

AVITA RISKY DWI SEPTIANI 20542010016: Analisis Nilai Tambah Agroindustri Cokelat Tahu (Studi Kasus di Wijaya Kembar Sukses Kota Kediri) di bawah bimbingan; **Navita Maharani, S.P., M.P dan Vifi Nurul Choirina, S.P., M.Sc.**

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan cokelat tahu, mengetahui nilai tambah dan keuntungan, serta *Net Profit Margin* (NPM) yang diperoleh dari agroindustri cokelat tahu. Penelitian dilaksanakan pada bulan November sampai dengan bulan Desember 2023, yang bertempat di Wijaya Kembar Sukses yang terletak di Jalan Tinalan IV Timur, Nomor 1, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, yaitu yang menggambarkan kondisi penelitian dengan data yang berupa angka. Metode pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung di lokasi penelitian, seperti observasi dan wawancara langsung melalui bantuan kuesioner dengan pemilik usaha atau responden, sedangkan data sekunder diperoleh melalui dokumentasi, studi kepustakaan, literatur yang relevan, instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, serta penelitian terdahulu yang berhubungan dengan topik yang diteliti. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode Hayami dan *Net Profit Margin* (NPM).

Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan cokelat tahu meliputi tahapan persiapan alat dan bahan, pemotongan tahu, penggorengan tahu, penirisan tahu, pelelehan cokelat, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan. Perhitungan nilai tambah dengan metode hayami diperoleh nilai tambah cokelat tahu sebesar Rp 93.500,00/kg, keuntungan sebesar Rp 48.500,00/kg dengan rasio nilai tambah 51,94%, termasuk dalam kriteria tinggi karena nilai tambah > 50%. *Net Profit Margin* (NPM) laba bersih yang diperoleh yang didapatkan dari proses pembuatan cokelat tahu yaitu 26,94%. Hal ini menunjukkan bahwa, kriteria NPM > 5% usaha agroindustri cokelat tahu di Wijaya Kembar Sukses menguntungkan.

AVITA RISKY DWI SEPTIANI 20542010016: Analysis of the Value Added of the Agroindustry Tofu Chocolate (Case Study at Wijaya Kembar Sukses Kediri City) under the guidance; **Navita Maharani, S.P., M.P and Vifi Nurul Choirina, S.P., M.Sc.**

SUMMARY

The purpose of this research is to determine the process of processing tofu chocolate, to know the added value and profits, as well as the *Net Profit Margin* (NPM) obtained from the tofu chocolate agroindustry. The research was conducted from November to December 2023, which took place at the Wijaya Kembar Sukses located on Jalan Tinalan IV Timur, Number 1, Pesantren District, Kediri City.

The method used in this study is a quantitative descriptive method, which describes the condition of the research with data in the form of numbers. The data retrieval method in this study uses primary data and secondary data. Primary data is obtained directly at the research site, such as observation and direct interview through the help of questionnaires with business owners or respondents, while secondary data is obtained through documentation, library studies, relevant literature, related agencies such as the Central Statistics Agency, as well as previous research related to the topic being studied. The data analysis methods used are the Hayami and *Net Profit Margin* (NPM).

The results of the study show that the tofu chocolate processing process includes the stages of tool and material preparation, tofu cutting, tofu frying, tofu slicing, chocolate melting, printing, cooling, and packaging. The calculation of added value with the hayami method is obtained with a tofu chocolate added value of Rp 93,500.00/kg, profit of Rp 48.500,00/kg with a value added ratio of 51.94%. This show that, the criteria $NPM > 5\%$ of the tofu chocolate agroindustry at Wijaya Kembar Sukses business is profitable.