

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan berkah rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua sehingga kita masih diberikan kesehatan jasmani dan rohani. Shalawat beserta salam semoga selalu tercurah limpahkan kepada Nabi besar kita yakni Nabi Muhammad SAW. Berkat karuniaNya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua Orang Tua yang selalu mendukung dan mendoakan, serta kepada Bapa Dedi Darusman, Ir., M.Sc. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Ibu Hj. Enok Sumarsih, Ir., MP sebagai Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing penulis, dan tidak lupa kepada sahabat-sahabat yang telah membantu memberi semangat,

Semoga isi dalam skripsi dapat menjadi informasi untuk berbagai pihak dan menambah wawasan yang luas khususnya bagi mahasiswa Universitas Siliwangi. Penulis sadar skripsi ini masih banyak kekurangan. Untuk itu, kepada dosen pembimbing penulis meminta masukannya demi perbaikan pembuatan skripsi penulis dimasa yang akan datang. Adapun kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat penulis harapkan.

Tasikmalaya, Desember 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	iix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tinjauan Pustaka	5
2.1.1. Nira Aren (<i>Arenga pinnata Merr</i>)	5
2.1.2. Komposisi Kimia Nira Aren	6
2.1.3. Penyadapan Nira Aren	6
2.1.4. Kandungan Gizi Gula Aren	9
2.1.5. Agroindustri	10
2.1.6. Teknik Produksi Gula Aren	12
2.2. Penelitian Terdahulu	16
2.3 Pendekatan Masalah	18
BAB III. METODE PENELITIAN	20
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.2. Metode Penelitian	20
3.3. Jenis dan Teknik Pengambilan Data	21
3.4. Definisi dan Operasionalisasi Variabel	22
3.5 Kerangka Analisis	24
3.5.1. Analisis Kelayakan Usaha	25
BAB IV. KEADAAN UMUM AGROINDUSTRI GULA AREN	26

4.1 Sejarah Agroindustri Gula Aren	26
4.2 Profil Agroindustri Gula Aren.....	26
4.3 Identitas Responden	27
4.4 Alasan Mengusahakan dan Setatus Usaha Agroindustri Gula Aren	28
4.5 Modal Usaha Agroindustri Gula Aren.....	29
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
5.1 Proses Pengolahan Gula Aren	30
5.1.1 Bahan	30
5.1.2 Peralatan.....	31
5.2 Proses Pembuatan Gula Aren	31
5.3 Analisis Usaha Agroindustri Gula Aren	34
5.3.1 Analisis Biaya	34
5.3.2 Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Gula Aren dengan R/C.....	37
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	39
6.1 Kesimpulan	39
6.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Nomor	Keterangan	Halaman
1	Sebaran Pengrajinan Gula Aren di Kecamatan Langkaplancar.....	2
2	Komposisi Nira Aren.....	5
3	Komposisi Kimia Nira Pada Bagian Tanaman Aren.....	6
4	Standar Mutu Gula Aren Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3743-1995).....	9
5	Kandungan Gizi Gula Aren.....	9
6	Jadwal Penelitian.....	21
7	Identitas Responden Usaha Agroindustri Gula Aren	28
8	Rincian Jumlah Biaya Tetap Pada Agroindustri Gula Aren Satu Kali Proses Produksi	35
9	Rincian Biaya Variabel Pada Agroindustri Gula Aren Satu Kali Proses Produksi.....	36
10	Biaya Total Pada Agroindustri Gula Aren Satu Kali Proses Produksi	37
11	Pendapatan Pengrajin Responden Pada Agroindustri Gula Aren Satu Kali Proses Produksi	38
12	Nilai R/C Pada Usaha Agroindustri Gula Aren.....	38

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Keterangan	Halaman
1	Alur Pendekatan Masalah.....	20
2	Tahapan Proses Produksi Gula Aren.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1	Data Karakteristik Responden.....	44
2	Sketsa Lokasi Penelitian.....	45
3	Komponen Biaya Tetap Pada Usaha Agroindustri Gula Aren.....	46
4	Komponen Biaya Variabel Pada Usaha Agroindustri Gula Aren.....	48
5	Biaya Total Pada Usaha Agroindustri Gula Aren.....	50
6	Riwayat Hidup.....	51
7	Dokumentasi Penelitian.....	52