

RINGKASAN

Muh. Reski Ramadhan (08320210105) Analisis Kelayakan Usaha Dan Nilai Tambah Buah Markisa (*Passiflora Edulis*) Menjadi Produk Sirup Markisa Aurora (Studi Kasus UMKM Sirup Markisa Di Kota Makassar, Kecamatan Mamajang). Dibawah bimbingan ibu Rasmeidah Rasyid dan Ibu St. Sabahannur.

Sektor pertanian memiliki peran strategis dalam pembangunan nasional, yang kini tidak hanya berfokus pada produksi tetapi juga pengembangan agroindustri untuk meningkatkan nilai tambah. Produksi markisa di Sulawesi Selatan tahun 2019–2023 menunjukkan fluktuasi dengan kecenderungan penurunan luas lahan, yang mengindikasikan adanya pengaruh faktor lain seperti cuaca dan teknik budidaya. Buah markisa (*Passiflora edulis*) memiliki potensi besar, namun sifatnya yang mudah rusak menyebabkan nilai jual rendah jika tidak diolah. Oleh karena itu, pengolahan menjadi sirup menjadi solusi untuk meningkatkan daya simpan dan nilai ekonomi. UMKM Sirup Markisa Aurora di Makassar merupakan contoh usaha agroindustri yang berkontribusi pada nilai tambah dan lapangan kerja, namun keberlanjutannya perlu didukung analisis kelayakan ekonomi dan nilai tambah untuk menilai keuntungan serta efisiensi usaha, sehingga penting dilakukan penelitian terkait hal tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mendeskripsikan proses pengolahan buah markisa menjadi produk sirup pada UMKM Sirup Markisa Aurora. (2) Menganalisis besarnya pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan buah markisa menjadi sirup. (3) Menganalisis kelayakan ekonomi usaha pengolahan buah markisa menjadi sirup. (4) Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah markisa menjadi produk sirup.

Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan, dari bulan Oktober-Desember 2025, dengan metode sensus terhadap seluruh populasi yaitu dengan memilih informan yaitu terdiri atas pemilik usaha dan 5 karyawan yang bertugas dibagian pengadaan bahan baku, pengolahan atau perebusan, pengemasan, serta distribusi produk UMKM Sirup Markisa Aurora. Metode analisis data yang digunakan meliputi analisis deskriptif kualitatif, analisis deskriptif kuantitatif, analisis pendapatan, analisis kelayakan dan analisis nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Proses produksi sirup markisa melalui tahapan penyediaan bahan baku, sortasi, pencucian, pemotongan, pengambilan sari, pencampuran bahan, perebusan, pengemasan dan pemasaran. (2) Total pendapatan berdasarkan hasil analisis, usaha

pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa memperoleh total penerimaan sebesar Rp.17.580.000 per bulan. Total biaya produksi yang dikeluarkan terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel sebesar Rp.11.515.833,33 per bulan. Dengan demikian, usaha ini menghasilkan keuntungan sebesar Rp.6.064.166,67 per bulan atau sekitar Rp.72.770.000,04 per tahun. (3) Hasil analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio sebesar 1,52, yang berarti setiap Rp.1,00 biaya yang dikeluarkan akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.1,52. Nilai R/C Ratio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha pengolahan sirup markisa layak dan menguntungkan untuk dijalankan. (4) Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa dari 250 kg buah markisa dalam satu kali proses produksi dapat dihasilkan 540 botol sirup markisa dengan faktor konversi sebesar 2,16. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp.70.320 per kg bahan baku dengan nilai tambah sebesar Rp.11.016 per kg bahan baku. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 15,66%, yang termasuk dalam kategori sedang, sehingga pengolahan buah markisa menjadi sirup mampu memberikan nilai tambah ekonomi dibandingkan menjual buah markisa dalam bentuk segar.

Kata Kunci: UMKM, Kelayakan Usaha, Nilai Tambah