

Rika Nur Setyaningsih. 2024. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Salak di Sarisa Merapi Kecamatan Pakem Kabupaten Sleman. Dibimbing Oleh: Ni Made Suyastiri Yani Permai

ABSTRAK

Penelitian dilakukan di Sarisa Merapi yang bertujuan untuk (1) menganalisis perbedaan besarnya nilai tambah yang dihasilkan pada produk manisan salak, dodol salak dan bakpia salak di Sarisa Merapi, (2) menganalisis perbedaan besarnya keuntungan yang dihasilkan pada produk manisan salak, dodol salak dan bakpia salak di Sarisa Merapi. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Metode penentuan lokasi menggunakan metode *purposive*. Metode penentuan responden menggunakan metode *purposive*. Jenis dan sumber data yang digunakan yaitu data primer berupa wawancara serta data sekunder berupa dokumen. Metode pengambilan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Produk manisan salak memberikan nilai tambah sebesar Rp21.274, dodol salak Rp11.033 dan bakpia salak Rp20.265. Produk yang memiliki nilai tambah tertinggi adalah produk manisan salak. (2) produk manisan salak memberikan keuntungan sebesar Rp19.317, dodol salak Rp8.461 dan bakpia salak Rp17.694. Produk yang memiliki keuntungan tertinggi adalah produk manisan salak.

Kata kunci: Nilai tambah, Keuntungan, Produk Olahan Salak

Rika Nur Setyaningsih. 2024. *Analysis of the Added Value of Processed Salak Products in Sarisa Merapi, Pakem District, Sleman Regency. Supervised by Ni Made Suyastiri Yani Permai*

ABSTRACT

The research was conducted in Sarisa Merapi which aims to (1) analyze the difference in the amount of added value generated in candied salak, dodol salak and bakpia salak products in Sarisa Merapi, (2) analyze the difference in the amount of profit generated in candied salak, dodol salak and bakpia salak products in Sarisa Merapi. The research method used is descriptive analysis using a quantitative approach. The method of determining the location using the purposive method. The method of determining respondents uses the purposive method. The types and sources of data used are primary data in the form of interviews and secondary data in the form of documents. Data collection methods are by observation, interviews and documentation. The data analysis technique used is the Hayami method to analyze the added value of products. The results showed that (1) Salak confectionery products provided added value of Rp21.274, dodol salak Rp11.033 and bakpia salak Rp20.265. Products that have the highest added value are candied salak products. (2) candied salak products provide profits of Rp19.317, dodol salak Rp8.461 and bakpia salak Rp17.694. Products that have the highest profits are candied salak products.

Keywords: *Values added, Profits, Processed salak products*