

## PRODUK POTENSIAL NIRA KELAPA UNTUK DIKEMBANGKAN PADA SKALA UMKM DI BANYUMAS

<b>Title</b>	PRODUK POTENSIAL NIRA KELAPA UNTUK DIKEMBANGKAN PADA SKALA UMKM DI BANYUMAS
<b>Author Order</b>	1 of 2
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Banyumas merupakan daerah pada urutan ketiga di Jawa Tengah berdasarkan produktivitas tanaman kelapanya. Selain daging buahnya, tanaman kelapa juga dapat dimanfaatkan niranya. Pemanfaatan nira kelapa di Kabupaten Banyumas sebagian besar diusahakan oleh UMKM baru sebatas bahan baku pembuatan gula kelapa dan gula kristal, belum dibuat untuk berbagai macam produk olahan pangan seperti minuman segar dan sirup. Oleh karena itu diperlukan diversifikasi produk olahan nira kelapa yang dapat dikembangkan pada skala UMKM. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui ragam jenis produk yang dapat dikembangkan dari nira kelapa, dan menentukan urutan prioritas alternatif produk nira kelapa yang dapat dikembangkan pada skala UMKM. Penelitian ini menggunakan metode penelusuran pustaka dan indepth interview dengan pakar, metode perbandingan berpasangan, Bayes, dan metode interval kelas. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 30 jenis produk yang dapat dikembangkan dari nira kelapa. Urutan prioritas produk potensial nira kelapa berdasarkan analisis Bayes Urutan prioritas produk nira kelapa untuk dikembangkan saat ini pada skala UMKM di Banyumas yakni 1) gula putih kristal, 2) minuman segar, 3) jelly drink, dengan kategori sesuai, diikuti oleh 4) sirup, 5) permen, 6) kecap asin, 7) nektar, 8) yakult, 9) yoghurt dengan kategori cukup sesuai, dan 10) kefir, dengan kategori tidak sesuai.</p>
<b>Publisher Name</b>	Jenderal Soedirman University
<b>Publish Date</b>	2020-04-11
<b>Publish Year</b>	2019
<b>Doi</b>	DOI: 10.20884/1.agrin.2019.23.2.491
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Agrin
<b>Source Issue</b>	Vol 23, No 2 (2019): Agrin
<b>Source Page</b>	85-102
<b>Url</b>	<a href="https://jurnalagriner.net/index.php/agrin/article/view/491/pdf">https://jurnalagriner.net/index.php/agrin/article/view/491/pdf</a>
<b>Author</b>	Dr ERVINA MELA, S.T, M.Si