

RINGKASAN

Desa Semedo merupakan salah satu desa dengan jumlah perajin gula tersertifikasi organik terbesar di Kabupaten Banyumas. Tingginya angka perajin yang melakukan pengolahan nira kelapa menjadi gula semut dengan standar internasional dan tersertifikasi organik menjadikan Koperasi Semedo Manise mulai mendorong perajin setempat untuk mengembangkan dan melakukan inovasi produk guna meningkatkan nilai tambah dengan produk utama gula kelapa organik sehingga dapat memberikan keuntungan yang lebih tinggi dan memberikan dampak positif pada perekonomian keluarga perajin. Penelitian ini bertujuan untuk: 1). Mengetahui proses pembuatan gula semut. 2). Menghitung besarnya keuntungan dari usaha pengolahan nira kelapa menjadi gula semut di Koperasi Semedo Manise. 3). Menghitung besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan nira kelapa menjadi gula semut di Koperasi Semedo Manise.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode studi kasus. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara purposive didasarkan atas pertimbangan karakteristik yang ditetapkan terhadap elemen target yang disesuaikan dengan tujuan atau masalah penelitian. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder dengan metode pengambilan data melalui wawancara, observasi dan pencatatan. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis nilai tambah untuk mengetahui besaran nilai tambah dari produk gula semut, analisis biaya produksi untuk mengetahui besaran biaya yang dikeluarkan saat proses produksi gula semut, analisis penerimaan untuk mengetahui besaran penerimaan dari produksi gula semut serta analisis keuntungan untuk mengetahui besaran keuntungan yang di dapatkan dari produksi gula semut.

Hasil penelitian menunjukkan: 1) Pengolahan gula kelapa murni menjadi gula rasa melalui beberapa tahapan yaitu pembelian bahan baku, penghalusan bahan rempah, pemasakan gula, penjemuran, pengovenan, dan pengemasan. 2). Biaya total gula jahe sebesar Rp1.923.781,00, gula rempah Rp1.582.181,00, gula empon Rp1.681.031,00, gula sirsak Rp583.031,00. 3). Nilai tambah gula jahe sebesar Rp73.266,48 /Kg, gula rempah sebesar Rp113.737,07 /Kg, gula empon sebesar Rp112.250,61 /Kg dan gula sirsak sebesar Rp53.632,66/Kg dengan rata-rata rasio nilai tambah pada kategori tinggi.

SUMMARY

Semedo Village is one of the villages with the largest number of organic certified sugar craftsmen in Banyumas Regency. The high number of craftsmen who process coconut sap into ant sugar with international standards and organic certification has made the Semedo Manise Cooperative begin to encourage local craftsmen to develop and innovate products to increase added value with the main product of organic coconut sugar so that it can provide higher profits and provide positive impact on the economy of craftsmen's families. This research aims to: 1). Know the process of making ant sugar. 2). Calculating the amount of profit from the business of processing coconut sap into ant sugar at the Semedo Manise Cooperative. 3). Calculating the amount of added value from the business of processing coconut sap into ant sugar at the Semedo Manise Cooperative.

This research was conducted using the case study method. Determining the research location is carried out purposively based on consideration of the characteristics for the target elements which adapted to the research objectives or problem. The type of data used in this research is primary data and secondary data with data collection methods through interviews, observation and recording. Data analysis was carried out using added value analysis to determine the amount of added value from ant sugar products, production cost analysis to determine the amount of costs incurred during the ant sugar production process, revenue analysis to determine the amount of revenue from ant sugar production and profit analysis to determine the amount of profit. which is obtained from ant sugar production.

The research results show: 1). The processing of sap into pure coconut sugar goes through several stages, namely purchasing raw materials in the form of coconut sap, fire preparation, filtering, cooking the sap, crushing, sieving and packaging with total working hours is 5 hours. 2). The total cost of pure coconut sugar is IDR 3,602,777.78, ginger sugar IDR 1,923,781.00, spiced sugar IDR 1,582,181.00, empon sugar IDR 1,681,031.00, soursop sugar IDR 583,031.00. 3). The added value of processing coconut sap into pure sugar is Rp. 659.68 /Kg, ginger sugar is Rp. 73,266.48 /Kg, spice sugar is Rp. 113,737.07 /Kg, empon sugar is Rp. amounting to IDR 53,632.66/Kg with an average value added ratio in the high category.