

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI SIRUP JERUK NIPIS

Oleh

ADYA DWI FAZRIN
145009101

Dosen Pembimbing :

D. Yadi Heryadi
M. Iskandar Mamoen.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana teknik pembuatan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis dan untuk mengetahui berapa nilai tambah dari pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Penelitian ini dilakukan pada UPPKS Intan Kencana, pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu di Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kota Kuningan, Perhitungan data dilakukan dengan menggunakan metode analisis nilai tambah Hayami. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa proses pengolahan jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis di UPPKS Intan Kencana secara umum masih dilakukan secara tradisional. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis adalah sebesar Rp. 15.050,45/kg.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Agroindustri, Jeruk Nipis, Sirup Jeruk Nipis

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF LIME SYRUP AGROINDUSTRY

By

**ADYA DWI FAZRIN
145009101**

Advisor :

**D. Yadi Heryadi
M. Iskandar Mamoen.**

The purpose of the study was to find out how the technique of making lime fruit into lime syrup and to find out how much added from processing lime fruit into lime syrup. The research method used is a case study. This research was conducted at UPPKS Intan Kencana. The research location was taken purposively, namely in Ciawigebang Village, Ciawigebang Subdistrict, Kuningan City. Data were calculated using Hayami's value added analysis method. The results showed that the processing of lime into lime syrup in the Intan Kencana UPPKS in general is still done traditionally. The added value obtained from processing lime into lime syrup is Rp. 15.050.45 / kg.

Keywords : Value Added, Agroindustry, Lime Fruit, Lime Syrup