siregar., M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : *A Perspective from A Sunda Village*. CGPRT Center, Bogor., 1(1), 1-5
- Epaga, P., Baihaqi, A., Burrahmad, M., & Susanti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Arabika Ekspor Di Kabupaten Aceh Tengah (Studi Kasus Pada Ksu Sara Ate). *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 4(1). <https://doi.org/10.24198/agricore.v4i1.20867>

- Rahmi, I., & Trimo, L. (2020). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 50–56. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v3i2.1510>
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai Tambah Kedelai Menjadi Tahu Kuning Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 18(1), 101. <https://doi.org/10.20961/sepa.v18i1.47688>
- Dewi, Y. C., Ferrianta, Y., & Husaini, M. (2020). INDUSTRI COKELAT BATANGAN ( STUDI KASUS UMKM ABBA COKELAT DI KOTA BANJARBARU ) Analysis of Value Added and Marketing Strategy on Chocolate Bar Industry ( Case Study of Abba Cokelat Micro Business in Banjarbaru Municipality ). *Frontier Agribisnis*, 1(4), 95–101.
- Husniar, et all. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Kerupuk Amplang Ikan ( Studi Kasus Usaha Amplang Azzahra , Kota Tarakan , Provinsi Kalimantan Utara ). 6(1), 45–54.
- Asheri, V. P., & Rifin, A. (2017). Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pipiltin Cocoa, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. *Forum Agribisnis*, 5(1), 105–119. <https://doi.org/10.29244/fagb.5.1.105-119>
- Prabowo, Y. D., Gandhy, A., & Nurunisa, V. F. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao pada CV Wahyu Putra Mandiri, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur Analysis of Added Value of Processed Cocoa Products at CV Wahyu Putra Mandiri, Trenggalek Regency, East Java. *Development*, 1(2), 1–10.
- Jayanti, R., Irmayani, I., & Arman, A. (2021). ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI COKELAT BATANGAN (MACOA) (Studi Kasus CV. Putra Mataram, Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(1), 32–38. <https://doi.org/10.35965/eco.v21i1.698>