

ANALISIS BIAYA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN WINE MOLASE TEBU DI KARANG ASEM BALI

Farida

Fakultas Pertanian Universitas Nasional, Jakarta, Indonesia

*E-mail korespondensi : farida.kemal@yahoo.com

Article Information	ABSTRACT
<p>Received: 20 Mar 2019 Revised: 10 Jul 2019 Accepted: 5 Aug 2019 Online: 11 Aug 2019</p>	<p><i>This study is aimed to determine how much-added value gained and how much cost needed in processing molasses into wine. The data was used two types of data, primary and secondary. The primary gained from direct observation and interview, while the secondary gained from related literature and agencies. We used a descriptive data processing method. Collected data and information then analyzed qualitatively and quantitatively. Quantitative data used to analyzed cost and added value. In the processing of molasses into wine, the results show got Rp262.500.000,- turnover and Rp96.325.000,- total production cost so that we gained Rp166.175.000,- profit income with 2,73 R/C score. This result makes it economically profitable and worth to be done. The added value gained from each liter of molasses processed into wine is Rp.87.350-, also interpreted as 31,20% added value ratio.</i></p>
<p>Keywords: wine, sugar cane molasses, added value, cost analysis</p>	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa banyak nilai tambah yang didapat dan berapa banyak biaya yang dibutuhkan dalam mengolah molase menjadi anggur. Data yang digunakan dua jenis data, primer dan sekunder. Yang utama diperoleh dari pengamatan langsung dan wawancara, sedangkan yang kedua diperoleh dari literatur dan lembaga terkait. Kami menggunakan metode pemrosesan data deskriptif. Data dan informasi yang terkumpul kemudian dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya dan nilai tambah. Dalam pengolahan molase menjadi anggur, hasil analisis mendapat Rp262.500.000, - omset dan Rp96.325.000, - total biaya produksi sehingga kami memperoleh Rp166.175.000, - pendapatan laba dengan skor 2,73 R / C. Hasil ini membuatnya menguntungkan secara ekonomi dan layak dilakukan. Nilai tambah yang diperoleh dari setiap liter molase yang diolah menjadi anggur adalah Rp.87.350-, juga ditafsirkan sebagai 31,20% rasio nilai tambah</p>
<p>Tipe Artikel : <i>Technical paper</i></p>	



Published by Fakultas
Ekonomi
Universitas Islam Attahiriyah

Pedoman Sitasi : Farida (2019). ANALISIS BIAYA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN WINE MOLASE TEBU DI KARANG ASEM BALI. *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(3), 361- 370