



PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN PAPRIKA DI P4S KURNIA ABADI

ELLA AISHA PUTRI



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Paprika di P4S Kurnia Abadi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2024

Ella Aisha Putri
J0310201050

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

ELLA AISHA PUTRI. Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Paprika di P4S Kurnia Abadi. Dibimbing oleh RASIDIN K. SITEPU.

P4S Kurnia Abadi merupakan suatu institusi yang bergerak di bidang budidaya paprika yang berlokasi di Desa Pasirlangu, Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bandung Barat. Sistem penyortiran dan pemasaran diserahkan kepada pengepul, paprika yang tidak memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh pengepul, akan ditolak atau dibeli dengan harga yang rendah. Kondisi yang sama juga terjadi pada saat musim panen, produksi melimpah dengan harga jual rendah yang tidak sebanding dengan biaya yang dibayarkan. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis nilai tambah paprika dengan *grade* TO dengan dilakukan pengolahan paprika menjadi paprika bubuk. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, analisis finansial menggunakan analisis biaya, analisis pendapatan dan keuntungan, proyeksi laba rugi sedangkan analisis kelayakan usaha dengan menggunakan analisis *R/C ratio* dan analisis *break event point* (BEP). Dari hasil penelitian didapatkan nilai tambah sebesar Rp 17.439 per satu kilogram penggunaan bahan baku atau sebesar 45,47%. Nilai tambah ini dikategorikan tinggi karena lebih besar dari 40%. Analisis penerimaan pada tahun pertama sebesar Rp 32.520.000 sedangkan pada tahun ke dua hingga tahun ke lima sebesar Rp 48.780.000. Analisis *R/C ratio* pada tahun pertama hingga tahun ke lima sebesar 1,51. Analisis BEP tahun pertama dengan produksi minimal paprika bubuk sebesar 57 kg, sedangkan tahun ke dua hingga tahun ke lima sebesar 85 kg.

Kata kunci: analisis nilai tambah, BEP, *grade* TO, paprika bubuk, *R/C ratio*

ABSTRACT

ELLA AISHA PUTRI. Value Added on Processed Paprika Products at P4S Kurnia Abadi. Supervised by RASIDIN K. SITEPU.

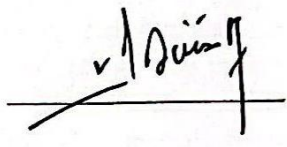
P4S Kurnia Abadi is an institution engaged in paprika cultivation located in Pasirlangu Village, Cisarua District, West Bandung Regency. The sorting and marketing system is left to the collectors, peppers that do not meet the quality standards set by the collectors will be rejected or bought at a low price. The same condition also occurs during the harvest season, abundant production with low selling prices that are not comparable to the costs paid. The purpose of this study is to analyze the added value of peppers with TO grade by processing peppers into powdered peppers. Analysis of added value using the Hayami method, financial analysis using cost analysis, revenue and profit analysis, profit and loss projection while business feasibility analysis using RC ratio analysis and break event point (BEP) analysis. From the research results, it was found that the added value was Rp. 17,439 per one kilogram of raw material use or 45.47%. This added value is categorized as high because it is greater than 40%. Revenue analysis in the first year amounted to Rp 32,520,000 while in year two to year five amounted to Rp 48,780,000. RC ratio analysis from year one to year five amounted to 1.51. BEP analysis in the first year with a minimum production of 57 kg of paprika powder, while the second year to year five amounted to 85 kg.

Keyword: BEP, ground paprika, RC ratio, TO grade, value added analysis

Judul Proyek Akhir : Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Paprika di P4S
Kurnia Abadi.
Nama : Ella Aisha Putri
NIM : J0310201050

Disetujui oleh

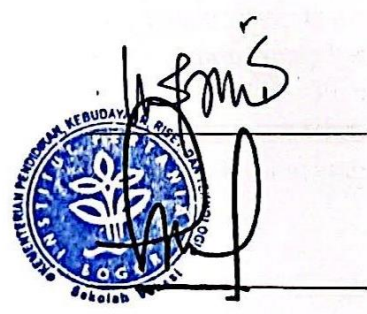
Pembimbing :
Dr. Rasidin K. Sitepu, S.P., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPI. 201811198309142016

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian: 01 Juli 2024

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Paprika di P4S Kurnia Abadi. Proyek akhir ini merupakan hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di P4S Kurnia Abadi pada 31 Juli 2023 sampai 13 Januari 2024 sebagai salah satu syarat kelulusan untuk mendapat gelar Sarjana Terapan dari Program Studi Manajemen Agribisnis Sekolah Vokasi IPB University.

Penulisan laporan proyek akhir ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dr. Rasidin K. Sitepu, S.P., M.Si. yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses penulisan laporan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ibu Ir. Leni Lidya, MM. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan, saran, dan kritik untuk penyempurnaan proyek akhir ini. Selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Yanti Kurniati selaku pemilik P4S Kurnia Abadi dan pembimbing lapangan yang telah memberikan kesempatan dan pengalaman. Tak lupa, penulis juga menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada kedua orang tua tercinta, Papa Harnal dan Mama Ahemkasta, yang selalu memberikan doa, dukungan moral dan dorongan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada saudara-saudara tersayang, Kakak Mutya Fadhilah, Abang Fuad Hanif, Uni Tiwi Permata Mulya dan Adik Qoisra Shahnaz Fahresti yang selalu memberikan semangat, bantuan, dan dukungan serta upaya kalian untuk selalu menghibur dan memberikan motivasi agar tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Tidak lupa juga penulis mengucapkan terima kasih kepada teman kelompok PKL yaitu Rafita Azzahra dan Yora Marshanda yang telah bekerja sama dengan penuh semangat selama kegiatan PKL.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Ella Aisha Putri

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Karakteristik Paprika	5
2.2 Konsep Nilai Tambah	6
2.3 Biaya	6
2.4 Laporan Laba Rugi	7
2.5 Analisis Kelayakan Usaha	8
2.6 Penelitian Terdahulu	9
2.7 Kerangka Pemikiran	11
III METODE PENELITIAN	13
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	13
3.2 Data dan Sumber Data	13
3.3 Metode Analisis	13
3.4 Defenisi Operasional Variabel	20
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Profil P4S Kurnia Abadi	22
4.2 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	23
4.3 Analisis Nilai Tambah Paprika Bubuk	23
4.4 Rencana Pengembangan Bisnis	26
4.5 Perencanaan Finansial	34
4.6 Analisis Kelayakan Usaha	37
V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	47

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL

1	Produksi paprika di Indonesia tahun 2021 – 2022 (ton)	1
2	Prosedur penghitungan nilai tambah metode Hayami 1987	14
3	Analisis nilai tambah paprika bubuk di P4S Kurnia Abadi 2024	24
4	Rician upah pengolahan paprika bubuk di P4S Kurnia Abadi 2024	25
5	Total sumbangan input lain di P4S Kurnia Abadi 2024	25
6	Perlengkapan dan peralatan produksi paprika bubuk di P4S Kurnia Abadi 2024	29
7	Biaya penyusutan peralatan produksi paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	35
8	Biaya variabel paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	36
9	Rincian jumlah penjualan paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	37
10	Laba rugi paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	37
11	Nilai R/C <i>ratio</i> pengolahan paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	37
12	Analisis BEP paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	38

DAFTAR GAMBAR

1	Persentase produksi paprika <i>grade</i> TO periode Agustus-Desember di P4S Kurnia Abadi 2023	3
2	Skema kerangka pemikiran operasional	12
3	Logo P4S Kurnia Abadi 2017	22
4	Tahapan pengolahan paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	29
5	Proses sortasi paprika P4S Kurnia Abadi 2024	30
6	Proses pembersihan dan pencucian paprika P4S Kurnia Abadi 2024	30
7	Proses pemotongan paprika P4S Kurnia Abadi 2024	31
8	Proses pengeringan paprika P4S Kurnia Abadi 2024	31
9	Proses penghalusan paprika kering P4S Kurnia Abadi 2024	32
10	Proses pengayakan paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	32
11	Proses pencampuran bahan pendukung P4S Kurnia Abadi 2024	32
12	Paprika bubuk yang sudah dikemas P4S Kurnia Abadi 2024	33
13	<i>Layout</i> rumah produksi paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	34

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data penjualan paprika di P4S Kurnia Abadi periode Agustus-Desember 2023	43
2	Struktur organisasi P4S Kurnia Abadi 2017	44
3	Perencanaan jadwal produksi paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	45
4	Label paprika bubuk P4S Kurnia Abadi 2024	46