

ABSTRAK

SONYA CINDY GRACIA SIREGAR, *Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Salak Pada Agroindustri Salacca di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan*, Dibimbing oleh bapak **Dr.Ir.Saidin Nainggolan, M.Si** dan bapak **Ardhiyan Saputra, S.P., M.Si**

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui gambaran umum agroindustri Salacca (2) mengetahui nilai tambah salak setelah diolah menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak (3) mengetahui perbandingan *Revenue Cost Ratio* dan pendapatan dodol salak, keripik salak dan kurma salak. Penelitian ini menggunakan data yang dikumpulkan sebanyak tiga belas proses produksi. penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan, daerah penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa Kecamatan Angkola Barat merupakan sentra agroindustri salak yang berada di Kabupaten Tapanuli Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah melalui wawancara secara langsung ke responden, metode pengumpulan data yang digunakan adalah pengumpulan data primer dan sekunder serta analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan metode hayami dan *Revenue Cost Ratio*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) agroindustri Salacca mengolah buah salak menjadi produk olahan salak yaitu dodol salak, keripik salak dan kurma salak (2) Pengolahan buah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak menghasilkan nilai tambah yaitu masing-masing yaitu Rp 12.110 per kg bahan baku (45,66%), keripik salak Rp 21.004 per kg bahan baku (53,86%) dan kurma salak yaitu Rp 8.400 per kg bahan baku (43,08%) (3) ketiga produk olahan salak yaitu dodol salak, keripik salak dan kurma salak mendapatkan keuntungan dan layak dipasarkan. Keripik salak memnghasilkan pendapatan tertinggi dibandingkan dodol salak dan kurma salak.

Kata kunci : Pengolahan, Nilai Tambah, Agroindustri, Salak.