

ABSTRAK

Meningkatnya permintaan terhadap pangan fungsional menjadikan kelor (*Moringa oleifera*) sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi. Kabupaten Sumenep, khususnya Kecamatan Bluto, merupakan salah satu sentra produksi kelor di Madura yang melibatkan petani dan pelaku usaha pengolahan, seperti CV Pusaka Madura. Namun, pemanfaatan rantai nilai kelor di tingkat lokal belum optimal sehingga nilai tambah yang diperoleh petani masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur rantai nilai kelor serta mengukur nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daun kelor. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan campuran (*mixed method*), dengan analisis kualitatif menggunakan Porter's Value Chain dan analisis kuantitatif nilai tambah menggunakan metode Hayami. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan kuesioner terhadap petani, kelompok tani, dan pihak CV Pusaka Madura. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aktivitas pengolahan merupakan sumber utama penciptaan nilai dalam rantai nilai kelor. Produk olahan daun kelor menghasilkan nilai tambah yang berbeda, dengan nilai tertinggi terdapat pada produk teh kasar kelor, diikuti teh celup, kapsul, dan bubuk kelor. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa integrasi rantai nilai dan pengolahan lanjutan daun kelor mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi, namun diperlukan peningkatan efisiensi rantai nilai untuk memperkuat kesejahteraan pelaku di tingkat hulu.

Kata kunci: rantai nilai, nilai tambah, kelor, Porter's *Value Chain*, metode Hayami

ABSTRACT

*The increasing demand for functional foods has positioned moringa (*Moringa oleifera*) as a commodity with high economic potential. Sumenep Regency, particularly Bluto District, is one of the moringa production centers in Madura involving farmers and processing enterprises such as CV Pusaka Madura. However, the local moringa value chain has not been fully optimized, resulting in limited value added for farmers. This study aims to analyze the structure of the moringa value chain and to measure the value added generated from moringa leaf processing. A mixed-method approach was applied, combining qualitative analysis using Porter's Value Chain framework and quantitative value-added analysis using the Hayami method. Data were collected through interviews, observations, and questionnaires involving farmers, farmer groups, and CV Pusaka Madura. The results indicate that processing activities are the main source of value creation within the moringa value chain. Processed moringa products generate varying levels of value added, with moringa coarse tea providing the highest value added, followed by tea bags, capsules, and moringa powder. The study concludes that integrated value chain management and further processing of moringa leaves can significantly increase economic value, although improvements in value chain efficiency are still required to enhance the welfare of upstream actors.*

Keywords: *value chain, value added, moringa, Porter's Value Chain, Hayami method*