

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH GULA REMPAH
SEBAGAI MINUMAN HERBAL PADA KUB SARI REMPAH DI DESA
KETANDA KECAMATAN SUMPIUH KABUPATEN BANYUMAS**



SKRIPSI

**Oleh:
Lu'lu Ma'rifah
2004010092**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
2025**

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH GULA REMPAH
SEBAGAI MINUMAN HERBAL PADA KUB SARI REMPAH DI DESA
KETANDA KECAMATAN SUMPIUH KABUPATEN BANYUMAS**



SKRIPSI

**Oleh:
Lu'lu Ma'rifah
2004010092**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH GULA REMPAH
SEBAGAI MINUMAN HERBAL PADA KUB SARI REMPAH DI DESA
KETANDA KECAMATAN SUMPIUH KABUPATEN BANYUMAS**

Oleh:

Lu'lu Ma'rifah

2004010092

Diperiksa dan disetujui
Pada tanggal: 15 Januari 2025

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Prof. Dr. K. Dumasari, M.Si


Watemin, S.P., M.P

NIP./NIK. 2160151

NIP./NIK. 2160242

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan


Drs. Anis Shofiyah, S.P., M.P

NIP./NIK. 2160174


HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH GULA REMPAH
SEBAGAI MINUMAN HERBAL PADA KUB SARI REMPAH DI DESA
KETANDA KECAMATAN SUMPIUH KABUPATEN BANYUMAS

Oleh:
Lu'lu Ma'rifah
2004010092

Telah dipertahankan di depan panitia ujian skripsi
pada hari Rabu tanggal 15 Januari 2025
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

SUSUNAN PANITIA

Ketua,


Drs. Anis Shofiyati, S.P., M.P
NIP/NIK. 2160174

Sekretaris,


Pujiati Utami, S.P., M.P
NIP/NIK. 2160241

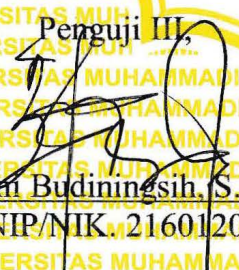
Penguji I,


Prof. Dr. Ir. Dumasari, M.Si
NIP/NIK. 2160151

Penguji II,


Watemin, S.P., M.P
NIP/NIK. 2160242

Penguji III,


Sulistyan Budiningsih, S.P., M.P
NIP/NIK. 2160120

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan


Drs. Anis Shofiyati, S.P., M.P
NIP/NIK. 2160174

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lu'lu Ma'rifah
NIM : 2004010092
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian dan Perikanan
Universitas : Muhammadiyah Purwokerto

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan hasil penjiplakan dari karya orang lain.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, dan apabila kelak dikemudian hari terbukti ada unsur penjiplakan, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Purwokerto, 17 Januari 2025
Yang menyatakan,



Lu'lu Ma'rifah
NIM. 2004010092

HALAMAN MOTTO

*"If you want something and you believe in it, never stop
trying until you get it!"*

~ Lu'lu Ma'rifah ~



HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis persembahkan skripsi yang berjudul "Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Gula Rempah Sebagai Minuman Herbal pada KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas" kepada:

1. Allah SWT. yang telah memberikan jalan yang terbaik untuk perjalanan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
3. Mbah kakung dan mbah uti yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Prof. Dr. Ir. Dumasari, M.Si dan Watemin, S.P., M.P selaku dosen pembimbing penulis. Terimakasih atas waktu dan bimbingannya serta arahnya sehingga skripsi penulis dapat terselesaikan dengan baik.
5. Teman-teman penulis seperjuangan yang selalu memberikan semangat dan meyakinkan diri penulis untuk tetap bertahan sampai akhir.

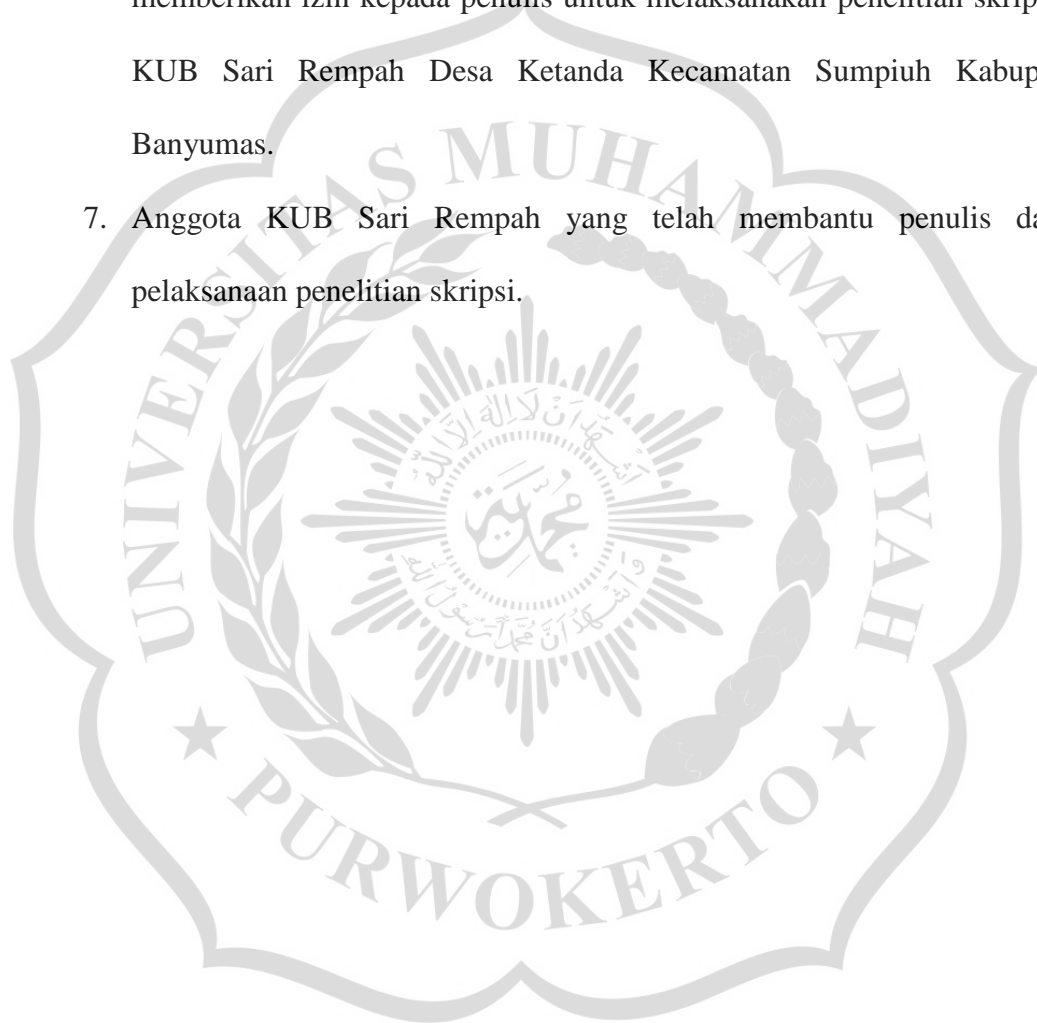
KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillahil'alamin, segala puji syukur atas kehadiran Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul "Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Gula Rempah Sebagai Minuman Herbal pada KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas”.

Skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat akademis guna mendapatkan gelar sarjana di Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Drs. Anis Shofiyani, S.P., M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas izin untuk melaksanakan penelitian skripsi yang sudah diberikan.
2. Prof. Dr. Ir. Dumasari, M.Si dan Watemin, S.P., M.P selaku dosen pembimbing atas segala arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P selaku dosen pengarah atas segala arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Pujiati Utami, S.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas izin dan dukungan yang diberikan dalam melaksanakan penelitian skripsi yang telah dilakukan.

5. Kedua orangtua yang senantiasa memberi dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Pak Muslihun dan ibu Parsini selaku Ketua KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan penelitian skripsi di KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas.
7. Anggota KUB Sari Rempah yang telah membantu penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi.



HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Muhammadiyah Purwokerto dan demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Lu'lu Ma'rifah
NIM : 2004010092
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian dan Perikanan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Purwokerto
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) kepada Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Gula Rempah sebagai Minuman Herbal pada KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Purwokerto berhak menyimpan, mengalihmedia/mengalihformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Purwokerto
Pada tanggal : 17 Januari 2025
Yang menyatakan,

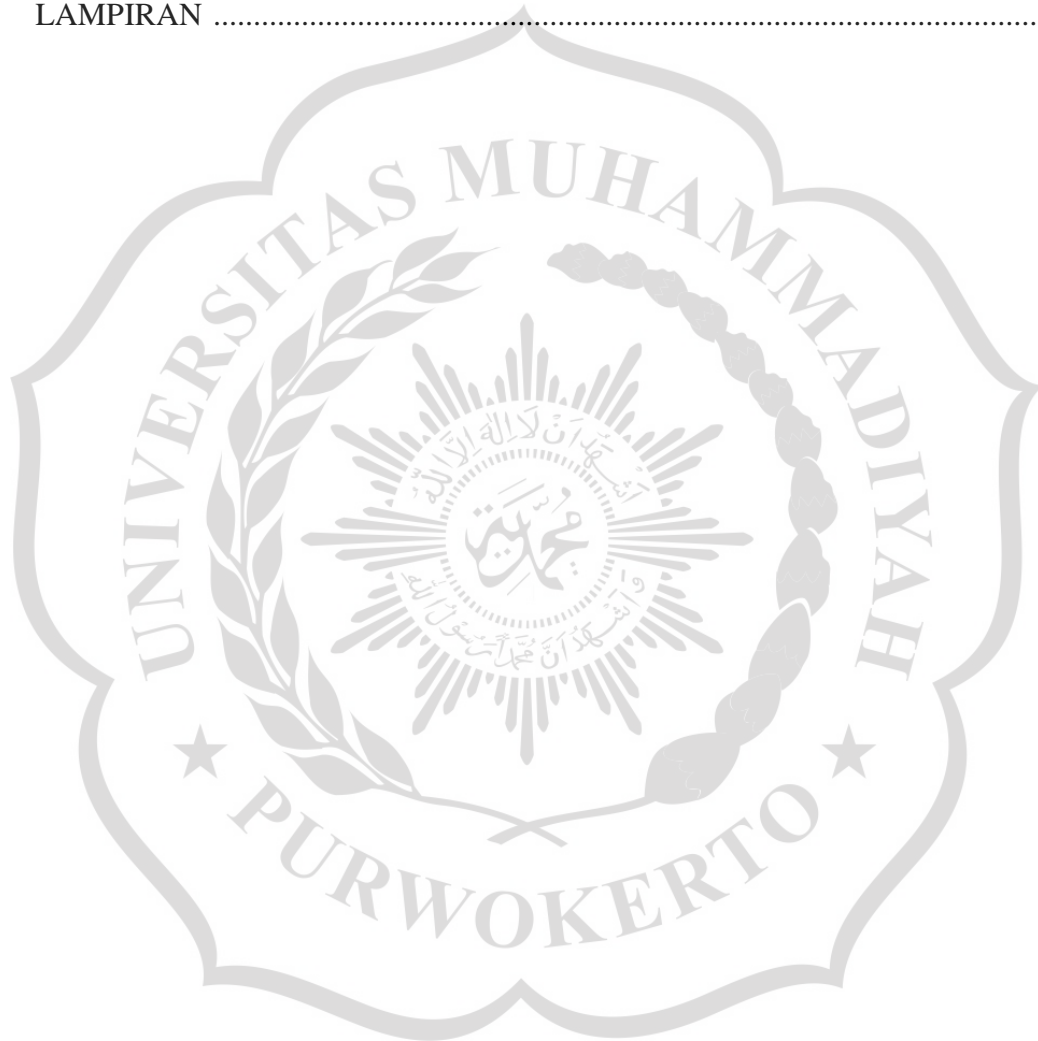


Lu'lu Ma'rifah

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Halaman Motto	v
Halaman Persembahan	vi
Kata Pengantar	vii
Halaman Pernyataan Persetujuan Publikasi Skripsi	ix
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar	xiv
Daftar Lampiran	xv
Ringkasan	xvi
<i>Summary</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
E. Pembatasan Masalah dan Asumsi	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Agroindustri	9
B. Peran Agroindustri	9
C. Tanaman Kelapa	10
D. Biaya	14
E. Pendapatan	15
F. Nilai Tambah	16
G. Penerimaan	18
H. Kerangka Pikiran	20
I. Penelitian Terdahulu	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Tempat dan Waktu Penelitian	23
B. Metode Penelitian.....	23
C. Jenis Data	24
D. Pengumpulan Data	24
E. Pengambilan Sampel	25
F. Definisi Operasional Variabel	25
G. Analisis Data	26
BAB IV KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN	30
A. Keadaan Umum Desa Ketanda	30
B. Keadaan Penduduk	30
C. Profil KUB Sari Rempah	34

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Karakteristik Sosial Ekonomi Anggota KUB Sari Rempah	38
B. Analisis Pendapatan Gula Rempah Kub Sari Rempah	41
C. Analisis Nilai Tambah Gula Rempah Kub Sari Rempah	50
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	68



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Perkebunan Rakyat Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Tengah Tahun 2022	3
Tabel 2. Produksi Kelapa Menurut Kecamatan di Kabupaten Banyumas (ton), Tahun 2021-2022	4
Tabel 3. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami	18
Tabel 4. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami	28
Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Ketanda Menurut Jenis Kelamin	31
Tabel 6. Jumlah Penduduk Desa Ketanda Menurut Tingkat Pendidikan di Desa Ketanda	31
Tabel 7. Jumlah Penduduk Desa Ketanda Menurut Profesi	33
Tabel 8. Penggunaan Lahan Desa Ketanda	33
Tabel 9. Klasifikasi Umur Responden Pada KUB Sari Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	38
Tabel 10. Klasifikasi Tingkat Pendidikan Responden Pada KUB Sari Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	39
Tabel 11. Klasifikasi Jumlah Tanggungan Responden Pada KUB Sari Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	40
Tabel 12. Klasifikasi Pengalaman Berusaha Dalam Pengolahan Nira Kelapa di KUB Sari Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	40
Tabel 13. Rata-Rata Biaya Tetap Per Bulan Gula Rempah Pada Kub Sari Rempah Desa Ketanda	42
Tabel 14. Biaya Bahan Baku Per Hari Gula Rempah Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	43
Tabel 15. Rata-rata Biaya Input Lain Per Hari Gula Rempah Varian Rasa Jahe Merah dan Temulawak Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	44
Tabel 16. Rata-rata Biaya Variabel Gula Rempah KUB Sari Rempah Desa Ketanda	45
Tabel 17. Rata-rata Biaya Total Gula Rempah Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	46
Tabel 18. Pendapatan Gula Rempah KUB Sari Rempah dalam Satu Kali Proses Produksi Varian Rasa Jahe Merah	47
Tabel 19. Pendapatan Gula Rempah KUB Sari Rempah dalam Satu Kali Proses Produksi Varian Rasa Temulawak	48
Tabel 20. Pendapatan Gula Rempah KUB Sari Rempah dalam Satu Kali Proses Produksi Varian Rasa Jahe Emprit	49
Tabel 21. Harga Per Kg Gula Rempah Semua Varian Rasa Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	51
Tabel 22. Nilai Tambah Gula Rempah Varian Rasa Jahe Merah Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	54
Tabel 23. Nilai Tambah Gula Rempah Varian Rasa Temulawak Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	57

Tabel 24. Nilai Tambah Gula Rempah Varian Rasa Jahe Emprit Pada KUB Sari Rempah Desa Ketanda	59
Tabel 25. Perbandingan Perhitungan Nilai Tambah Produk Gula Rempah Varian Rasa Jahe Merah, Temulawak dan Jahe Emprit Anggota KUB Sari Rempah	61



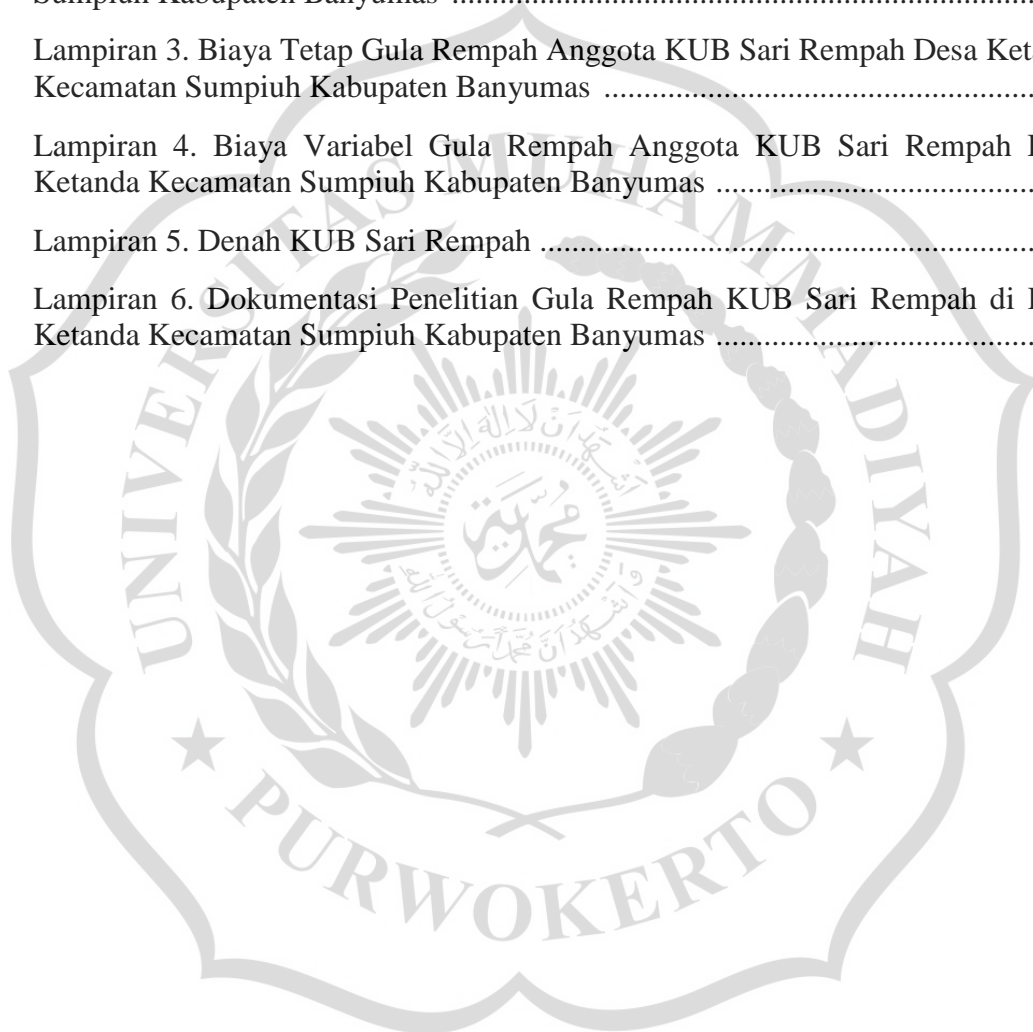
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran	20
Gambar 2. Struktur Organisasi KUB Sari Rempah	36



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Responden KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	68
Lampiran 2. Identitas Responden KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	71
Lampiran 3. Biaya Tetap Gula Rempah Anggota KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	72
Lampiran 4. Biaya Variabel Gula Rempah Anggota KUB Sari Rempah Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	74
Lampiran 5. Denah KUB Sari Rempah	78
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian Gula Rempah KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas	79



Lu'lu Ma'rifah 2004010092 (2024). "Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Gula Rempah Sebagai Minuman Herbal pada KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas" Dibawah Bimbingan Prof. Dr. Ir. Dumasari, M.Si dan Watemin, S.P., M.P.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui karakteristik sosial ekonomi anggota KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas. 2) Menganalisis besar pendapatan usaha gula rempah yang diterima anggota KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas. 3) Menganalisis besar nilai tambah gula rempah yang diperoleh anggota KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Sampel pada penelitian ini adalah responden dari anggota KUB Sari Rempah di Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas yang berjumlah 10 orang.

Hasil dari penelitian ini adalah: 1) Karakteristik sosial ekonomi anggota KUB Sari Rempah di Desa Ketanda Kecamatan Sumpiuh Kabupaten Banyumas berdasarkan umur responden tergolong umur produktif yaitu antara umur 42 – 59 tahun. Tingkat pendidikan anggota KUB Sari Rempah yaitu 80% responden dilatar belakangi pendidikan yang masih dalam kriteria rendah. Lama usaha dalam pengolahan nira kelapa menjadi produk gula rempah anggota KUB Sari Rempah yaitu berkisar antara 3 – 7 tahun. 2) Pendapatan yang diterima anggota KUB Sari Rempah untuk gula rempah varian rasa jahe merah adalah sebesar Rp 191.533,92 dalam sekali produksi. Sedangkan gula rempah varian rasa temulawak pendapatan diperoleh pendapatan sebesar Rp 190.833,16 dan gula rempah varian rasa jahe emprit diperoleh pendapatan sebesar Rp 193.895,32. 3) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nira kelapa menjadi produk gula rempah anggota KUB Sari Rempah untuk varian rasa jahe merah yaitu sebesar Rp 1.608,5 dengan rasio sebesar 15,46%. Sedangkan nilai tambah gula rempah varian rasa temulawak sebesar Rp 907,74 dengan rasio sebesar 8,72% dan untuk nilai tambah varian rasa jahe emprit yaitu sebesar Rp 3.969,9 dengan rasio sebesar 38,17%.

Kata Kunci: Pendapatan, Nilai Tambah, Gula Rempah

Lu'lu Ma'rifah 2004010092 (2024). *“An Analysis on Income and Value-Added of Spiced Sugar as an Herbal Beverage at KUB Sari Rempah in Ketanda Village, Sumpiuh Sub-district, Banyumas Regency”* Under the guidance of Prof. Dr. Ir. Dumasari, M.Si dan Watemin, S.P., M.P.

SUMMARY

This study aims to: 1) Identify the socioeconomic characteristics of members of KUB (Collective Business Group) Sari Rempah in Ketanda Village, Sumpiuh Sub-district, Banyumas Regency; 2) Analyze the income generated from the production of spiced sugar by members of KUB Sari Rempah; and 3) Assess the value added from processing coconut sap into spiced sugar products by KUB Sari Rempah members.

The research employs a descriptive quantitative method. Both primary and secondary data are utilized in the analysis. The sample comprises 10 respondents who are members of KUB Sari Rempah in Sumpiuh Sub-district, Banyumas Regency.

The findings of this study are as follows: 1. Socioeconomic Characteristics Members of KUB Sari Rempah in Ketanda Village are predominantly in the productive age range of 42-59 years. In terms of education, 80% of respondents have low educational attainment. The duration of their involvement in processing coconut sap into spiced sugar ranges from three to seven years, 2. Income Analysis the income earned per production cycle for spiced sugar with different flavor variants is as follows: red ginger flavor, IDR 191,533.92; turmeric flavor, IDR 190,833.16; and small ginger (jahe empit) flavor, IDR 193,895.32, 3. Value-Added Analysis the value added from processing coconut sap into spiced sugar is as follows: red ginger flavor generates IDR 1,608.5 with a ratio of 15.46%; turmeric flavor generates IDR 907.74 with a ratio of 8.72%; and small ginger flavor generates IDR 3,969.9 with a ratio of 38.17%.

Keywords: Income, Value Added, Spiced Sugar.