

VIVIT KHOTIMATUN NISA. 2026. *Analysis of Value Added and Efficiency of Instant Ginger Beverage Processed Products at Ngombe Jamu Indonesia MSME in Mantrijeron District, Yogyakarta. Under the supervision of Budiarto.*

ABSTRACT

Fresh ginger has the characteristic of being easily damaged and having a short shelf life, which often causes economic losses for both farmers and business owners. Processing ginger into an instant beverage is one way to solve this problem because it extends shelf life and increases the economic value of the product. This study aims to (1) measure the value added of instant ginger beverage products, (2) measure the profit earned from instant ginger beverage products, and (3) measure the business efficiency of instant ginger beverage production at Ngombe Jamu Indonesia MSME. This study uses a quantitative descriptive method, and the research location was chosen using a purposive sampling technique. Data were collected through interviews, observation, and documentation, then analyzed using the Hayami method to calculate value added, the profit formula ($\pi = TR - TC$) to calculate profit, and the Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) to measure business efficiency, based on production data from December 2025. The results show that Instant Lemongrass Ginger Beverage has a value added of IDR 365,206.23 per kilogram with a value-added ratio of 71%, while Instant Ginger Latte Beverage has a value added of IDR 238,969.90 per kilogram with a value-added ratio of 62%. Both products are categorized as having a high value added. The monthly profit is IDR 2,547,312.65 for Instant Lemongrass Ginger Beverage and IDR 520,756.65 for Instant Ginger Latte Beverage. The B/C Ratio values are 0.44 and 0.27, which means both products are feasible to run because their B/C Ratio is above zero..

Keywords: *agroindustry, efficiency, instant ginger drink, profit, value added.*

VIVIT KHOTIMATUN NISA. 2026. Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Produk Olahan Minuman Jahe Instan Pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia di Kecamatan Mantrijeron Yogyakarta. Dibawah arahan oleh Budiarto

ABSTRAK

Jahe segar memiliki karakteristik bahan yang mudah rusak dan memiliki masa simpan yang singkat, sehingga sering menimbulkan kerugian ekonomi bagi petani maupun pelaku usaha. Pengolahan jahe menjadi minuman instan menjadi salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut karena dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi produk. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui besarnya nilai tambah produk minuman jahe instan, (2) mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh dari produk minuman jahe instan, dan (3) mengetahui tingkat efisiensi usaha minuman jahe instan pada UMKM Ngombe Jamu Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif, dengan lokasi penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah, rumus $\pi = TR - TC$ untuk menghitung keuntungan, dan *Benefit Cost Ratio* (B/C Ratio) untuk mengukur efisiensi usaha, berdasarkan data produksi bulan Desember 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Minuman Jahe Sereh Instan memiliki nilai tambah sebesar Rp365.206,23 per kilogram dengan rasio nilai tambah 71%, sedangkan Minuman Jahe Latte Instan memiliki nilai tambah sebesar Rp238.969,90 per kilogram dengan rasio nilai tambah 62%. Kedua produk tergolong memiliki nilai tambah yang tinggi. Keuntungan yang diperoleh setiap bulan sebesar Rp2.547.312,65 untuk Minuman Jahe Sereh Instan dan Rp520.756,65 untuk Minuman Jahe Latte Instan. Nilai B/C Ratio masing-masing sebesar 0,44 dan 0,27, yang berarti kedua produk layak untuk dijalankan karena nilai B/C Ratio-nya lebih besar dari nol.

Kata kunci: agroindustri, efisiensi, keuntungan, minuman jahe instan, nilai tambah.