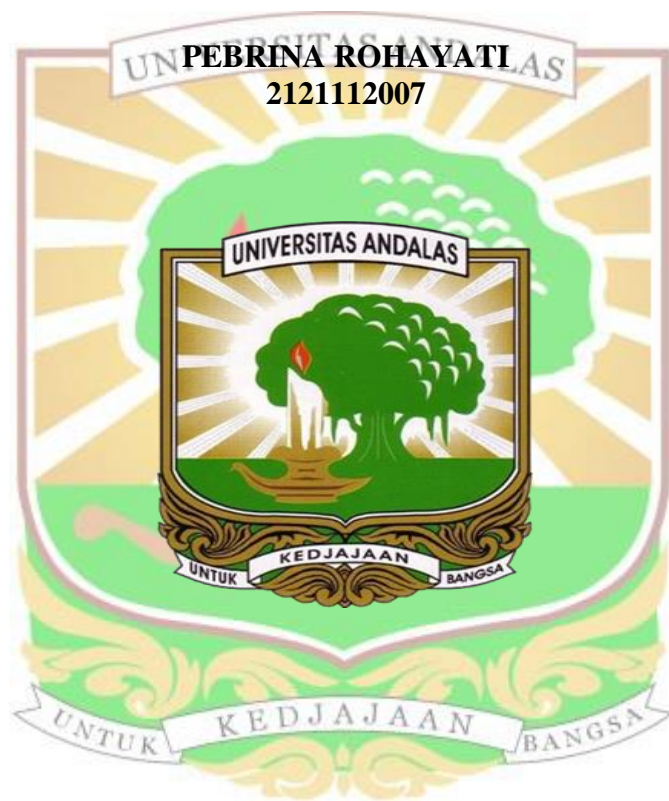


**ANALISIS MUTU DAN KAJIAN NILAI TAMBAH
PRODUK SAYURAN SEGAR BERSERTIFIKAT PRIMA
(STUDI KASUS NAGARI PADANG LUA KECAMATAN BANUHAMPU
KABUPATEN AGAM)**

TESIS



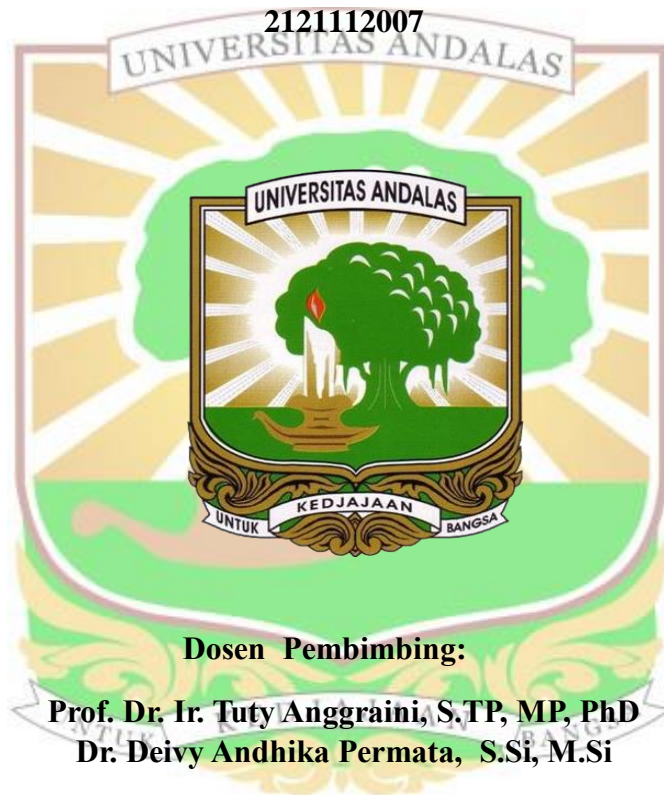
**PROGRAM PASCA SARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS**

2024

**ANALISIS MUTU DAN KAJIAN NILAI TAMBAH
PRODUK SAYURAN SEGAR BERSERTIFIKAT PRIMA
(STUDI KASUS NAGARI PADANG LUA KECAMATAN BANUHAMPU
KABUPATEN AGAM)**

TESIS

**PEBRINA ROHAYATI
2121112007**



Dosen Pembimbing:

**Prof. Dr. Ir. Tuty Anggraini, S.TP, MP, PhD
Dr. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**

**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS**

2024

**ANALISIS MUTU DAN KAJIAN NILAI TAMBAH
PRODUK SAYURAN SEGAR BERSERTIFIKAT PRIMA
(STUDI KASUS NAGARI PADANG LUA KECAMATAN BANUHAMPU
KABUPATEN AGAM)**

Oleh : Pebrina Rohayati (2121112007)
(Di bawah bimbingan : Prof. Dr. Ir. Tuty Anggraini, S.TP, MP, PhD
dan Dr. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si)

Abstrak

Pemerintah Propinsi Sumatera Barat melalui Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) Propinsi Sumatera Barat mengatur bahwa setiap produk pangan segar yang diperdagangkan untuk konsumsi masyarakat harus teregistrasi dan bersertifikat prima sebagai bentuk jaminan bahwa pangan segar tersebut aman dikonsumsi. Untuk penerbitan sertifikat prima di Sumatera Barat hanya perlu lulus uji kandungan residu pestisida, sedangkan mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) parameter mutu pangan segar harus memiliki kriteria mutu fisik tertentu, bebas dari cemaran residu pestisida, cemaran mikroba serta bebas cemaran logam berat. Perlu dilakukan analisis mutu produk sayuran segar bersertifikat prima sesuai SNI dilihat dari 3 (tiga) parameter pengujian yaitu uji mutu fisik sayuran, uji cemaran mikroba dan uji cemaran logam berat jenis timbal (Pb) serta kajian nilai tambah untuk membandingkan nilai tambah yang diperoleh petani bersertifikat prima dengan petani sayuran konvensional, dan apa yang menjadi hambatan pelaksanaan sertifikasi prima di Sumatera Barat. Tahapan penelitian dimulai dari pengujian mutu sayuran bersertifikat prima dengan pengujian mutu fisik, kadar cemaran timbal (Pb) dan cemaran biologis, perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dan selanjutnya merumuskan analisis hambatan penerapan sertifikasi prima menggunakan teknik *brainstorming* dan pemilihan strategi prioritas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya penyimpangan mutu fisik pada cabai merah segar yaitu tingkat keseragaman ukuran cabai merah yang berada dibawah standar mutu SNI (92,33%), kadar kotoran pada bawang daun yang sangat tinggi, total cemaran mikroba (ALT) pada bawang daun dan kol/kubis melebihi batas maksimal total cemaran yang diperbolehkan dalam pangan yaitu masing masing sebesar $1,39 \times 10^4$ dan $1,708 \times 10^4$. Rasio nilai tambah yang diperoleh petani sayuran yang bersertifikat prima lebih tinggi jika dibandingkan dengan petani sayuran sejenis yang konvensional dengan rasio pertambahan sebesar 15,35% untuk cabai merah, 20,94% untuk bawang daun, 7,93% untuk kol/kubis, 7,76% untuk terung dan 15,42% untuk buncis. Berdasarkan hasil *brainstorming* untuk mengetahui hambatan penerapan sertifikasi prima di Sumatera Barat dikategorikan ke dalam 4 (empat) faktor utama yaitu manusia (*people*), kebijakan (*policy*), cara kerja (*procedure*) dan teknologi proses (*process technology*), kemudian dirumuskan strategi prioritas untuk percepatan implementasi kebijakan tersebut yaitu dengan pendekatan bauran pemasaran dari variabel produk, penetapan harga, kegiatan promosi dan sistem distribusi.

Kata Kunci : Sertifikat prima, OKKPD, mutu, nilai tambah, brainstorming

**QUALITY ANALYSIS AND VALUE -ADDED OF
FRESH HORTICULTURAL PRODUCT WITH PRIMA CERTIFICATE
(CASE STUDY IN NAGARI PADANG LUA , BANUHAMPU SUB-DISTRICT,
AGAM DISTRICT)**

By : Pebrina Rohayati (2121112007)
(Supervises by : Prof. Dr. Ir. Tuty Anggraini, S.TP, MP, PhD
and Dr. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si)

Abstract

The West Sumatra Provincial Government through the Regional Food Safety Competent Authority (OKKP-D) of West Sumatra Province regulates that every fresh food product traded for public consumption must be registered and certified prime as a form of guarantee that the fresh food is safe for consumption. To issue a prime certificate in West Sumatra, only need to pass a test for pesticide residue content, while referring to the Indonesian National Standard (SNI), the quality parameters for fresh food must have certain physical quality, chemical quality and, microbial quality. It is necessary to analyze the quality of certified fresh vegetable products according to SNI based on 3 (three) test parameters, and analysis added value of prima vegetable with conventional vegetable farmers, and what are the obstacles to implementing prima certification in West Sumatra. The research stages started from testing the quality of prima certified vegetables, calculating added value using the Hayami method and then formulating an analysis of barriers to implementing prime certification using brainstorming techniques and selecting priority strategies.

The results of the research show that there are deviations in the physical quality of fresh red chilies, namely the level of uniformity in the size of red chilies which is below the SNI quality standard (92.33%), very high levels of dirt in spring onions, total microbial contamination (ALT) in spring onions and Cabbage/cabbage exceeds the maximum limit of total contaminants permitted in food, namely 1.39×10^4 and 1.708×10^4 respectively. The added value ratio obtained by certified prime vegetable farmers is higher when compared to similar conventional vegetable farmers with an increase ratio of 15,35% for red chilies, 20,94% for green onions, 7,93% for cabbage, 7,76% for eggplant and 15,42% for chickpeas. Based on the results of brainstorming to find out the obstacles to implementing prime certification in West Sumatra, it is categorized into 4 (four) main factors, namely people, policies, procedures and process technology, then a priority strategy is formulated for accelerating the implementation of this policy, namely with a marketing mix approach from product variables, pricing, promotional activities and distribution systems.

Keyword: Prima certificated, OKKPD, quality, value added, brainstorming