



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## **ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS PRODUK OLAHAN MANGGA GEDONG GINCU PADA UMKM KENANGA MANDIRI**

**ADRIAL FRANKLIN PANDIA**



**DEPARTEMEN AGRIBISNIS  
FAKULTAS EKONOMI DAN MANAJEMEN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## **PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Produk Olahan Mangga Gedong Gincu Pada UMKM Kenanga Mandiri” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Adrial Franklin Pandia  
H3401201123

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## ABSTRAK

ADRIAL FRANKLIN PANDIA. Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Produk Olahan Mangga Gedong Gincu Pada UMKM Kenanga Mandiri. Dibimbing oleh DWI RACHMINA dan EVA YOLYNDA AVINY.

Kabupaten Indramayu merupakan sentra utama produksi mangga gedong gincu di Indonesia. Namun, karena mudah membusuk, banyak buah terbuang pascapanen. Pengolahan menjadi sirup dan jus sebagai Solusi untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari produk olahan mangga Gedong Gincu di UMKM Kenanga Mandiri serta menganalisis tingkat profitabilitas dari usaha tersebut. Metode yang digunakan dalam analisis nilai tambah adalah metode Hayami, sedangkan untuk menganalisis profitabilitas digunakan perhitungan *Margin of Safety* (MOS) dan *Marginal Income Rate* (MIR). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sirup mangga memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan jus mangga, yaitu sebesar Rp8.215 per liter *output* dengan rasio nilai tambah 27,47%, sedangkan jus mangga hanya sebesar Rp4.942 per liter *output* dengan rasio nilai tambah 22,95%. Dari sisi profitabilitas, jus mangga juga lebih unggul dengan tingkat profitabilitas sebesar 28,99% dibandingkan sirup mangga sebesar 20,41%. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan mangga gedong gincu menjadi jus memberikan kontribusi ekonomi yang lebih besar dan lebih menguntungkan bagi UMKM Kenanga Mandiri dibandingkan pengolahan menjadi jus.

Kata kunci: mangga, nilai tambah, produk olahan, profitabilitas

## ABSTRACT

ADRIAL FRANKLIN PANDIA. Analysis of Added Value and Profitability of Processed Gedong Gincu Mango Products at UMKM Kenanga Mandiri. Supervised by DWI RACHMINA and EVA YOLYNDA AVINY.

Indramayu Regency is the main center of Gedong Gincu mango production in Indonesia. However, due to its easy rotting, much of the fruit is wasted after harvest. To overcome this, processing into syrup and juice is carried out to increase added value and shelf life. This study aims to analyze the added value generated from processed Gedong Gincu mango products at the Kenanga Mandiri MSME and analyze the level of profitability of the business. The method used in the value-added analysis is the Hayami method, while the Margin of Safety (MOS) and Marginal Income Rate (MIR) calculations are used to analyze profitability. The results show that mango syrup has a higher added value than mango juice, which is IDR 8,215 per liter of output with a value-added ratio of 27.47%, while mango juice only has IDR 4,942 per liter of output with a value-added ratio of 22.95%. In terms of profitability, mango juice is also superior with a profitability level of 28.99% compared to mango syrup at 20.41%. This shows that processing Gedong Gincu mango into juice provides a greater economic contribution and is more profitable.

*Keywords:* mango, processed products, profitability, value added



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS  
PRODUK OLAHAN MANGGA GEDONG GINCU  
PADA UMKM KENANGA MANDIRI**

**ADRIAL FRANKLIN PANDIA**

Skripsi  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana pada  
Program Studi Agribisnis

**DEPARTEMEN AGRIBISNIS  
FAKULTAS EKONOMI DAN MANAJEMEN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**



**©Hak cipta milik IPB University**

**IPB University**

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. Ir. Suharno, M.Adev.
- 2 Al-May Abyan Izzy Burhani, S.E, M.Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Produk Olahan Mangga Gedong Gincu Pada UMKM Kenanga Mandiri  
Nama : Adrial Franklin Pandia  
NIM : H3401201123

Disetujui oleh

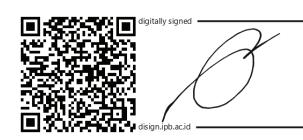


Pembimbing 1:  
Prof. Dr. Ir. Dwi Rachmina, M.Si



Pembimbing 2:  
Eva Yolynda Aviny, S.P., M.M

Diketahui oleh



Ketua Departemen Agribisnis:  
Dr. Ir. Burhanuddin, M.M  
NIP 196802151999031001



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juni 2024 sampai bulan Juli 2025 ini ialah analisis nilai tambah dan profitabilitas, dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Produk Olahan Mangga Gedong Gincu Pada UMKM Kenanga Mandiri”. Skripsi ini tentunya dapat diselesaikan dengan baik karena adanya doa, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Terima kasih penulis ucapan kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Ir. Dwi Rachmina, M.Si dan Ibu Eva Yolynda Aviny, SP.MM selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberi arahan dan masukan bagi penulis selama proses penyusunan skripsi.
2. Ibu Tintin Sarianti, SP., MM., selaku dosen evaluator pada saat kolokium.
3. Ibu Ir. Narni Farmayanti, M.Sc. selaku dosen moderator saat seminar hasil.
4. Bapak Dr. Ir. Suharno, M.Adev selaku dosen penguji utama dan Bapak Al-May Abyan Izzy Burhani, S.E, M.Si selaku dosen penguji wakil PS pada ujian sidang skripsi.
5. Seluruh dosen, staf, dan tenaga pendidik Departemen Agribisnis yang telah mendukung pelaksanaan pembelajaran selama penulis berkuliah.
6. Ibu Darwinah selaku mitra dan pemilik UMKM Kenanga Mandiri yang sudah bersedia menjadi narasumber dan penyedia informasi bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi.
7. Kedua orang tua, Bapak Irmanta Pandia dan Ibu Junita Florin Bukit yang selalu setia dalam mendukung penulis baik materi dan doa. Serta untuk adik penulis (Gloria, Charlie, dan Agita) yang menjadikan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi.
8. Bapak Victoryado Shandez Joseph yang telah memberikan kesempatan, fasilitas dan dukungan untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi.
9. Rekan kerja penulis di bidang Dalam Hubungan Kerja Direktorat Bina Peluasan Kesempatan Kerja Kementerian Ketenagakerjaan RI, yang selalu mendengarkan, membantu, dan mendukung penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi.
10. Rekan penulis selama perkuliahan yaitu Nadzif, Daffa, Salman, Farah, Tari, Azka, Faiz, dan Umar yang selalu meluangkan waktu untuk menemani, dan menyemangati seluruh proses penulisan skripsi.
11. Kepada semua pihak yang telah memberikan motivasi dan dukungan yang sangat berarti bagi penulis baik dari proses penulisan skripsi ini dan kehidupan sehari-hari.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

*Adrial Franklin Pandia*



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



<b>DAFTAR ISI</b>	
<b>DAFTAR TABEL</b>	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	iv
<b>I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat	7
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	8
2.1 Analisis Nilai Tambah pada Produk Olahan	8
2.2 Analisis Profitabilitas	10
<b>III KERANGKA PEMIKIRAN</b>	14
3.1 Kerangka Pemikiran Teoritis	14
3.2 Kerangka Pemikiran Operasional	19
<b>IV METODE</b>	22
4.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	22
4.2 Jenis dan Sumber Data	22
4.3 Metode Analisis dan Pengolahan Data	22
<b>V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	26
5.1 Deskripsi UMKM Kenanga Mandiri	26
5.2 Analisis Penerimaan Usaha	31
5.3 Analisis Struktur Biaya	31
5.4 Analisis Nilai Tambah	39
5.5 Analisis Profitabilitas	43
<b>VI SIMPULAN DAN SARAN</b>	47
6.1 Simpulan	47
6.2 Saran	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	48
<b>LAMPIRAN</b>	50
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	55

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- Pengutipan tidak mengugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

1	Jumlah produksi mangga nasional di beberapa provinsi di tahun 2020 – 2024	1
2	Jumlah produksi mangga menurut kabupaten dan kota di Jawa Barat tahun 2020 – 2024	2
3	Perkembangan harga jual buah mangga tingkat petani di Kabupaten Indramayu per triwulan tahun 2019 - 2023	3
4	Jumlah UMKM pengolah mangga gedong gincu di Kabupaten Indramayu tahun 2021 - 2023	4
5	Perkembangan produksi dan penjualan produk olahan pada UMKM Kenanga Mandiri tahun 2021 – 2023	5
6	Jumlah UMKM pengolahan mangga gedong gincu di Kabupaten Indramayu tahun 2024	6
7	Analisis nilai tambah dengan metode Hayami	23
8	Volume produksi dan penerimaan usaha pengolahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri tahun 2023	31
9	Proporsi biaya bersama pada kedua produk olahan terhadap nilai penjualan	32
10	Alokasi biaya bersama untuk penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi sirup dan jus	33
11	Penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi jus tahun 2023	34
12	Penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi sirup tahun 2023	35
13	Biaya tetap usaha olahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri tahun 2023	35
14	Biaya variabel usaha pengolahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri	36
15	Total biaya produk olahan mangga UMKM Kenanga Mandiri	38
16	Harga pokok penjualan sirup mangga dan jus mangga	39
17	Sumbangan <i>input</i> lain pada olahan sirup	40
18	Sumbangan <i>input</i> lain pada olahan jus	41
19	Nilai tambah pengolahan sirup dan jus per produksi pada tahun 2023	42
20	Perhitungan nilai <i>Break Even Point</i> (BEP)	44
21	Perhitungan profitabilitas produk olahan sirup dan jus mangga gedong gincu	45

1	Grafik titik impas	18
2	Kerangka pemikiran operasional	21
3	Buah mangga gedong gincu	28
4	Produk olahan jus mangga	29
5	Produk olahan sirup mangga	30

## DAFTAR TABEL

1	Jumlah produksi mangga nasional di beberapa provinsi di tahun 2020 – 2024	1
2	Jumlah produksi mangga menurut kabupaten dan kota di Jawa Barat tahun 2020 – 2024	2
3	Perkembangan harga jual buah mangga tingkat petani di Kabupaten Indramayu per triwulan tahun 2019 - 2023	3
4	Jumlah UMKM pengolah mangga gedong gincu di Kabupaten Indramayu tahun 2021 - 2023	4
5	Perkembangan produksi dan penjualan produk olahan pada UMKM Kenanga Mandiri tahun 2021 – 2023	5
6	Jumlah UMKM pengolahan mangga gedong gincu di Kabupaten Indramayu tahun 2024	6
7	Analisis nilai tambah dengan metode Hayami	23
8	Volume produksi dan penerimaan usaha pengolahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri tahun 2023	31
9	Proporsi biaya bersama pada kedua produk olahan terhadap nilai penjualan	32
10	Alokasi biaya bersama untuk penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi sirup dan jus	33
11	Penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi jus tahun 2023	34
12	Penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi sirup tahun 2023	35
13	Biaya tetap usaha olahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri tahun 2023	35
14	Biaya variabel usaha pengolahan mangga gedong gincu UMKM Kenanga Mandiri	36
15	Total biaya produk olahan mangga UMKM Kenanga Mandiri	38
16	Harga pokok penjualan sirup mangga dan jus mangga	39
17	Sumbangan <i>input</i> lain pada olahan sirup	40
18	Sumbangan <i>input</i> lain pada olahan jus	41
19	Nilai tambah pengolahan sirup dan jus per produksi pada tahun 2023	42
20	Perhitungan nilai <i>Break Even Point</i> (BEP)	44
21	Perhitungan profitabilitas produk olahan sirup dan jus mangga gedong gincu	45

## DAFTAR GAMBAR

1	Grafik titik impas	18
2	Kerangka pemikiran operasional	21
3	Buah mangga gedong gincu	28
4	Produk olahan jus mangga	29
5	Produk olahan sirup mangga	30