



NILAI TAMBAH KAKAO KERING FERMENTASI DI KAPANEWON PATUK KABUPATEN GUNUNGKIDUL

Mirda Mutiara Eva, Dwidjono Hadi Darwanto, Anung Pranyoto
Departemen Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada
*email: mirda.mutiara0302@mail.ugm.ac.id

INTISARI

Kakao kering fermentasi merupakan produk agroindustri tingkat rumah tangga tani yang memiliki nilai ekonomi tinggi sehingga memberikan peluang untuk menciptakan nilai tambah. Kapanewon Patuk dikenal sebagai sentra produksi kakao kering fermentasi di Kabupaten Gunungkidul. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) kelayakan usaha pengolahan kakao kering fermentasi; (2) besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan kakao kering fermentasi; (3) faktor-faktor yang memengaruhi nilai tambah kakao kering fermentasi di Kapanewon Patuk. Penelitian dilakukan secara *purposive* terhadap 45 petani dengan metode: (1) analisis kelayakan *R/C ratio*, *B/C ratio*, dan *Break Even Point* (BEP); (2) nilai tambah Hayami; (3) OLS (*Ordinary Least Squares*) dengan analisis regresi linier berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) usaha pengolahan kakao kering fermentasi layak dilanjutkan; (2) nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kakao kering fermentasi tergolong sedang; (3) faktor-faktor yang berpengaruh signifikan terhadap nilai tambah kakao kering fermentasi adalah sumbangan input lain, harga output, tenaga kerja, dan terdapat perbedaan nilai tambah antara skala usaha.

Kata kunci: kakao kering fermentasi, kelayakan, nilai tambah, skala.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Nilai Tambah Kakao Kering Fermentasi di Kapanewon Patuk Kabupaten Gunungkidul
Mirda Mutiara Eva, Prof. Dr. Ir. Dwidjono Hadi Darwanto, S.U.; Anung Pranyoto, S.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

VALUE ADDED OF DRIED FERMENTED-COCOA IN PATUK SUB-DISTRICT GUNUNGKIDUL REGENCY

Mirda Mutiara Eva, Dwidjono Hadi Darwanto, Anung Pranyoto
Departemen Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada
*email: mirda.mutiara0302@mail.ugm.ac.id

ABSTRACT

Dried fermented-cocoa is an agro-industrial product at the farm household level that has high economic value, providing an opportunity to create added value. Kapanewon Patuk is known as the center of dried fermented-cocoa production in Gunungkidul Regency. This study aims to analyze (1) the feasibility of the dried fermented-cocoa processing business, (2) the amount of value added generated from the dried fermented-cocoa processing business, and (3) factors affecting the added value of dried fermented-cocoa in Kapanewon Patuk. The research was conducted purposively with 45 farmers using the following methods: (1) feasibility analysis of R/C ratio, B/C ratio, and BEP; (2) Hayami value added; (3) OLS (Ordinary Least Squares) with multiple linear regression analysis. The results showed that (1) the dried fermented-cocoa processing business is feasible to continue; (2) the value added generated from dried fermented-cocoa processing is moderate; (3) factors that significantly affect the value added of dried fermented-cocoa are other input contributions, output prices, labor, and there are differences in value added between business scales.

Keywords: dried fermented-cocoa, feasibility, value added, scale.