

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BERAS KETAN PUTIH MENJADI KOLONTONG DI DESA CISAYONG KECAMATAN CISAYONG KABUPATEN TASIKMALAYA

Oleh

**Juwita Sari Apriliani
205009003**

**Dosen Pembimbing
Tedi Hartoyo
Hendar Nuryaman**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan beras ketan putih menjadi kolontong dan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan beras ketan putih menjadi kolontong. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada agroindustri kolontong Mawar Melati yang beralamat di Desa Cisayong Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya. Alat analisis yang digunakan adalah metode analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri ini melakukan proses pengolahan kolontong dengan bahan baku dari beras ketan putih. Pembelian bahan baku beras ketan putih diperoleh dari pasar Cikurubuk. Tahapan proses pengolahan kolontong meliputi proses pencucian, perendaman, pengukusan, penumbukkan, pencampuran, pencetakan, pengeringan, pemotongan, pengovenan, penggulaan, pengeringan dan pengemasan. Nilai tambah yang dihasilkan dari setiap satu kilogram bahan baku beras ketan putih diperoleh Rp. 36.521/kg.

Kata Kunci: Agroindustri, Nilai Tambah, Beras Ketan Putih, Kolontong

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF PROCESSING WHITE GLUTINOUS RICE INTO “KOLONTONG” IN CISAYONG VILLAGE CISAYONG DISTRICT TASIKMALAYA REGENCY

By

**Juwita Sari Apriliani
205009003**

Supervisor
Tedi Hartoyo
Hendar Nuryaman

The research aims to know the process of processing white glutinous rice into kolontong and the amount of added value obtained from processing white glutinous rice into kolontong. The method used in this research is a case study method in the kolontong agroindustry Mawar Melati which is located in Cisayong Village, Cisayong District, Tasikmalaya Regency. The analysis tool used is the Hayami value-added analysis method. The results of the study showed that this agroindustry processes kolontong with white glutinous rice as the raw material. The purchase of white glutinous rice raw materials was obtained from the Cikurubuk market. The stages of the kolontong processing process include washing, soaking, steaming, pounding, mixing, moulding, drying, cutting, ovening, sugaring, drying and packaging. The added value generated from every one kilogram of white glutinous rice raw material is Rp. 36,521/kg.

Keywords: Agroindustry, Added Value, White Glutinous Rice, Kolontong