

**IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN DAN KAJIAN
SOSIO-TEKNO EKONOMI INDUSTRI GALAMAI DI KOTO
NAN IV PARIT RANTANG KOTA PAYAKUMBUH**

ADLIN RISKI
1011122044



Pembimbing 1 : Ir. Aisman, M.Si
Pembimbing 2 : Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS PADANG
2017**

Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Galamai Industri Galamai Di Koto Nan IV Parit Rantang Kota Payakumbuh

Adlin Riski, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses pengolahan dan teknologi pengolahan galamai di Koto Nan IV Parit Rantang Kota Payakumbuh dan mengetahui kondisi sosio ekonomi pengusaha galamai serta mengevaluasi kelayakan finansial usaha galamai. Penelitian dilakukan terhadap tiga usaha galamai yang berada di Koto Nan IV yaitu usaha Erina, Tek Tam, dan Delima, menggunakan beberapa metode yaitu metode survei, analisis data deskriptif, analisis kelayakan finansial, kajian sosio-teknologi ekonomi, pengujian mutu produk dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan, nilai *Internal Rate Of Return* (IRR) dari usaha Erina adalah 64,03%, usaha Tek Tam 57,64%, dan usaha Delima 60,19%, angka ini lebih besar dari tingkat suku bunga yang digunakan yaitu 20%, yang menunjukkan bahwa ketiga usaha ini layak untuk dilanjutkan secara finansial. Pengujian mutu yang dilakukan terhadap produk galamai yang berasal dari tiga usaha, galamai yang dihasilkan sudah memenuhi SNI 01-2891-1992. Parameter yang tidak memenuhi SNI adalah mutu kadar gula, kadar gula Usaha Erina 33,96%, Usaha Tek Tam 33,31% , dan Usaha Delima 34,31%, kadar gula galamai tidak memenuhi ketetapan SNI minimal 45%. Produk hasil uji hedonik yang rasanya paling disukai oleh panelis adalah galamai milik usaha Tek Tam yaitu sebesar 41%, sedangkan galamai yang diproduksi usaha Erina disukai panelis sebesar 32%, dan usaha Delima disukai panelis sebesar 27%.

Kata kunci - industri galamai, pengolahan, kajian sosio-teknologi ekonomi.

Identification of Processing and Research of Economic Socio - Tecnologyof Industry Galamai In Koto Nan IV Parit Rantang of Payakumbuh City

Adlin Riski, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRACT

This research aims to identify the Processing Technology Galamai in Koto Nan IV Parit Rantang Payakumbuh City and knewed the Socio-Economic conditions galamai entrepreneurs and evaluated the financial viability of the business Galamai. The research was on three venture Galamai located in Koto Nan IV is the Home Industry Erina, Tek Tam, and Delima, used several methods, survey method, descriptive data analysis, financial feasibility analysis, socio-techno economy, product quality tested and hedonik. Test the result showed Internal Rate of Return (IRR) of Home Industry Erina 64.03%, Tek Tam 57.64%, and 60.19% this is higher than interest rate used is 20%, it can be concluded that all lot of galamai's industry financially feasible to proceed. Quality test on galamai products derived from three industry results were accepted to SNI 01-2891-1992. Sugar content was not accepted to SNI's parameter, sugar content of Galamai Erina 33.96%, Tek Tam is 33.31%, and Delima 34,31%, galamai's sugar content do not accepted to minimum SNI 45%. Hedonic test results, that tek tam's galamai is most preferred by panelist with 41%, where as erina is 32% and delima is 27%.

Keywords - Galamai, Industry Galamai, Home Industri.

