

## PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produk Olahan bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*)  
Nama : Siti Setiani Tumunduge  
NIM : 651415070

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing.

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP, M.Sc  
NIP. 19820706 200501 2002

Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si  
NIP. 19650813 2002121001

Menyetujui,  
Dekan, Fakultas Pertanian

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Dr. H. Asda Rauf, M.Si  
NIP. 196207061994032001

Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 27-07-2021

## DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produk Olahan bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L.*)  
Nama : Siti Setiani Tumunduge  
NIM : 651415070

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada:

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP,M.Sc	Ketua	27-07-2021	
Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si	Anggota	27-07-2021	
Yuliana Bakari, SP, M.P	Anggota	27-07-2021	
Marleni Limonu, SP, M.Si	Anggota	27-07-2021	

Gorontalo,

Menyetujui,  
Dekan Fakultas Pertanian

  
  
Dr. Im Asda Rauf, M.Si  
NIP. 196207061994032001

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan

  
Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP. 196911152008122001

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Setiani Tumunduge  
NIM : 651415070  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Judul : Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produk Olahan  
bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen  
(*Muntingia calabura* L.)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwaskripsi ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiaris, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/ hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 27 Juli 2021



Siti Setiani Tumunduge  
NIM: 651415070

## ABSTRAK

**SITI SETIANI TUMUNDUGE. 651415070. 2021. Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah Produk Olahan Bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Purnama Ningsih S. Maspeke, dan Zainudin Antuli.**

Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui analisis ekonomi dan nilai tambah dan biaya produksi produk olahan bubur jagung instan terfortifikasi ekstrak daun kersen, penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Data primer merupakan hasil produksi biji jagung menjadi tepung bubur jagung instan. Data sekunder diperoleh melalui publikasi ilmiah yang relevan dan penelitian analisis ekonomi dan nilai tambah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan analisis kualitatif dan kuantitatif menurut Hayami. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa penerimaan bubur jagung instan memberikan nilai tambah sebesar Rp. 158.722/kg. Keuntungan sebesar Rp. 136.499.77 dalam satu kali produksi margin keuntungan menghasilkan persentase 41,94%.

**Kata kunci :** *Nilai Tambah, Bubur Jagung Instan, Daun Kersen, Metode Hayami.*

## ABSTRACT

**SITI SETIANI TUMUNDUGE. 651415070. 2021. Economic Analysis and Value Added of Instant Cornmeal Porridge Processed Product Fortified with *Kersen* (*Muntingia calabura* L.) Leaves Extract. Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Purnama Ningsih S. Maspeke and the co-supervisor is Zainudin Antuli.**

This paper (undergraduate thesis) aims to find out the economic analysis, value added, and production cost of instant cornmeal porridge processed product fortified with *kersen* leaves extract. The study employs primary and secondary data where the primary ones are the result of corn seed production becomes instant cornmeal porridge flour. In the meantime, the secondary data are obtained through relevant scientific publications. The study is analyzed by applying economic analysis and value added analysis. Method applied in this study is experimental, which uses qualitative and quantitative analyses in reference to the Hayami method. The study's finding indicates that the revenue from instant cornmeal porridge creates a value added for IDR 158.722/kg. In addition, it generates a profit of IDR 136.499.77, wherein one time of production, the profit margin created is 86.00%.

**Keywords:** *Value Added, Instant Cornmeal Porridge, Kersen Leaves, Hayami Method*

