

Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Buah Strawberry Menjadi Wine Strawberry Di Strawberry Garden Tomohon

Analysis of Added Value and Benefits of Strawberry Fruit Processing Become a Strawberry Wine at Strawberry Garden Tomohon

Natalia Durandt (*), Ellen Grace Tangkere, Agnes Estephina Loho

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: durandtnatalia@gmail.com

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Selasa, 28 Januari 2025

Disetujui diterbitkan

: Jumat, 31 Januari 2025

ABSTRACT

This research aims to determine the added value and benefits of processing strawberries into Strawberry Wine at Strawberry Garden Tomohon. The data used in this research are primary and secondary data. Primary data is data collected directly by researchers by means of observation, interviews and filling out questionnaires by respondents directly. Secondary data is data obtained from government agencies or institutions related to this research. The results of research on Strawberry Garden Tomohon in 1 month can produce strawberry wine 4 times. In producing strawberry wine with 1 kg of raw materials, you can produce 3 liters of strawberry wine or 6 bottles. Output price IDR 55,000/bottle with size 500 ml. The added value obtained from processing 1 kg of strawberries into strawberry wine is IDR 167,606/production with a profit of IDR 155,372/production. To produce strawberry wine, 4 kg of strawberries are used in one production process, resulting in 24 bottles of strawberry wine. The added value received was IDR 670,424/production with a profit of IDR 621,488/production. Meanwhile, the added value received in 1 month by producing wine 4 times is IDR 2,681,696/production and the profit received is IDR 2,485,952/production

Keywords: value-added; profit; strawberry processing; wine; production

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan strawberry menjadi Wine Strawberry di Strawberry Garden Tomohon. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dengan cara observasi, wawancara dan mengisi kuesioner oleh responden secara langsung. Data sekunder merupakan data yang didapat dari instansi pemerintah atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini. Hasil penelitian pada Strawberry Garden Tomohon dalam 1 bulan dapat memproduksi wine strawberry sebanyak 4 kali. Dalam memproduksi wine strawberry dengan bahan baku sebanyak 1 kg dapat menghasilkan 3 liter wine strawberry atau sebanyak 6 botol. Harga output Rp55.000/botol dengan ukuran 500 ml. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg buah strawberry menjadi wine strawberry sebesar Rp167.606/produksi dengan keuntungan sebesar Rp155.372/produksi. Untuk memproduksi wine strawberry digunakan 4 kg buah strawberry dalam satu kali proses produksi sehingga menghasilkan 24 botol wine strawberry. Nilai tambah yang diterima sebesar Rp670.424/ produksi dengan keuntungan sebesar Rp621.488/ produksi. Sedangkan nilai tambah yang diterima dalam 1 bulan dengan memproduksi wine sebanyak 4 kali sebesar Rp2.681.696/produksi dan keuntungan yang diterima sebesar Rp2.485.952/produksi.

Kata kunci : nilai tambah; keuntungan; pengolahan strawberry; wine; produksi

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Strawberry merupakan salah satu buah yang banyak digemari oleh seluruh lapisan masyarakat, dari anak – anak hingga usia lanjut. Warna buah yang sangat mencolok dengan bentuk kecil dan rasa yang manis segar bercampur asam telah menempatkan strawberry sebagai tanaman buah yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Buah berwarna merah ini kaya akan pigmen warna antosianin dan mengandung antioksidan yang tinggi. Selain itu, strawberry kaya akan vitamin C dan rendah kalori.

Rurukan merupakan salah satu tempat budidaya strawberry di Sulawesi Utara yang mulai dibudidayakan pada tahun 2015. Budidaya strawberry merupakan pilihan bisnis yang sangat menguntungkan bagi petani, dilihat dari daya serap pasar dan permintaan dunia dari tahun ke tahun yang terus meningkat. Strawberry Garden Tomohon merupakan salah satu tempat usaha yang memproduksi strawberry menggunakan pupuk organik, yang baik bagi kesehatan konsumen. Strawberry adalah tanaman subtropis yang memiliki temperatur 17-20°C dan disertai dengan curah hujan 600-700 mm/tahun. Strawberry juga membutuhkan kelembapan udara yang baik untuk pertumbuhannya yang berkisar antara 80-90% (Budiman dan Saraswati, 2010).

Strawberry mempunyai nilai ekonomi tinggi, resiko tinggi strawberry mempunyai sifat buah mudah rusak, salah satu upaya untuk mengatasi resiko tersebut yaitu dengan adanya pengolahan buah strawberry menjadi wine strawberry. Tujuan utama dari pengolahan buah strawberry adalah untuk membuatnya lebih awet, sehingga tetap layak dikonsumsi meskipun sudah lama di simpan. Dengan dibuatnya wine maka tercipta nilai tambah. Wine dibuat melalui serangkaian proses yang cukup panjang dimulai dengan pemanenan bahan baku yang pada umumnya banyak digunakan adalah buah anggur (Jackson dalam Elisabeth, 2021). Untuk itu perlu diketahui nilai tambah dan keuntungan yang ada pada Wine Strawberry yang berlokasi di Strawberry Garden Tomohon.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian untuk mengetahui nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan

strawberry menjadi Wine Strawberry di Strawberry Garden Tomohon.

Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti dapat menerapkan teori yang didapatkan di perkuliahan, dan dapat menambah pengalaman, informasi maupun wawasan.
2. Bagi petani diharapkan penelitian ini menjadi acuan untuk melihat nilai tambah dan keuntungan pada pengolahan strawberry.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan kurang lebih 3 bulan yaitu bulan Juli 2024 sampai bulan September 2024. Tempat penelitian dilaksanakan di di Jalan Rurukan tepatnya di Strawberry Garden Tomohon.

Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dengan cara obseRvasi, wawancara dan mengisi kuesioner oleh responden secara langsung. Data sekunder merupakan data yang didapat dari instansi pemerintah atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah:

1. Input adalah jumlah bahan baku buah strawberry yang digunakan dalam sehari proses produksi (Kg/Hari).
2. Output adalah jumlah wine yang diproduksi dalam sekali produksi (Liter/Hari).
3. Input tenaga kerja adalah jumlah waktu kerja yang digunakan dalam proses produksi (HOK/Proses Produksi).
4. Harga output adalah harga jual wine strawberry (Rp/Botol).
5. Upah rata-rata tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima di lokasi penelitian.

6. Sumbangan input lain adalah penggunaan bahan-bahan lain yang ikut dalam proses proses produksi selain bahan baku utama dan tenaga kerja.

Analisa Data

Analisis data yang digunakan untuk mengidentifikasi masalah dalam penelitian ini adalah Analisis Nilai Tambah Hayami. Adapun rumus yang digunakan dalam analisis nilai tambah hayami (Zaenuddin dalam Azzahra *et al.*, 2023).

1. Nilai Tambah Hayami

$$K = J - H - I$$

Keterangan :

K = Nilai tambah (Rp/botol)

J = Nilai output (Rp/botol)

H = Harga input bahan baku (Rp/kg)

I = Sumbangan input lain (Rp)

$$J = D \times F$$

Keterangan:

J = Nilai output (Rp/botol)

D = Harga produk (Rp/botol)

F = Jumlah produk (Rp/botol)

2. Keuntungan Hayami

$$O = K - M$$

Keterangan :

O = Keuntungan (Rp/Botol)

K = Nilai tambah (Rp/Botol)

M = Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)

$$M = E \times G$$

Keterangan :

M = Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)

E = Jumlah tenaga kerja (Rp/Kg)

G = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum Strawberry Garden

Tomohon

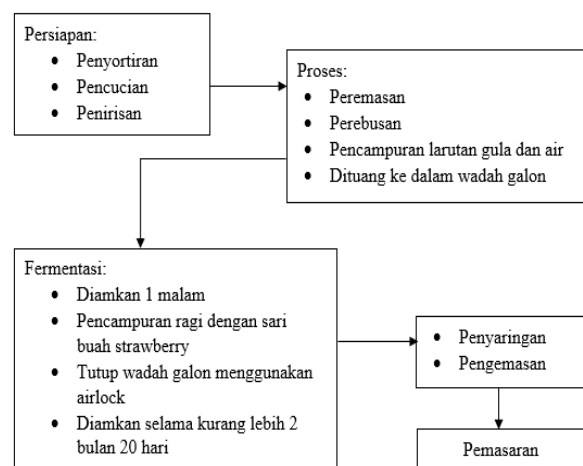
Strawberry Garden Tomohon merupakan tempat pembudidayaan strawberry organik tepatnya di jalan rurukan kota tomohon. Selain membudidayakan strawberry, mereka juga memproduksi wine strawberry yang langsung diolah oleh pemilik kebun strawberry Bapak Albert Sunarto Kusuma. Usaha pengolahan buah strawberry menjadi wine strawberry mulai beroperasi sejak bulan maret tahun 2023. Awal

pengolahan buah strawberry menjadi wine strawberry karena pada waktu panen ada sebagian buah strawberry yang rusak sehingga tidak layak untuk dijual. selanjutnya buah yang sebagiannya rusak itu disortir lalu diolah menjadi wine strawberry.

Pengolahan buah strawberry menjadi wine strawberry diolah oleh Bapak Albert Sunarto Kusuma berdasarkan pengalaman yang didapat sewaktu mengikuti tender pembuatan wine anggur di bandung juga informasi dari internet. Dan modal yang digunakan dalam proses pengolahan merupakan modal sendiri. Dalam pengolahan buah strawberry menjadi wine strawberry Bapak Albert Sunarto Kusuma memilih buah strawberry yang tingkat kematangannya lebih tinggi dikarenakan kandungan gula yang ada pada buah strawberry tersebut sudah maksimal.

Proses Pengolahan Wine Strawberry

Dalam proses pengolahan wine strawberry, bahan baku buah strawberry yang digunakan dipanen langsung dari perkebunan strawberry Bapak Albert Sunarto Kusuma, kemudian diangkut menuju tempat pengolahan. berikut merupakan proses pembuatan wine strawberry:



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Wine Strawberry
Sumber: Albert (2024)

Awal pengolahan buah strawberry yang telah disortir sebanyak 4 kg dalam sekali produksi, kemudian dicuci dan direndam menggunakan ekoenzim lalu bilas kembali dengan air bersih. Selanjutnya buah strawberry yang telah dibersihkan, di remas sampai sari dari buah strawberry keluar atau setengah hancur, kemudian

masuk ke dalam panci untuk direbus selama 9 – 10 menit. Jika uap dari strawberry telah keluar matikan kompor dan dinginkan buah strawberry yang telah direbus. Proses selanjutnya masak gula $\frac{1}{2}$ kg yang telah dicampur dengan air mineral 1 liter, kurang lebih selama 5 menit atau jangan sampai mendidih. Kemudian dinginkan selama setengah jam, lalu campurkan larutan gula dan buah strawberry selama 2 menit. Selanjutnya masukan ke dalam tabung atau wadah galon ukuran 12 liter, lalu tutup rapat tabung atau galon menggunakan airlock agar tidak ada udara dari luar yang masuk. Selanjutnya fermentasi selama 1 malam lalu diaduk kembali selama 5 menit, kemudian masukan larutan ragi ke dalam tabung diaduk selama 10 menit hingga tercampur rata. Agar sari strawberry, gula dan ragi larut menjadi alkohol maka difermentasi kembali kurang lebih selama 2 bulan 20 hari. Selanjutnya wine strawberry sudah bisa dikemas ke dalam botol ukuran 500 ml dan dapat langsung dipasarkan.

Penggunaan Peralatan

Tabel 1. Penggunaan Peralatan Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Nama Alat	Unit	Harga Beli (Rp/Satuan)	Penyusutan/Hari
1	Galon/Tabung	1	55.000	48956
2	Airlock	1	30.000	6658
3	Panci	1	107.000	4749
4	Gelas Ukur	1	53.000	3921
5	Corong	1	10.000	2219
6	Saringan	1	20.000	4438
7	Selang Pompa	1	54.000	11984
8	Spatula	1	34.000	7545
9	Wadah	1	45.000	9986
10	Sarung Tangan	1	8.000	1775
Jumlah				102.231

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 1 menunjukkan alat yang digunakan serta biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan wine strawberry. Galon digunakan sebagai tempat penampungan sari buah strawberry dan tempat untuk fermentasi. Airlock digunakan sebagai penutup galon dan tempat untuk keluarnya uap dari wine strawberry. Panci digunakan sebagai wadah perebusan sari buah strawberry. Gelas ukur digunakan untuk mengukur banyaknya takaran air yang digunakan dalam proses pengolahan wine strawberry. Corong digunakan sebagai alat bantu dalam penuangan sari buah strawberry ke dalam galon. Saringan digunakan sebagai alat untuk menyaring wine strawberry dari sisa – sisa ampas buah strawberry. Selang pompa digunakan

sebagai alat untuk memasukan wine ke dalam botol. Spatula digunakan sebagai alat untuk mengaduk sari buah strawberry saat direbus. Wadah digunakan sebagai alat untuk proses pembersihan dan peremasan buah strawberry. Sarung tangan digunakan untuk melindungi tangan dalam peremasan atau dalam proses pengolahan wine strawberry agar menjaga kebersihan dan higienisasi wine strawberry.

Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pengolahan wine strawberry adalah buah strawberry. selain bahan baku ada juga bahan penunjang atau bahan penolong lain yang dipakai dalam pembuatan wine strawberry.

Tabel 2. Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

No Nama Bahan	Jumlah Pemakaian	Harga Beli Satuan (Rp)	Biaya
1 Bahan Baku Utama			
- Buah Strawberry (Kg)	4	150.000	600.000
2 Bahan Penolong			
- Ragi (10 Gram)	1	85.600	85.600
- Gula (0,5 Kg)	1	9.000	9.000
- Air Mineral (Liter)	1	5.000	5.000
Jumlah			699.000

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 2 menunjukkan rincian penggunaan biaya bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan dalam proses pengolahan wine strawberry dimana biaya bahan baku menjadi biaya terbesar dalam proses pengolahan dengan jumlah Rp600.000. Sedangkan untuk biaya terendah yaitu air mineral sebesar Rp5.000. jumlah keseluruhan bahan baku dan bahan penolong sebesar Rp699.000.

Uraian Perhitungan Nilai Tambah

Kegiatan pengolahan wine strawberry yang memanfaatkan bahan baku strawberry menghasilkan nilai tambah pada komoditas strawberry. Untuk menghitung nilai tambah ini menggunakan metode analisis hayami dengan menggunakan dasar perhitungan selama satu hari produksi.

Tabel 3. Uraian Perhitungan Nilai Tambah

No Variabel	Nilai	
I Keluaran (<i>output</i>), masukan (<i>input</i>), harga		
1. <i>Output</i> /produk total (Botol/proses produksi)	a	24
2. Input bahan baku (Kg/proses produksi)	b	4
3. Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	c	3,057
4. Faktor konversi (Botol/proses produksi)	d=a/b	6
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg bahan baku)	e=c/b	0,76425
6. Harga output (Rp/500ml)	f	55.000
7. Upah rata - rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g	150.000
II Pendapatan dan Keuntungan		

8. Harga input bahan baku (Rp/Kg)	h	150.000
9. Sumbangan input lain (Rp)	i	12.394
10. Nilai Output (Rp/proses produksi)	j=dx	330.000
11. a. Nilai tambah (Rp/proses produksi)	k=j-h-i	167.606
b. Rasio nilai tambah (%)	$i\% = k/j \times 100\%$	51%
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/produksi)	m=exg	114.638
b. Bagian tenaga kerja (%)	$n\% = m/k \times 100\%$	68%
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	o=k-m	52.969
b. Bagian keuntungan (%)	$p\% = o/k \times 100\%$	32%
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14. Margin (Rp/Kg)	q=j-h	180.000
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$r\% = m/q \times 100\%$	64%
b. Sumbangan input lain (%)	$s\% = i/q \times 100\%$	0,069%
c. Keuntungan (%)	$t\% = o/q \times 100\%$	29%

Sumber: Data Primer, 2024

Keluaran (*Output*), Masukan (*Input*), dan Harga

Strawberry Garden Tomohon memerlukan bahan baku (input) sebanyak 4 kg buah strawberry dalam satu kali proses produksi. Dimana 4 kg buah strawberry dapat menghasilkan 12liter wine strawberry yang dikemas kedalam botol ukuran 500 ml, dan menghasilkan 24 botol wine strawberry (output). Input tenaga kerja untuk sekali proses produksi dalam menghabiskan waktu 157 menit (2,61 jam) sehingga HOK dari proses produksi adalah 0,33 jam. Faktor konversi pada strawberry garden tomohon yaitu sebesar 6 didapat dari pembagian antara output yang dihasilkan dalam satu hari proses produksi yaitu 24 botol wine strawberry dengan input yang digunakan sebesar 4 kg buah strawberry.

Koefisien tenaga kerja pada Strawberry Garden Tomohon diperoleh dari pembagian antara input tenaga kerja 0,33 jam dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 4 kg, koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,082. Jadi koefisien tenaga kerja menunjukkan bahwa 4 kg buah strawberry membutuhkan waktu pengolahan 0,082 jam. Harga produk adalah harga jual wine strawberry dalam 1 botol ukuran 500 ml, wine strawberry dijual sebesar Rp 55.000. Upah tenaga kerja adalah upah rata – rata yang diterima tenaga kerja langsung dalam proses produksi wine strawberry sebesar Rp150.000/produksi.

Pendapatan dan Keuntungan

Tabel 3 menunjukan harga input bahan baku adalah harga beli buah strawberry per 1 kg sebesar Rp150.000. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi pengolahan wine strawberry adalah 12.394 dimana biaya tersebut diperoleh dari total penyusutan biaya tetap dan biaya variabel Rp297.445 dibagi dengan jumlah output 24.

Tabel 4. Penyusutan Penggunaan Alat dan Bahan Penolong

Nama	Penyusutan/Hari (Rp)
Biaya Tetap	
Galon/Tabung	48.956
Airlock	6.658
Panci	4.749
Gelas ukur	3.921
Corong	2.219
Saringan	4.438
Selang Pompa	11.984
Spatula	7.545
Wadah	9.986
Sarung Tangan	1.775
Jumlah	102.231
Biaya Variabel	
Ragi (10 Gram)	85.000
Gula (0,5 Kg)	9.000
Air Mineral (Liter)	5.000
Gas	214,28
Kemasan	96.000
Jumlah	195.214
Jumlah Keseluruhan	297.445

Sumber: Data Primer, 2024

Tabel 4 menunjukkan nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi sebesar 6 botol yang didapat dari 1 kg buah strawberry menghasilkan 3 liter wine strawberry atau sebanyak 6 botol kemudian dikalikan dengan harga jual untuk 1 botol ukuran 500 ml sebesar Rp55.000 sehingga besar nilai output yang dihasilkan sebesar Rp330.000/kg.

Nilai tambah adalah selisih nilai output dengan nilai bahan baku utama dan sumbangan input lain. Nilai output sebesar Rp330.000 dikurangi dengan harga input bahan baku sebesar Rp150.000/kg dan sumbangan input lain sebesar Rp2.394. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp167.606/ produksi. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan wine strawberry sebesar 51%. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja terhadap upah rata – rata tenaga kerja.

Koefisien sebesar 0,082 dikali dengan upah rata – rata Rp150.000 maka imbalan tenaga kerja sebesar Rp12.234. Bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp12.234 dibagi dengan nilai tambah sebesar Rp167.606/proses produksi dikalikan dengan 100 persen, maka bagian tenaga kerja pada pengolahan wine strawberry sebesar 7%.

Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja. Nilai tambah sebesar Rp167.606/produksi dikurangi dengan imbalan tenaga kerja sebesar Rp12.234 maka keuntungan

yang diperoleh dari pengolahan buah strawberry dalam 1 kg buah strawberry menjadi 6 botol wine strawberry sebesar Rp155.372/produksi. Bagian keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai tambah. Keuntungan yang didapat dari pengolahan wine strawberry sebesar Rp155.372/produksi dengan tingkat keuntungan sebesar 93%.

Sehingga nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg buah strawberry menjadi wine strawberry sebesar Rp167.606/produksi dengan keuntungan sebesar Rp155.372/produksi. Untuk memproduksi wine strawberry digunakan 4 kg buah strawberry dalam satu kali proses produksi sehingga menghasilkan 24 botol wine strawberry. Nilai tambah yang diterima sebesar Rp670.424/produksi dengan keuntungan sebesar Rp621.488/produksi. Sedangkan nilai tambah yang diterima dalam 1 bulan dengan memproduksi wine sebanyak 4 kali sebesar Rp2.681.696/produksi dan keuntungan yang diterima sebesar Rp2.485.952/produksi.

Balas Jasa Untuk Faktor Produksi

Perhitungan balas jasa untuk faktor produksi diperoleh dari nilai output sebesar Rp330.000 dikurangi dengan harga input bahan baku sebesar Rp150.000/kg, maka perhitungan balas jasa untuk faktor produksi sebesar Rp180.000/kg. Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp12.234/jam dibagi dengan marjin sebesar Rp180.000/kg dan dikalikan dengan 100%, maka pendapatan tenaga kerja sebesar 7%. Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin. Sumbangan input lain sebesar Rp12.394 dibagi dengan marjin sebesar Rp180.000/kg dan dikalikan dengan 100, maka sumbangan input lain sebesar 0,069%. Keuntungan usaha adalah persentase keuntungan terhadap marjin. Keuntungan sebesar Rp155.372/produksi dibagi dengan marjin sebesar Rp180.000/kg dan dikalikan dengan 100%, maka keuntungan usaha sebesar 86%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Strawberry Garden Tomohon dalam 1 bulan dapat memproduksi wine strawberry sebanyak 4 kali. Dalam memproduksi wine strawberry

dengan bahan baku sebanyak 1 kg dapat menghasilkan 3liter wine strawberry atau sebanyak 6 botol. Harga output Rp55.000/botol dengan ukuran 500 ml. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg buah strawberry menjadi wine strawberry sebesar Rp167.606/produksi dengan keuntungan sebesar Rp155.372/produksi. Untuk memproduksi wine strawberry digunakan 4 kg buah strawberry dalam satu kali proses produksi sehingga menghasilkan 24 botol wine strawberry. Nilai tambah yang diterima sebesar Rp670.424/ produksi dengan keuntungan sebesar Rp621.488/ produksi. Sedangkan nilai tambah yang diterima dalam 1 bulan dengan memproduksi wine sebanyak 4 kali sebesar Rp2.681.696/produksi dan keuntungan yang diterima sebesar Rp2.485.952/produksi.

Saran

Disarankan untuk Strawberry Garden Tomohon untuk dapat menghitung kembali harga jual dari wine strawberry, juga menambah variasi kemasan dalam beberapa ukuran agar keuntungan dan juga nilai tambah yang diterima lebih besar. Dan untuk promosi wine strawberry disarankan untuk lebih ditingkatkan lagi, mengingat usaha yang dilakukan masih tergolong usaha baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Azzahra, H, & Sufriadi, S. 2023. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Pupuk Organik Cair Dalam Meningkatkan Produktivitas Tanaman Sayuran Untuk Pencegahan Stunting Pada Balita. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(2): 1544- 1551.
- Budiman, S., & D. Saraswati. 2010. *Berkebun Stroberi Secara Konvensional*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Elisabeth, F. 2021. *Studi Literatur: Peran β -Glucosidase and Inoculation Methods Of Non-Saccharomyces Yeast To Varietal Aroma Compounds In Wine Mixed-Cultures Fermentation: A Review (Doctoral Dissertation)*. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.