



# **PENGEMBANGAN PRODUK DAN ANALISIS NILAI TAMBAH CASCARA MENJADI MINUMAN TEH CASCARA PADA AMANTA AGRO PERSADA**

**FAYZA ARRIDWAN**



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

- 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengembangan produk dan analisis nilai tambah cascara menjadi minuman teh cascara pada Amanta Agro Persada” 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Fayza Arridwan  
J1310201076

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



## ABSTRAK

FAYZA ARRIDWAN. Pengembangan produk dan analisis nilai tambah cascara menjadi minuman teh cascara pada Amanta Agro Persada. Dibimbing oleh KHOIRUL AZIZ HUSYAIRI.

Salah satu perusahaan yang memiliki produk cascara di Kabupaten Sukabumi adalah Amanta Agro Persada. Amanta Agro Persada mempunyai kulit kopi yang tidak dikembangkan sehingga mengalami penumpukan kulit kopi tiap tahunnya. Tujuan penelitian ini adalah mengembangkan produk dan menganalisis nilai tambah yang didapat dari pengembangan produk di perusahaan Amanta Agro Persada. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dan kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan produk menggunakan analisis deskriptif BMC memberikan pandangan yang lebih baik untuk meningkatkan strategi dalam mengembangkan produk minuman teh cascara. Hasil dari kelayakan finansial pada pengembangan produk dapat dikatakan layak didasarkan pada analisis B/C Ratio  $> 1,11$  dan R/C Ratio  $> 2,11$ . Dan diketahui hasil nilai tambah yang didapat pada penelitian ini sebesar Rp 909.553 per satu kali produksi dengan tingkat keuntungan 97%. Hal tersebut menunjukkan bahwa cascara setelah mendapat perlakuan menjadi minuman teh cascara menghasilkan keuntungan yang cukup tinggi.

Kata kunci : cascara, Hayami, nilai tambah, pengembangan produk, teh

## ABSTRACT

FAYZA ARRIDWAN. Product development and value-added analysis cascara into cascara tea drinks at Amanta Agro Persada. Supervised by KHOIRUL AZIZ HUSYAIRI.

One of the companies that has cascara products in Sukabumi Regency is Amanta Agro Persada. Amanta Agro Persada has coffee husks that are not developed so that they experience a buildup of coffee husks every year. The purpose of this research is to develop products and analyze the added value obtained from product development in the Amanta Agro Persada company. The data used in this study are primary and secondary data. The data analysis methods used in this study are descriptive and quantitative analysis methods. The results of this research show that product development using BMC descriptive analysis provides a better view to improve strategies in developing cascara tea beverage products. The results of the financial feasibility of product development can be said to be feasible based on the analysis of the B/C Ratio  $> 1.11$  and the R/C Ratio  $> 2.11$ . And it is known that the added value obtained in this study is Rp 909,553 per one production with a profit rate of 97%. This shows that cascara after being treated as a cascara tea drink produces quite high profits.

Keywords: *cascara, Hayami, added value, product development, tea*



@Hak cipta milik IPB University

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk dan Analisis Nilai Tambah Cascara  
Menjadi Minuman Teh Cascara Pada Amanta Agro Persada

Nama : Fayza Arridwan  
NIM : J1310201076

Disetujui oleh

Pembimbing :  
Khoirul Aziz Husyairi, S.E., 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 Lulus:

Tanggal Ujian: 15 Juni 2024

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 mengumumkan 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 karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Judul proyek akhir yang penulis ambil adalah Pengembangan Produk dan Analisis Nilai Tambah Cascara Menjadi Minuman Cascara Pada Amanta Agro Persada.

Proses penyelesaian penulisan proyek akhir ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Terima kasih penulis ucapkan kepada orang tua ayah dan ibu yang telah memberikan dukungannya, doa, dan kasih sayangnya. Di samping itu, ucapan terimakasih kepada para pembimbing, Bapak Khoirul Aziz Husyairi, S.E., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Di samping itu, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Azril Lutfia Latif, A.Md. selaku Direktur Amanta Agro Persada yang telah memberikan izin untuk melakukan kegiatan magang beserta jajaran staf yang telah membantu selama proses pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Teman-teman Manajemen Agribisnis Angkatan 57.

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

Bogor, Juli 2024

*Fayza Arridwan*

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Produk	4
2.1.1 Definisi Produk	4
2.1.2 Atribut Produk	4
2.1.3 Klasifikasi Produk	4
2.2 Pengembangan Produk	5
2.2.1 Pengertian Pengembangan Produk	5
2.2.2 Tujuan Pengembangan Produk	5
2.2.3 Tahapan Pengembangan Produk	5
2.3 Analisis Nilai Tambah	7
2.4 Penelitian Terdahulu	8
2.5 Kerangka Pemikiran	9
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Teknik Pengumpulan Data	11
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	11
3.2.2 Metode Pengumpulan Data	11
3.3 Metode Analisis	11
3.3.1 Metode Analisis Deskriptif	11
3.3.2 Metode Analisis Kuantitatif	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	17
4.2 Hasil dan Pembahasan	19
4.2.1 Karakteristik Produk	19
4.2.2 Analisis Pasar dan Pemasaran	21
4.2.3 Aspek Produksi	24
4.2.5 Analisis Biaya Usaha Produk Minuman Teh Cascara	32
4.2.6 Analisis Kelayakan	34
4.2.7 Analisis Nilai Tambah	35
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	46



## DAFTAR TABEL

1	Data kulit kopi ceri merah pada Amanta Agro Persada	1
2	Data hasil sortasi kulit kopi (cascara) pada Amanta Agro Persada	2
3	Perhitungan nilai tambah metode Hayami	16
4	Luas lahan mitra Amanta Agro Persada	18
5	Segmentasi produk minuman teh cascara	20
6	Jadwal produksi minuman teh cascara	27
7	Pesaing produk minuman teh cascara	29
8	Nama coffee shop dan daerah pemasaran teh cascara	29
9	<i>Business model canvas</i> produk minuman teh cascara	31
10	Biaya tetap minuman teh cascara	32
11	Biaya variabel minuman teh cascara	33
12	Total biaya perbulan minuman teh cascara	33
13	Analisis kelayakan usaha minuman teh cascara	34
14	Hasil perhitungan analisis nilai tambah metode Hayami	35

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	10
2	<i>Business model canvas</i>	14
3	Struktur organisasi Amanta Agro Persada	17
4	Alur distribusi Amanta Agro Persada	19
5	Kemasan minuman teh cascara	20
6	Peralatan minuman teh cascara	25
7	Penghalusan cascara	26
8	Perasa minuman teh cascara	26
9	Pengemasan minuman teh cascara	26
10	Pemasaran minuman teh cascara	27
11	Struktur organisasi setelah dilakukan penambahan tenaga kerjapada Amanta Agro Persada	28

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Biaya Investasi	42
2	Wawancara dengan perusahaan	43
3	Wawancara dengan konsumen	44

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.