

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KULIT JERUK PAMELO MENJADI KALUA JERUK

Oleh
GHINA NISA NAJATIN
NPM 225009025

Dosen Pembimbing
Suyudi
Riantin Hikmah Widi

Produk olahan umumnya masih berfokus pada bagian utama (primer), sementara potensi produk sekunder seperti limbah kulit jeruk pamelos belum dimanfaatkan secara optimal. Sekitar 50 persen bagian kulit jeruk pamelos masih dibuang, padahal memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga mampu mengubah limbah menjadi komoditas yang lebih bermanfaat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan kulit jeruk pamelos menjadi kalua jeruk dan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kulit jeruk pamelos menjadi kalua jeruk. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada usaha Mekarsari Mandiri yang beralamat di Desa Madalare Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. Alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha ini melakukan proses pengolahan kalua jeruk dengan bahan baku dari kulit jeruk pamelos. Tahapan proses pengolahan kalua jeruk meliputi proses pengupasan, pemotongan, pencucian, perendaman, perebusan, pencucian, pemberian gula, pengeringan dan pengemasan. Nilai tambah yang dihasilkan dari setiap satu kilogram bahan baku kulit jeruk pamelos diperoleh Rp89.550 per kilogram. Dengan rasio nilai tambah pada usaha Mekarsari Mandiri sebesar 59,70 persen.

Kata Kunci: Kalua Jeruk, Kulit Jeruk Pamelos, Nilai Tambah,

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF PROCESSING PAMELO ORANGE PEEL INTO KALUA ORANGE

By
GHINA NISA NAJATIN
NPM 225009025

Supervisor
Suyudi
Riantin Hikmah Widi

Processed products generally still focus on the main part (primary), while the potential of secondary products such as pamelo orange peel waste has not been optimally utilized. Around 50 percent of the pamelo orange peel is still thrown away, even though it has the potential to be processed into a product with economic value, so that it can turn waste into a more useful commodity. This research aims to find out the process of processing pamelo orange peels into orange peels and the amount of added value obtained from processing pamelo orange peels into orange peels. The method used in this research is a case study method in the Mekarsari Mandiri business located in Madalare Village, Panjalu District, Ciamis Regency. The analysis tool used is the added value analysis of the Hayami method. The research results show that this business does the process of processing orange kalua with raw materials from pamelo orange peel. The stages of the orange juice processing process include the process of stripping, cutting, washing, soaking, boiling, washing, sugaring, drying and packaging. The added value produced from every kilogram of pamelo orange peel raw material is obtained Rp89.550 per kilogram. With the ratio of added value in the Mekarsari Mandiri business of 59,70 percent.

Keywords: Orange Kalua, Pamelo Orange Peel, Added Value