

RINGKASAN

Nurmawati (08320210054). Analisis Nilai Mutu Produk, Profitabilitas dan Sensitivitas Usaha Sarabba Bubuk di Kabupaten Enrekang (Studi Kasus pada Usaha Khas Leon di Desa Rosoan Kecamatan Enrekang). Dibawah Bimbingan Ibu Sitti Rahbiah dan Ibu St. Sabahannur.

Jahe merah memiliki prospek yang sangat bagus di Indonesia. Menanam jahe merah tergolong mudah dan dapat mendatangkan keuntungan yang cukup besar bagi petani. Penilaian mutu produk secara organoleptik sangat penting untuk memastikan penerimaan konsumen, sementara profitabilitas menjadi indikator utama dalam mengukur efisiensi dan keuntungan usaha dan analisis sensitivitas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menganalisis mutu produk, profitabilitas dan sensitivitas sarabba bubuk instan sebagai upaya untuk mendukung pengembangan produk yang diterima pasar dan berkelanjutan secara ekonomi.

Tujuan penelitian adalah : (1) Mendeskripsikan proses pengolahan jahe merah menjadi sarabba bubuk instan, (2) Mendeskripsikan kriteria penilaian nilai mutu produk dan kemasan (*packaging*) sarabba bubuk instan, (3) Menganalisis rendeman yang dihasilkan, (4) Menganalisis profitabilitas pada usaha sarabba bubuk instan, (5) menganalisis nilai sensitivitas laba terhadap perubahan harga jual Usaha Sarabba Bubuk Instan. Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Sarabba Bubuk Instan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Juni 2025. Informan yang dijadikan sumber data yaitu 1 orang pemilik dan 2 orang karyawan Usaha Sarabba Bubuk Instan , 30 panelis untuk uji mutu (uji organoleptik) dan kemasan produk. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis kuantitatif yaitu analisis mutu produk dan kemasan, profitabilitas dan sensitivitas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Proses pengolahan sarabba bubuk instan melalui beberapa tahap yaitu pengupasan jahe merah, penimbangan jahe merah dan gula aren, pencucian jahe merah, penghalusan jahe merah menggunakan blender dan choper, pemasakan gula aren, pemasakan jahe merah dengan gula aren yang telah di cairkan, pemasakan sampe mengental, pendinginan, penghalusan, pengayakan, pengemasan, (2) Kriteria nilai mutu produk dan kemasan pada usaha

sarabba bubuk instan yang dilakukan 30 panelis, hasil penelitian menunjukkan nilai kesukaan rata-rata keseluruhan yaitu 4 dengan interpretasi penilaian suka, yang mengindikasikan bahwa produk ini diterima dengan baik oleh konsumen. (3) Rendemen yang dihasilkan oleh Usaha Sarabba Bubuk Instan untuk pengolahan jahe menjadi sarabba bubuk instan sebesar 72,6 %, dengan kategori tinggi ($>40\%$), (4) Profitabilitas Usaha Sarabba Bubuk yang dimiliki sebesar 21,34 % usaha sarabba bubuk instan masuk kategori cukup (10-20%), menghasilkan keuntungan yang memadai, namun masih perlu untuk perbaikan dalam hal efisiensi pengelolaan biaya dan peningkatan penjualan agar profitabilitas bisa meningkat ke tingkat yang lebih baik. Usaha masih layak untuk berjalan, tetapi perlu strategi pengembangan agar profitabilitas menjadi lebih optimal dan risiko usaha dapat diminimalkan, (5) Sensitivitas 2,27, menunjukkan bahwa perubahan harga memiliki pengaruh terhadap keuntungan/laba yang dihasilkan.

Kata Kunci: Jahe Merah, Sarabba, Nilai Mutu, Profitabilitas, Sensivitas