

## **ABSTRAK**

### **DIVERSIFIKASI DAN NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI NANAS**

**Oleh**

**AAT RAHMAWATI  
NPM 195009048**

**Dosen Pembimbing  
Eri Cahrial  
Hj. Betty Rofatin**

Kecamatan Karangreja merupakan salah satu daerah penghasil buah nanas terbesar di Kabupaten Purbalingga. Produksi nanas yang melimpah sedangkan tingkat konsumsi buah nanas sedikit dan petani hanya terfokus kepada produksi nanas dan masih jarang untuk menyentuh pada proses pengolahan hasil, sehingga agroindustri memiliki peran penting untuk melakukan diversifikasi baik dalam pengelolaan buah nanas segar maupun pengolahannya. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui diversifikasi dan mengidentifikasi seberapa besar nilai tambah pengolahan nanas menjadi koktail dan manisan di daerah penelitian. Analisis data yang digunakan adalah metode Hayami dan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa CV Siwarak Sejahtera Sentosa Food adalah agroindustri yang melakukan diversifikasi pengolahan dengan bahan baku buah nanas menjadi berbagai produk olahan nanas, namun produk olahan yang masih diproduksi hingga saat ini adalah koktail dan manisan. Adapun tahapan pembuatan koktail meliputi proses pencucian, pemotongan, perebusan, *stealing* atau pengepressan, sterilisasi, pendinginan, *labeling* dan *packaging*. Sedangkan tahapan pembuatan manisan nanas meliputi proses pencucian nanas, pemotongan nanas, dipanaskan, ditiriskan, pengeringan, *packaging* dan *labeling*. Adapun hasil perhitungan nilai tambah dari pengolahan nanas menjadi koktail sebesar Rp 33.901,53 dengan rasio nilai tambah sebesar 62,78 persen lebih besar dari manisan nanas yaitu sebesar Rp 19.766,67 dengan rasio 58,57 persen.

**Kata Kunci:** Nanas, Nilai Tambah, Diversifikasi

## **ABSTRACK**

### **DIVERSIFICATION AND ADDED VALUE ON THE PINEAPPLE AGROINDUSTRY**

by

**AAT RAHMAWATI  
NPM 195009048**

**Supervisor  
Eri Cahrial  
Hj. Betty Rofatin**

The Karangreja district is one of the largest pineapple-growing areas in Purbalingga Regency. Pineapple production is plentiful, but pineapple consumption is low, and farmers concentrate only on pineapple production and pay little attention to the processing process of the product, so agroindustry is involved in both the management and production of fresh pineapple. This study was conducted to identify the diversification and added value of processing pineapples into cocktails and confectionery in the study area. Data analysis is the Hayami method and descriptive analysis. As a result, CV Siwarak Sejahtera Sentosa Food was found to be an agribusiness that processes pineapple as raw material into various processed products, but the processed products that are still produced are cocktails and candies. Cocktail preparation steps include washing, cutting, boiling, steaming or pressing, sterilizing, refrigerating, labeling, and packaging. The manufacturing steps for candied pineapple include washing, cutting, cooking, draining, drying, packaging, and labeling the pineapple. The value added of pineapple processed into cocktails was calculated at 33,901.53 rupiah with a value-added rate of 62.78%, higher than that of candied pineapple at 19,766.67 rupiah (equivalent to 58.57%).

*Keywords: Pineapple, Added value, Diversified*