

ABSTRAK
NILAI TAMBAH CABAI MENJADI PASTA CABAI

Oleh

DIAS HARTADI
195009103

Dosen Pembimbing

BETTY ROFATIN
D YADI HERYADI

Seiring berkembangnya agroindustri di CV Samara Micron Saleronell, pasta cabai yang diolah dengan mesin giling menjadi salah satu cara untuk mengawetkan dan menjaga kesegaran cabai sebagai bumbu masakan. Cabai varietas TW yang dibeli dengan harga Rp. 25.000 per kilogram, didapat dari petani mitra CV Samara Micron Saleronell yang digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan pasta cabai. Harga tersebut merupakan harga dari petani mitra CV Samara Micron Saleronell yang berada di Kabupaten Bandung Barat tepatnya di Kecamatan Padalarang yang menawarkan harga di bawah pasar induk yang setiap harinya berfluktuatif dan harga yang relatif tinggi. Oleh karena itu CV Samara Micron Saleronell belum mengetahui nilai tambah yang didapat setelah melakukan pembelian cabai di petani mitra tersebut dan bagaimana proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell serta penerapannya dalam GMP. Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus atau dengan cara melakukan pengujian secara rinci pada agroindustri pengolahan cabai di CV Samara Micron Saleronell. Proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell terdiri dari kegiatan penyortiran, pencucian, penggilingan kasar, fermentasi, penambahan air, penggilingan halus, dan pengemasan. Penerapan GMP dalam proses pengolahan pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell sudah baik dengan jumlah skor 117 dari hasil perhitungan GAP. Hasil analisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 100 kilogram cabai menjadi 80 kilogram pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell menunjukkan bahwa nilai tambah dari satu kilogram cabai adalah sebesar Rp.10.427,42 dengan rasio 27,15 persen yang termasuk kedalam kategori nilai tambah sedang.

Kata Kunci : Agroindustri, Pasta Cabai, GMP (*Good Manufacturing Practices*), Nilai Tambah

ABSTRACT

ADDED VALUE OF CHILLI TO CHILLI PASTA

By

DIAS HARTADI

195009103

Advisor

BETTY ROFATIN

D YADI HERYADI

As the agro-industry at CV Samara Micron Saleronell develops, chili paste processed using a grinding machine has become one way to preserve and maintain the freshness of chilies as a cooking spice. TW variety chilies purchased for Rp. 25,000 per kilogram, obtained from farmer partners of CV Samara Micron Saleronell which is used as the main raw material in making chili paste. This price is the price from partner farmers of CV Samara Micron Saleronell located in West Bandung Regency, precisely in Padalarang District, who offer prices below the main market which fluctuates every day and prices are relatively high. Therefore, CV Samara Micron Saleronell does not yet know the added value obtained after purchasing chilies from partner farmers and how the process of processing chilies into chili paste at CV Samara Micron Saleronell and its application in GMP. This research method uses the case study method or by conducting detailed testing of the chili processing agroindustry at CV Samara Micron Saleronell. The process of processing chilies into chili paste at CV Samara Micron Saleronell consists of sorting, washing, coarse grinding, fermentation, adding water, fine grinding and packaging. The implementation of GMP in the chili paste processing process at CV Samara Micron Saleronell is good with a score of 117 from the GAP calculation results. The results of the analysis of the added value obtained from processing 100 kilograms of chilies into 80 kilograms of chili paste at CV Samara Micron Saleronell show that the added value of one kilogram of chilies is Rp. 10,427.42 with a ratio of 27.15 percent which is include in the medium value added category.

Keywords: Agroindustry, Chili Paste, GMP (Good Manufacturing Practices), Added Value