

DINI FITRI ISLAMI. 2023. *Analysis of Value-Added from Cocoa into Chocolate Bar at PT Nutri Choco Nusantara, Magelang Regency. Supervised by Ni Made Suyastiri Yani Permai*

ABSTRACT

This study aims to (1) analyze the chocolate bar variant with the highest added value of chocolate bar variants at PT Nutri Choco Nusantara; (2) analyze the chocolate bar variants with the highest profits of chocolate bar variants at PT Nutri Choco Nusantara. It is a quantitative research conducted using a descriptive method. The determination of the location is conducted using a purposive method. The research was carried out at PT Nutri Choco Nusantara. in Magelang Regency. The selection of respondents was also done through purposive sampling method. The data used consisted of primary and secondary data. The analysis technique uses the Hayami method for calculating the added value and profitability of Chocolate Bar products. The hypothesis testing used was Two-Way ANOVA and Post Hoc LSD test. The research resulted show that 1) The Chocolate Bar variant with the highest value-added among various other variants at PT Nutri Choco Nusantara is the Stress Reliever variant; 2) The Chocolate Bar variant with the highest profits among various other variants at PT Nutri Choco Nusantara is the Stress Reliever variant.

Keywords: *Value-added, profitability, chocolate bar*

DINI FITRI ISLAMI. 2023. Analisis Nilai Tambah Kakao Menjadi *Chocolate Bar* di PT Nutri Choco Nusantara Kabupaten Magelang. Di bawah arahan Ni Made Suyastiri Yani Permai

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan (1) menganalisis varian *Chocolate Bar* yang memiliki nilai tambah tertinggi dari berbagai varian lainnya di PT Nutri Choco Nusantara; (2) menganalisis varian Chocolate Bar yang memiliki keuntungan tertinggi dari berbagai varian lainnya di PT Nutri Choco Nusantara. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode penentuan lokasi dilakukan dengan menggunakan metode *purposive*. Penelitian dilakukan di PT Nutri Choco Nusantara Kabupaten Magelang. Penentuan responden dilakukan dengan metode *purposive*. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan adalah metode Hayami untuk menghitung nilai tambah dan keuntungan produk *Chocolate Bar*. Uji hipotesis yang digunakan adalah Uji Two Way Anova dan Uji Post Hoc LSD. Hasil penelitian yang didapatkan 1) Varian *Chocolate Bar* yang memiliki nilai tambah tertinggi dari berbagai varian lainnya di PT Nutri Choco Nusantara adalah varian *Stress Reliever*; 2) Varian *Chocolate Bar* yang memiliki keuntungan tertinggi dari berbagai varian lainnya di PT Nutri Choco Nusantara adalah varian *Stress Reliever*.

Kata kunci: Nilai tambah, keuntungan, *chocolate bar*