

ABSTRAK

NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN BUAH SALAK MENJADI MANISAN SALAK

Oleh

**Ayu Minarti
205009008**

Dosen Pembimbing

**Rina Nuryati
Cici Aulia Permata Bunda**

Buah salak dinilai sebagai komoditas tanaman hortikultura yang dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan makanan yang lezat dan beragam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan kelayakan usaha dari pengolahan buah salak menjadi manisan salak dalam satu kali proses produksi. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus di Dapur Salak yang berada di Jalan Khoer Affandi Kudang RT.06 RW.03 Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Dapur Salak merupakan industri rumah tangga yang melakukan produksi manisan salak hingga saat ini. Data yang diambil berupa data primer dan data sekunder. Alat analisis yang digunakan untuk menghitung nilai tambah menggunakan Metode Hayami dan alat analisis yang digunakan untuk kelayakan usaha yaitu analisis R/C. Berdasarkan hasil penelitian diketahui total nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri manisan salak yaitu sebesar Rp. 14.950 per kilogram bahan baku atau sekitar 49,83 persen dari nilai produk per unit bahan baku dengan rasio nilai tambah tinggi. Agroindustri manisan salak ini layak untuk diusahakan dan dijalankan. Hal tersebut dilihat dari nilai R/C yaitu 1,68.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Kelayakan Usaha, Agroindustri, Manisan Salak

ABSTRACT

ADDED VALUE AND FEASIBILITY OF PROCESSING SNAKEFRUIT INTO CANDIED SNAKEFRUIT

By

**Ayu Minarti
205009008**

Supervisor

**Rina Nuryati
Cici Aulia Permata Bunda**

Snakefruit is considered as a horticultural commodity that can be processed into various types of delicious and diverse food products. This study aims to analyze the added value and business feasibility of processing snake fruit into snake fruit sweets in one production process. The research method used is a case study at Dapur Salak located on Jalan Khoer Affandi Kudang RT.06 RW.03 Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibereum Tasikmalaya City. The location of the study was determined intentionally (purposive) with the consideration that Dapur Salak is a home industry that produces snake fruit sweets to this day. The data taken are primary data and secondary data. The analysis tool used to calculate the added value uses the Hayami Method and the analysis tool used for business feasibility is the R/C analysis. Based on the results of the study, it is known that the total added value obtained in the candied snake fruit agroindustry is Rp. 14,950 per kilogram of raw materials or around 49.83 percent of the product value per unit of raw materials with a high added value ratio. This candied snake fruit agroindustry is feasible to be developed and run. This can be seen from the R/C value of 1.68.

Key words : Added Value, Business Feasibility, Agroindustry, Candied Snake Fruit.