

## **ABSTRAK**

### **EVALUASI MUTU DAN ANALISIS USAHA SARI TEBU (*Sacharum officinarum*) SEGAR DI BANDAR LAMPUNG**

**Oleh**

**ERIK B. P SIMAMORA**

Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan informasi tentang keragaman mutu dan kelayakan usaha minuman sari tebu dengan gerobak dorong. Untuk itu dilakukan analisis mutu minuman sari tebu yang mencakup mutu fisiko kimia, inderawi, dan mikrobiologi dari 5 penjual sari tebu. Selain itu dilakukan analisis potensi usaha sari tebu segar dengan gerobak dorong, yaitu biaya tetap, biaya tidak tetap, biaya pokok, analisis titik impas/BEP, *B/C ratio*, NPV, IRR, jumlah penjualan minimal perhari, dan *Payback period*. Keragaman mutu antarsampel diuji secara statistik, sedangkan analisis potensi kelayakan usaha diuji dan dianalisis secara deskriptif. Hasil analisis mutu menunjukkan nilai total padatan terlarut dan kadar abu berkisar antara 7,43 - 9,80<sup>0</sup>Brix dan 0,02 - 0,16 % bb. Hasil uji organoleptik terhadap parameter warna, rasa, dan penerimaan keseluruhan juga berbeda antara kelima sampel kecuali aroma. Nilai pH dan total mikroba tidak berbeda antara kelima sampel berturut - turut rata - rata 5,15 dan 9,19 (skala log). Mutu fisik, kimia, dan organoleptik sampel dari 5 penjual memenuhi standar mutu minuman sari buah SNI 01-3719-1995. Hasil analisis finansial menunjukkan bahwa semua Penjual sari tebu segar menguntungkan dan layak untuk dikembangkan dan Penjual sari tebu segar yang paling menguntungkan ditunjukkan oleh Penjual 1

(S3) dengan jumlah penjualan minimal sebanyak 80 kemasan perhari, dan hasil analisis finansial dibandingkan dengan kriteria investasi juga menunjukkan NPV > 0, B/C ratio > 1, IRR > *discount factor* (11,00%) dan *payback period* < umur ekonomis (4 tahun).

**Keywords:** *sari tebu segar, potensi usaha, mutu*