

RINGKASAN

Nur Fadila (08320190006). Analisis Nilai Tambah dan Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Cokelat Batang (Studi Kasus di UD. UIH, Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar). Dibawah Bimbingan Ibu St. Sabahannur dan Bapak Mais Ilsan.

UD. UIH merupakan usaha industri yang bergerak dibidang pengolahan biji kakao menjadi cokelat batang. Cokelat batang mempunyai kandungan mulai dari lemak 31%, karbohidrat 14% dan protein 9%. UD. UIH memiliki rasa khas yakni masih tetap mempertahankan orisinalitas rasa.

Tujuan pada penelitian ini yaitu : (1) Mendeskripsikan proses pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat batang pada UD. UIH, Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar. (2) Mendeskripsikan jumlah produksi dan Menganalisis pendapatan cokelat batang pada UD. UIH, Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar. (3) Menganalisis nilai tambah pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat batang pada UD. UIH, Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar. (4) Menganalisis pengaruh produk, harga dan pelayanan terhadap kepuasan konsumen cokelat batang pada UD. UIH, Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar.

Penelitian ini dilaksanakan pada UD. UIH , Kecamatan Mapilli, Kabupaten Polewali Mandar selama 3 bulan yaitu dari bulan Maret-Mei 2023. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 30 orang responden dan 3 orang informan. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *Purposive Sampling*. Metode analisis data yang digunakan adalah Analisis Deskriptif, Analisis, Analisis Pendapatan, Analisis Nilai Tambah dan Analisis Regresi Linear Berganda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) proses pengolahan biji kakao menjadi cokelat batang, mulai persiapan bahan baku, proses fermentasi selama 5 hari, penjemuran dengan menggunakan sinar matahari, penyangrain biji menggunakan mesin roasting dan membutuhkan waktu selama 1 jam, proses pemisahan kulit biji menggunakan mesin winnowing selama 1 jam, proses pembuatan pasta selama 6 jam, proses pencampuran adonan cokelat dengan menggunakan mesin conching dengan komposisi lemak kakao dan gula merah

selama 3 jam, proses pencetakan menjadi cokelat batang dengan menggunakan cetakan, kemudian proses pendinginan cokelat dimasukkan kedalam freezer, proses pengemasan cokelat batang dilakukan dengan dua lapis yaitu kemasan primer dan sekunder. (2) UD. UIH memproduksi cokelat batang 10 kali produksi tiap bulannya. Total yang diproduksi dalam sebulan sebanyak 2.000 bungkus dan pendapatan yang diperoleh pada produk cokelat batang pada UD. UIH sebesar Rp. 5.667.056. (3) Besar nilai tambah pada produk cokelat batang adalah Rp. 92.169/kg dan rasio nilai tambah sebesar 76,80 %, artinya nilai tambah biji kakao menjadi cokelat batang termasuk kategori tinggi. (4) Pengaruh produk, harga dan pelayanan terhadap kepuasan konsumen di UD. UIH diperoleh nilai signifikansi $0,000 < \alpha = 0,05$ artinya secara bersama-sama (simultan). Secara individu (parsial) nilai signifikansi produk $0,002 < \alpha = 0,05$, harga $0,044 < \alpha = 0,05$ dan Pelayanan $0,000 < \alpha = 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh variabel produk, harga dan pelayanan secara individu berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Pendapatan, Kepuasan Konsumen