

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillahirabbil 'alamin*, puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang memberikan ilmu dan inspirasi karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Profitabilitas dan Nilai Tambah Agroindustri Teh Herbal Berbahan Dasar Bergamot Mint (*Mentha piperita Var. Citrata*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi.

Penyusunan skripsi ini, penulis tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dorongan dan sarana dari berbagai pihak. Penulis sangat bersyukur kepada Allah SWT yang telah memberi kesehatan dan kesempatan sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada Tedi Hartoyo, Ir., M.Sc. sebagai Ketua Komisi Pembimbing, dan kepada Faqihuddin, S.P., MP. sebagai Anggota Komisi Pembimbing yang telah banyak membimbing, memberikan arahan, saran serta masukan kepada penulis dalam penyusunan skripsi. Dr. Hj. Rina Nuryati, Ir., MP. selaku Ketua Komisi Penguji dan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Octaviana Helbawanti, S.P., M.Sc. selaku Anggota Komisi Penguji dan Wali Dosen. Hj. Tenten Tedjaningsih, Ir., M.Si selaku Penelaah dan Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Seluruh Dosen dan Staf Akademis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi yang telah memberikan ilmu dan pelayanan kepada penulis selama menempuh pendidikan di Program Studi Agribisnis.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua, Bapak Ahmad Nugraha dan Ibu Tini Sutini, beserta kepada adik tercinta Mochammad Nurdiansyah Nugraha dan Alisha Nuraqilah Nugraha dan seluruh keluarga besar atas doa dan dukungannya dalam mewujudkan harapan penulis menyelesaikan pendidikan jenjang Strata-1. Terimakasih kepada responden yang telah banyak membantu dalam penelitian ini yang telah memberikan waktu, tenaga dan pikiran selama penulis melaksanakan penelitian. Terimakasih juga kepada keluarga besar Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi, seluruh teman-teman

seperjuangan dan semua pihak yang telah memberi semangat dan dukungan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari dalam penyusunan skripsi masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Akan tetapi penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Tasikmalaya, Oktober 2023

Sri Hanisa Nugraha

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN NASKAH.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH .....</b>	<b>5</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Bergamot Mint dan Hasil Olahannya.....	5
2.1.2 Agroindustri.....	7
2.1.3 Teh Herbal .....	9
2.1.4 Biaya, Penerimaan dan Pendapatan.....	13
2.1.5 Profitabilitas Agroindustri .....	15
2.1.6 Nilai Tambah Agroindustri .....	16
2.2 Penelitian Terdahulu .....	17
2.3 Pendekatan Masalah .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Metode Penelitian .....	23
3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.4 Definisi dan Operasional Variabel.....	24
3.5 Kerangka Analisis.....	27
3.5.1 Analisis Biaya, Penerimaan dan Pendapatan .....	28
3.5.2 Analisis Profitabilitas .....	29
3.5.3 Analisis Nilai Tambah.....	29
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>31</b>
4.1 Sejarah Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint di KWT Minatirta	31
4.2 Struktur Organisasi KWT Minatirta .....	32
4.3 Ketersediaan Bahan Baku .....	33
4.4 Kapasitas Produksi.....	33
4.5 Sumbangan <i>Input</i> Lain.....	33

4.6 Tenaga Kerja.....	34
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
5.1 Identitas Responden .....	35
5.2 Keragaan Teknis .....	36
5.2.1 Pengeringan Daun Bergamot Mint.....	36
5.2.2 Penggilingan Daun Bergamot Mint.....	36
5.2.3 Penyangraian Daun Bergamot Mint.....	37
5.2.4 Pengemasan Daun Bergamot Mint.....	37
5.3 Profitabilitas Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	37
5.3.1 Biaya, Penerimaan dan Pendapatan.....	37
5.3.2 Profitabilitas .....	41
5.4 Nilai Tambah Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	42
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
6.1 Simpulan .....	46
6.2 Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>61</b>

## **DAFTAR TABEL**

No	Judul	Hal
1.	Penelitian Terdahulu .....	17
2.	Waktu dan Tahapan Penelitian.....	22
3.	Analisis Nilai Tambah Metode Hayami (1987) .....	30
4.	Identitas Responden .....	35
5.	Biaya Penyusutan Alat Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint .....	38
6.	Biaya Variabel Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	39
7.	Biaya Total Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint .....	40
8.	Penerimaan Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	40
9.	Pendapatan Usaha Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	41
10.	Profitabilitas pada Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	41
11.	Sumbangan <i>Input</i> Lain .....	42
12.	Hasil Perhitungan Nilai Tambah Teh Celup Bergamot Mint Menggunakan Metode Hayami pada Satu Kali Proses Produksi.....	43

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>No</b>	<b>Judul</b>	<b>Hal</b>
1.	Bergamot Mint .....	6
2.	Pendekatan Masalah.....	21
3.	Struktur Organisasi KWT Minatirta .....	32
4.	Proses Produksi Teh Celup Bergamot Mint.....	36

## **DAFTAR LAMPIRAN**

<b>No</b>	<b>Judul</b>	<b>Hal</b>
1.	Peta Wilayah Desa Rancapaku Kecamatan Padakembang .....	50
2.	Analisis Biaya, Penerimaan dan Keuntungan .....	51
3.	Analisis Nilai Tambah.....	53
4.	Dokumentasi Agroindustri Teh Celup Bergamot Mint.....	56