

ABSTRAK
ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KAWA DAUN

Oleh

Nice Rahma Zika
165009071

Dosen Pembimbing:
Hj. Enok Sumarsih,
Hj. Tenten Tedjaningsih

Kawa Daun merupakan minuman yang berasal dari olahan daun kopi. Pengolahan daun kopi ini merupakan budaya turun temurun yang dilestarikan serta upaya masyarakat dalam memanfaatkan daun kopi sehingga memiliki nilai jual. Namun, Kawa Daun dengan karakteristik khas ini masih diproduksi dalam skala kecil atau skala industri rumah tangga dan belum diproduksi dalam skala besar. Pusat penghasil Kawa Daun adalah Kecamatan Salimpauang Kabupaten Tanah Datar. Masyarakat Salimpauang hanya menjual Kawa Daun tersebut dalam bentuk yang sudah siap untuk disajikan. Penelitian ini bertujuan mengetahui cara pembuatan Kawa Daun dan menganalisis nilai tambah serta keuntungan yang diperoleh pengusaha dari pengolahan Kawa Daun. Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada agroindustri Kawa Daun Putri Bunga di daerah Tabek Patah Salimpauang Kabupaten Tanah Datar. Pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan daun kopi menjadi Kawa Daun menggunakan nilai tambah dari Hayami. Proses pengolahan daun kopi menjadi kawa daun melalui tahapan proses pengambilan daun kopi, penjepitan pada sebilah bambu, pengasapan, dan pengguguran daun yang sudah diasapi. Nilai tambah pengolahan Kawa Daun adalah Rp. 3.780 per kg dengan rasio 75,60 persen. Sedangkan keuntungan pengolahan Kawa Daun Rp. 655,208 per kg.

Kata kunci : Nilai Tambah, Daun Kopi, Kawa Daun, Salimpauang, Putri Bunga

ABSTRACT

ANALYSIS OF ADDED VALUE OF KAWA DAUN AGROINDUSTRY

By

**Nice Rahma Zika
165009071**

**Supervisor:
Hj. Enok Sumarsih,
Hj. Tenten Tedjaningsih**

Kawa Daun is a drink made from coffee leaves processed. The processing of coffee leaves is a hereditary culture that is preserved and the community's efforts to utilize coffee leaves so that they have a selling value. However, Kawa Daun with these distinctive characteristics are still produced on a small scale or home industry scale and have not been produced on a large scale. The center for producing Kawa Daun is at Salimpauang, Tanah Datar. The people of Salimpauang only sell the Kawa Daun in a form that is ready to be served. This study purpose to find out how to make Kawa Daun and analyze the added value and benefits that entrepreneurs get from processing Kawa Daun. The research method used is a case study method in the Kawa Daun Putri Bunga agroindustry in the Tabek Patah Salimpauang, Tanah Datar. The research location was taken by purposive. The analysis used to know the added value obtained from processing coffee leaves into Kawa Daun uses added value from Hayami method. The process of processing coffee leaves into Kawa Daun is through the process of taking the coffee leaves, clamping them on a piece of bamboo, smoking, and removing the leaves that have been burned or smoked. The added value of Kawa Daun processing is Rp. 3,780 per kg with a ratio of 75.60 percent. While the benefits of processing Kawa Daun Rp. 655,208 per kg.

Key Word: Added Value, coffee leaf, Kawa Daun, Salimpauang, Putri Bunga