JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN. 2810-0824
Vol. 5 No. 2 April 2026

Hal. 87-95

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bunga Melati menjadi Produk Teh Siap Minum di Kabupaten Banyuwangi

Value-Added Analysis of Jasmine Flower Processing into Ready-to-Drink Tea Products in Banyuwangi Regency

Karina Meidayanti[1]*, Shella Arum[1], Adhima Adhamatika[2]

[1]Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Banyuwangi
[2]Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember

*Email Koresponden: karina.meidayanti@poliwangi.ac.id

Received : 21 April 2026 | Accepted : 24 April 2026 | Published : 29 April 2026

Kata Kunci

bunga melati, nilai tambah, teh melati siap minum

Copyright (c) 2026 Karina Meidayanti, Shella Arum, Adhima Adhamatika

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

ABSTRAK

Bunga melati merupakan komoditas hortikultura yang memiliki potensi ekonomi tinggi, namun pemanfaatannya masih terbatas dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang rendah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan bunga melati menjadi teh melati siap minum sebagai upaya peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal di Kabupaten Banyuwangi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus, sedangkan analisis nilai tambah dilakukan menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan bunga melati menghasilkan nilai tambah sebesar Rp135.000/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 54%, yang tergolong tinggi. Selain itu, usaha ini menghasilkan keuntungan sebesar Rp85.000/kg dengan tingkat keuntungan mencapai 63%, serta memiliki kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja. Dengan demikian, pengolahan bunga melati menjadi teh siap minum menunjukkan adanya nilai tambah dari pengolahan bunga melati yang yang dapat mendukung peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal.

Keywords

jasmine flower, added value, ready-to-drink jasmine tea

ABSTRACT

Jasmine flowers are a horticultural commodity with high economic potential; however, their utilization remains limited to fresh products with low added value. This study aims to analyze the added value of processing jasmine flowers into ready-to-drink jasmine tea as an effort to enhance the economic value of local commodities in Banyuwangi Regency. The research employed a quantitative descriptive method with a case study approach, while the added value analysis was conducted using the Hayami method. The results show that processing

jasmine flowers generates an added value of IDR 135,000/kg with an added value ratio of 54%, which is categorized as high. In addition, the business yields a profit of IDR 85,000/kg with a profit rate of 63% and contributes to labor absorption. Therefore, processing jasmine flowers into ready-to-drink tea demonstrates added value creation that can support the improvement of the economic value of local commodities.

1. PENDAHULUAN

Bunga melati merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi dan budaya tinggi di Indonesia, khususnya di Provinsi Jawa Timur yang dikenal sebagai salah satu sentra produksi melati nasional. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2023), produksi bunga melati di Indonesia mencapai lebih dari 8.000 ton per tahun, dengan Provinsi Jawa Timur sebagai salah satu kontributor utama produksi nasional. Namun demikian, pemanfaatan bunga melati masih didominasi dalam bentuk segar dengan harga jual yang relatif rendah dan fluktuatif di tingkat petani, berkisar antara Rp20.000 hingga Rp50.000 per kilogram tergantung musim dan permintaan pasar. Hal tersebut menyebabkan pendapatan petani cenderung tidak stabil akibat fluktuasi harga dan minimnya diversifikasi produk.

Permasalahan utama dalam pengembangan komoditas melati adalah rendahnya nilai tambah akibat keterbatasan inovasi pengolahan dan minimnya diversifikasi produk. Sebagian besar pelaku usaha masih berorientasi pada penjualan bahan mentah tanpa proses pengolahan lanjutan. Padahal, menurut Hayami et al. (1987), pengolahan produk pertanian dapat meningkatkan nilai tambah secara signifikan melalui transformasi bentuk, fungsi, dan kualitas produk. Tanpa adanya proses pengolahan, komoditas hortikultura cenderung memiliki nilai tambah yang rendah dan daya saing yang terbatas di pasar. Bunga melati diketahui mengandung berbagai senyawa bioaktif dan senyawa volatil yang berperan dalam memberikan aroma khas serta potensi fungsional. Bunga melati juga mengandung senyawa antioksidan seperti flavonoid dan polifenol yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan, antara lain sebagai agen relaksasi dan antioksidan alami. Dari segi karakteristik bahan, bunga melati memiliki aroma yang kuat namun mudah mengalami kehilangan senyawa volatil akibat suhu tinggi dan penyimpanan yang tidak tepat, sehingga diperlukan penanganan dan proses pengolahan yang sesuai untuk mempertahankan kualitasnya

Di sisi lain, tren konsumsi minuman fungsional berbasis bahan alami menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat (Sari et al., 2021). Secara global, pasar minuman fungsional diproyeksikan memiliki tingkat pertumbuhan tahunan sekitar 8,9% dari tahun 2024-2030. Produk minuman fungsional yang berasal dari bahan alami dinilai memiliki peluang pasar yang besar karena tidak hanya berfungsi sebagai minuman, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Hal ini membuka peluang bagi pengembangan bunga melati, yang memiliki kandungan senyawa bioaktif dan volatil sebagai bahan baku minuman fungsional khususnya dalam bentuk teh siap minum, karena proses ekstraksi dapat membantu melarutkan senyawa aktif sekaligus mempertahankan karakteristik aromatiknya. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan berbasis bunga melati tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai tambah, tetapi juga mengoptimalkan pemanfaatan senyawa fungsional yang terkandung di dalamnya.

Berbagai pendekatan telah dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian, salah satunya melalui pengembangan agroindustri berbasis inovasi produk seperti teh herbal, minuman fungsional, dan minuman siap minum berbasis bahan alami. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pengolahan bahan pertanian menjadi produk minuman herbal

siap konsumsi, seperti teh herbal dan *infused drink*, mampu meningkatkan nilai tambah melalui peningkatan harga jual dan daya simpan produk (Widiawati & Renaldi, 2024). Namun demikian, kajian yang secara khusus menganalisis nilai tambah pengolahan bunga melati menjadi minuman fungsional masih terbatas, terutama pada konteks pengembangan agroindustri lokal di Kabupaten Banyuwangi. Produksi bunga melati di Kabupaten Banyuwangi tercatat mencapai sekitar 53.974 tangkai per tahun (BPS Jatim, 2023), yang menunjukkan adanya potensi ketersediaan bahan baku untuk pengembangan agroindustri berbasis melati.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis nilai tambah secara kuantitatif menggunakan metode Hayami pada pengolahan bunga melati menjadi produk teh siap minum sebagai bentuk diversifikasi produk berbasis komoditas lokal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan agroindustri serta menjadi dasar dalam pengambilan keputusan bagi pelaku usaha dan pemangku kebijakan. Berdasarkan uraian tersebut, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah pengolahan bunga melati menjadi minuman fungsional (teh) di Kabupaten Banyuwangi. Adapun manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait potensi peningkatan nilai ekonomi komoditas melati, serta menjadi referensi bagi pengembangan usaha agroindustri berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

2. METODE

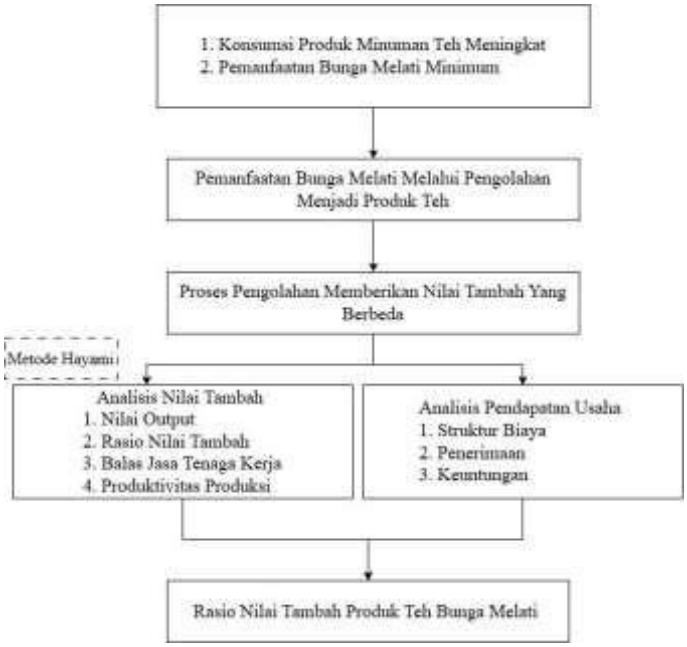
2.1 Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus berbasis eksperimen (*experimental-based case study*). Desain penelitian ini digunakan untuk menganalisis nilai tambah dari proses pengolahan bunga melati menjadi produk teh siap minum melalui kegiatan produksi yang dilakukan secara langsung oleh peneliti dalam satu siklus produksi. Pendekatan deskriptif kuantitatif digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis data numerik yang diperoleh dari proses produksi, meliputi jumlah input, output, biaya produksi, serta tenaga kerja yang digunakan. Sementara itu, desain studi kasus dipilih karena penelitian difokuskan pada satu unit proses produksi secara spesifik, sehingga memungkinkan analisis yang lebih mendalam terhadap kinerja ekonomi pengolahan tersebut. Melalui desain ini, data yang diperoleh berasal dari hasil pengamatan langsung (observasi) dan pengukuran selama proses produksi berlangsung, sehingga hasil analisis nilai tambah yang diperoleh mencerminkan kondisi aktual dari kegiatan pengolahan yang dilakukan. Analisis nilai tambah dalam penelitian ini dilakukan menggunakan metode Hayami (Hayami et al., 1987), yang digunakan untuk mengukur besarnya nilai tambah dari proses pengolahan bahan baku menjadi produk olahan. Metode ini mampu menggambarkan hubungan antara input, output, tenaga kerja, serta distribusi pendapatan yang dihasilkan dari suatu kegiatan agroindustri. Data-data yang digunakan dalam menghitung nilai tambah antara lain adalah jumlah bahan baku yang digunakan (kg), jumlah output yang dihasilkan (unit atau liter), jumlah tenaga kerja yang digunakan (HOK), harga bahan baku (Rp/kg), harga produk (Rp/unit), upah tenaga kerja (Rp/HOK), dan biaya input lain (Rp/kg). Perhitungan nilai tambah metode Hayami ditunjukkan pada Tabel 1.

2.2 Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan eksperimental, dimana proses pengolahan bunga melati menjadi teh siap minum dilakukan secara langsung oleh peneliti dalam satu siklus produksi. Data yang digunakan dalam analisis diperoleh dari hasil pengamatan dan pengukuran

langsung selama proses produksi berlangsung, sehingga mencerminkan kondisi aktual dari kegiatan pengolahan yang dilakukan, bukan berdasarkan asumsi atau data sekunder. Bahan baku utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah bunga melati segar yang diperoleh dari petani lokal di Kabupaten Banyuwangi. Bunga melati yang digunakan memiliki karakteristik berwarna putih, segar, tidak layu, dan memiliki aroma khas yang kuat sebagai indikator kualitas bahan. Bahan tambahan yang digunakan meliputi gula pasir dan air bersih sebagai media ekstraksi. Peralatan yang digunakan dalam proses produksi terdiri dari peralatan skala laboratorium sederhana yang umum digunakan dalam pengolahan pangan, yaitu panci stainless steel sebagai wadah ekstraksi, kompor gas sebagai sumber panas, timbangan digital untuk pengukuran bahan, termometer untuk pengendalian suhu, serta saringan dan wadah plastik untuk proses penyaringan dan pengemasan. Kerangka pemikiran pada penelitian ini, dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 1 . Kerangka pemikiran

Tahapan pembuatan teh bunga melati dilakukan dengan menggunakan bahan baku berupa bunga melati. Produk yang dihasilkan dalam penelitian ini berupa minuman fungsional berbasis bunga melati dalam bentuk teh melati siap minum (*ready-to-drink*) yang diolah melalui proses ekstraksi dan formulasi sederhana. Bahan yang digunakan yaitu bunga melati segar 200gr, ar 3 liter, gula pasir 250gr, asam sitrat 2gr. Secara rinci tahapan pembuatan teh bunga melati dimulai dari tahapan sortasi bunga melati segar sebanyak 200 gram, kemudian dilakukan pencucian menggunakan air bersih. Selanjutnya, bunga melati diekstraksi menggunakan 3 liter air pada suhu 80–90°C selama 10–15 menit. Larutan hasil ekstraksi kemudian disaring untuk memisahkan ampas, sehingga diperoleh ekstrak melati sekitar 2,5 liter. Pada tahap formulasi, ditambahkan gula pasir sebanyak 250 gram dan diaduk hingga larut. Larutan kemudian didinginkan hingga mencapai suhu ruang sebelum dikemas ke dalam botol plastik berukuran 250 ml.

2.3 Konsep Nilai Tambah

Metode analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami (Hayami et al., 1987), yaitu suatu metode kuantitatif yang digunakan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku menjadi produk olahan. Metode ini banyak digunakan dalam analisis agroindustri karena mampu memberikan informasi yang komprehensif mengenai hubungan antara input, output, tenaga kerja, serta distribusi pendapatan dalam suatu proses produksi. Pemilihan metode Hayami dalam penelitian ini didasarkan pada kemampuannya untuk mengidentifikasi besarnya nilai tambah secara sistematis, serta menganalisis komponen pembentuk nilai tambah yang meliputi nilai output, biaya bahan baku, biaya input lain, dan imbalan tenaga kerja. Selain itu, metode ini juga mampu menunjukkan distribusi margin antara tenaga kerja, input lain, dan keuntungan usaha, sehingga sesuai digunakan untuk mengevaluasi kinerja ekonomi pada kegiatan pengolahan bunga melati menjadi teh siap minum. Dalam penelitian ini, metode Hayami digunakan tanpa modifikasi, dengan mengikuti prosedur dan rumus perhitungan sebagaimana yang dikembangkan oleh Hayami et al. (1987). Perhitungan nilai tambah dilakukan berdasarkan beberapa variabel utama sebagai berikut:

A = Jumlah output (unit)
B = Jumlah bahan baku (kg)
C = Tenaga kerja (HOK)
D = Faktor konversi (A/B)
E = Koefisien tenaga kerja (C/B)
F = Harga output (Rp/unit)
G = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)
H = Harga bahan baku (Rp/kg)
I = Biaya input lain (Rp/kg)
J = nilai output (Rp/kg)

Rasio nilai tambah (L) dihitung untuk mengetahui persentase nilai tambah terhadap nilai output. Rasio nilai tambah diperoleh dari :

$$L = K/J \times 100\% \quad (1)$$

Kriteria rasio nilai tambah dapat diklasifikasikan sebagai berikut:
Rasio nilai tambah <15%, artinya nilai tambah yang dihasilkan kecil,
Rasio nilai tambah 15% - 40%, artinya nilai tambah yang dihasilkan sedang,
Rasio nilai tambah >40%, artinya nilai tambah yang dihasilkan besar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini didasarkan pada data produksi yang diperoleh dari hasil penelitian terhadap proses pengolahan teh melati siap minum dalam satu kali siklus produksi (*batch*). Dalam penelitian ini, digunakan perhitungan dasar 0,2 kg bunga melati segar dapat diolah menjadi 10 botol produk dengan volume masing-masing 250 ml. Harga bahan baku melati adalah sebesar Rp40.000/kg berdasarkan harga rata-rata di tingkat petani, sedangkan harga jual produk adalah sebesar Rp5.000 per botol mengacu pada harga pasar minuman herbal skala UMKM. Biaya input lain meliputi gula, kemasan, bahan bakar, dan biaya operasional lainnya yang secara keseluruhan sebesar Rp75.000 per kg bahan baku. Tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali proses produksi adalah 1 HOK dengan upah sebesar Rp10.000.

Perhitungan dalam metode Hayami diawali dengan menentukan faktor konversi yang diperoleh dari perbandingan antara jumlah output dengan bahan baku yang digunakan (A/B), serta koefisien tenaga kerja yang dihitung dari rasio tenaga kerja terhadap bahan baku (C/B). Nilai output dihitung dari hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga jual produk (D × F). Selanjutnya, nilai tambah diperoleh dari selisih antara nilai output dengan biaya bahan baku dan input lainnya (K = J − H − I). Rasio nilai tambah dihitung untuk mengetahui persentase kontribusi nilai tambah terhadap nilai output. Selain itu, dihitung pula imbalan tenaga kerja, keuntungan, serta distribusi margin untuk mengetahui pembagian pendapatan dari setiap faktor produksi. Dengan pendekatan ini, analisis nilai tambah dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kinerja ekonomi dari kegiatan pengolahan yang dilakukan. Hasil perhitungan nilai tambah selanjutnya disajikan pada Tabel berikut:

Tabel 1. Perhitungan nilai tambah produk teh bunga melati.

No	Variabel	Nilai
***Output, Input,* Harga**		
1	Output yang dihasilkan (Unit/bulan) (A)	10 botol
2	Bahan Baku yang digunakan (Kg/bulan) (B)	0.2 kg
3	Tenaga Kerja (HOK/bulan) (C)	1 HOK
4	Faktor Konversi (D = A/B)	50 botol/kg
5	Koefisien Tenaga kerja (E=C/B)	5 HOK /kg
6	Harga Output (Rp/unit) (F)	Rp. 5000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Unit) (G)	Rp. 10.000 (Rp/Unit)
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/unit) (H)	Rp. 40.000
9	Sumbangan input lain (Rp/Unit) (I)	Rp. 75.000
10	Nilai Output (Rp/unit) (J=DxF)	Rp. 250.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/unit) (K=J-H-1)	Rp. 135.000
	b. Rasio Nilai Tambah (%) ((L = K/J) x 100%)	54%
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (M= ExG)	Rp. 50.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)N (%) = (M/K) x 100%	37%
13	a. Keuntungan (Rp/Unit) (O = K-M)	Rp. 85.000
	b. Tingkat Keuntungan (%) (P (%) = (O/K) x 100%)	63%
14	Margin (Rp/unit) (Q = J-H)	Rp. 210.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (R (%) = (M/Q) x 100%)	24%
	b. Sumbangan input lain (%) (S (%)= (I/Q) x 100%)	36%
	c. Keuntungan Perusahaan (%) (T (%) = (O/Q) x 100%)	40%

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode Hayami, diperoleh bahwa pengolahan bunga melati menjadi teh melati siap minum menghasilkan nilai tambah sebesar Rp135.000/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 54%. Nilai ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan nilai ekonomi komoditas bunga melati. Menurut Hayami et al. (1987), nilai tambah yang tinggi mencerminkan keberhasilan proses transformasi bahan baku menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi melalui perubahan bentuk, fungsi, dan kualitas. Selain itu, rasio nilai tambah di atas 40% dapat dikategorikan sebagai nilai tambah tinggi dalam agroindustri (Padapi, 2023).

Nilai output yang dihasilkan sebesar Rp250.000/kg menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai jual produk secara signifikan dibandingkan dengan harga bahan baku yang hanya sebesar Rp40.000/kg. Sumbangan input lain sebesar Rp75.000/kg mencerminkan biaya tambahan yang meliputi gula, kemasan, bahan bakar, dan biaya operasional lainnya. Meskipun nilai input lain cukup besar, nilai tambah yang dihasilkan tetap tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi penggunaan input masih terjaga. Menurut Agustina dan Prasetyo (2020), efisiensi penggunaan input dalam agroindustri sangat berpengaruh terhadap besarnya nilai tambah yang dihasilkan. Temuan serupa juga dilaporkan oleh Endiyani (2023) bahwa pengolahan produk pangan seperti kedelai menjadi produk olahan mampu memberikan nilai tambah meskipun terdapat biaya input tambahan yang cukup besar. Dari aspek tenaga kerja, imbalan tenaga kerja sebesar Rp50.000/kg dengan kontribusi sebesar 37% dari nilai tambah menunjukkan bahwa usaha ini bersifat padat karya. Kondisi ini memberikan dampak positif terhadap penyerapan tenaga kerja di tingkat lokal. Hasil ini sejalan dengan penelitian Widodo (2024) pada produk minuman *infused water* yang menunjukkan bahwa agroindustri skala kecil cenderung memiliki kontribusi tenaga kerja yang cukup besar dalam struktur nilai tambah.

Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp85.000/kg dengan tingkat keuntungan mencapai 63% dari nilai tambah menunjukkan bahwa usaha ini memiliki tingkat profitabilitas yang tinggi. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha pengolahan bunga melati menjadi minuman fungsional dapat menjadi alternatif untuk mendukung peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal. Penelitian Ningsih (2026) juga menunjukkan bahwa produk olahan pangan seperti brownies memiliki tingkat keuntungan yang tinggi setelah dilakukan pengolahan dibandingkan bahan baku awalnya. Analisis margin menunjukkan bahwa total margin sebesar Rp210.000/kg didistribusikan ke dalam tenaga kerja (24%), input lain (36%), dan keuntungan perusahaan (40%). Distribusi ini menunjukkan bahwa keuntungan perusahaan merupakan komponen terbesar, yang menandakan bahwa usaha ini cukup efisien dan menguntungkan. Hal ini sejalan dengan penelitian Hariono (2024) yang menyatakan bahwa agroindustri berbasis komoditas lokal memiliki potensi keuntungan yang tinggi apabila dikelola secara efisien.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan bunga melati menjadi teh melati siap minum mampu memberikan nilai tambah yang tinggi, efisien secara biaya, serta memberikan keuntungan yang signifikan. Selain itu, pengembangan produk ini juga sejalan dengan tren peningkatan konsumsi minuman fungsional berbasis bahan alami yang memiliki peluang pasar yang luas (Sari et al., 2021). Oleh karena itu, pengembangan agroindustri berbasis bunga melati dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal serta mendukung pengembangan ekonomi daerah. Temuan ini juga memperkuat pentingnya pendekatan rantai nilai dalam pengembangan agroindustri untuk meningkatkan daya saing produk (Syukur, 2025).



Gambar 2. Produk teh melati

Gambar 3 tersebut menunjukkan produk hasil penelitian berupa teh melati siap minum (*ready-to-drink*) dikemas dalam botol plastik transparan berkapasitas 250 ml. Produk teh melati yang dihasilkan memiliki aroma khas bunga melati yang cukup kuat dan menyegarkan, serta rasa manis ringan yang berasal dari penambahan gula pada tahap formulasi. Warna kuning keemasan yang dihasilkan menunjukkan bahwa senyawa ekstrak melati telah larut dengan baik selama proses pemanasan pada suhu terkontrol.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan bunga melati menjadi teh siap minum dapat menjadi alternatif pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal melalui penciptaan nilai tambah. Kontribusi utama penelitian ini terletak pada penerapan metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah secara kuantitatif pada produk olahan berbasis bunga melati, sehingga memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai potensi ekonomi dari proses pengolahan tersebut. Selain itu, penelitian ini juga memberikan informasi terkait struktur biaya, distribusi pendapatan, serta peran tenaga kerja dalam kegiatan pengolahan. Temuan ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi pelaku usaha dan pemangku kebijakan dalam mengembangkan produk olahan berbasis melati secara lebih optimal dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, R., & Prasetyo, B. (2020). Analisis pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Jurnal Agribisnis Indonesia, 8(2), 123–132.

Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik hortikultura Indonesia 2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2022). Produksi tanaman hias (krisan, mawar, melati) menurut kabupaten/kota dan jenis tanaman di Provinsi Jawa Timur 2021–2022. Surabaya: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur.

Endiyani, E. (2023). Analisis nilai tambah pada produk tahu, tempe dan susu kedelai menggunakan metode Hayami. Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi, 24(2), 197–206.

Fellows, P. J. (2009). Food processing technology: Principles and practice (3rd ed.). Cambridge: Woodhead Publishing.

Granato, D., Branco, G. F., Nazzaro, F., Cruz, A. G., & Faria, J. A. F. (2010). Functional foods and nondairy probiotic food development: Trends, concepts, and products. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 9(3), 292–302.

Hariono, B. (2024). The analysis of added value and business development in agroindustry sector. Jurnal Terapan Polije, 3(1), 111-119.

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda village. Bogor: CGPRT Centre.

Kurniawan, A., & Hidayat, N. (2018). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal. Jurnal Agroindustri Indonesia, 7(1), 45–54.

Ningsih, A. R. (2026). Analysis of added value brownies product using the Hayami method. Journal of Engineering Science and Technology Management, 1(1), 271-280.

Padapi, A. (2023). Analysis of added value of cayenne pepper using Hayami method. Anjoro: International Journal of Agriculture and Business, 4(2), 82–91.

Rahman, M. S. (2007). Handbook of food preservation (2nd ed.). Boca Raton: CRC Press.

Sari, D. P., Wibowo, A., & Lestari, N. (2021). Tren konsumsi minuman fungsional berbasis bahan alami di Indonesia. Jurnal Teknologi Pangan, 15(1), 45–53.

Shahidi, F., & Ambigaipalan, P. (2015). Phenolics and polyphenolics in foods, beverages and spices: Antioxidant activity and health effects. Journal of Functional Foods, 18, 820–897.

Syukur, R. (2025). Investigating value chain-based model using Hayami method in agroindustry. Jurnal Ketahanan Nasional, 31(1), 133–149.

Widiawati, D., & Renaldi, E. (2024). Analisis nilai tambah agribisnis kopi arabika dengan metode

Hayami. Mimbar Agribisnis, 10(2), 2827–2836.
Widodo, R. A. R. (2024). Analisis nilai tambah minuman infused water pada usaha kelompok wanita tani. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 12(1), 175-180.