

PENGEMBANGAN DIVERSIVIKASI PRODUK SIRUP BUAH NAGA UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PADA PT TRISNA NAGA ASIH

THOIFATUL MUNAWWAROH



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

- 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.

Perpustakaan IPB University



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Diversifikasi Produk Sirup Buah Naga untuk Meningkatkan Nilai Tambah pada PT Trisna Naga Asih” 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 kami kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2026

Thoifatul Munawwaroh
J0410221035

ABSTRAK

THOIFATUL MUNAWWAROH. Pengembangan Diversifikasi Produk Sirup Buah Naga untuk Meningkatkan Nilai Tambah pada PT Trisna Naga Asih. Dibimbing oleh DONI SAHAT TUA MANALU.

PT Trisna Naga Asih menghadapi permasalahan pascapanen berupa buah naga yang tidak lolos *grade* pasar sehingga bernilai jual rendah. Penelitian ini bertujuan menganalisis preferensi konsumen, nilai tambah, dan kelayakan usaha pengolahan sirup buah naga sebagai strategi diversifikasi produk. Metode yang digunakan meliputi analisis konjoin, metode Hayami, serta analisis kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan gula menjadi atribut yang paling penting dalam preferensi konsumen dengan tingkat kepentingan sebesar 30,553%. Kombinasi produk yang paling disukai konsumen yaitu harga Rp20.000–Rp30.000, kemasan botol kaca 600 ml, kandungan gula rendah 50%, dan pembelian secara *online*. Pengolahan buah naga *non grade* menjadi sirup menghasilkan nilai tambah sebesar Rp25.245/kg dengan rasio 49,14%. Secara finansial, usaha dinyatakan layak dengan laba bersih Rp169.181.745 per tahun, titik impas 255 botol, dan nilai R/C *ratio* 1,23.

Kata kunci: diversifikasi produk, nilai tambah, preferensi konsumen, perencanaan usaha, sirup buah naga

ABSTRACT

THOIFATUL MUNAWWAROH. Product Diversification Development of Dragon Fruit Syrup to Increase Value Added at PT Trisna Naga Asih. Supervised by DONI SAHAT TUA MANALU.

PT Trisna Naga Asih faces a post-harvest problem related to dragon fruits that do not meet market grading standards, resulting in lower economic value. This study aimed to analyze consumer preferences, value added, and business feasibility of dragon fruit syrup processing as a product diversification strategy. The methods employed in this study were conjoint analysis, the Hayami value-added method, and business feasibility analysis. The results showed that sugar content was the most important attribute influencing consumer preferences, with an importance value of 30.553%. The most preferred product combination consisted of a price range of IDR 20.000–30.000, 600 ml glass bottle packaging, low sugar content (50%), and online purchasing. Processing non-grade dragon fruit into syrup generated a value added of IDR 25.245/kg of raw material, with a value-added ratio of 49.14%. Financially, the business was considered feasible, generating a net profit of IDR 169.181.745 per year, a break-even point of 255 bottles, and an R/C ratio of 1.23.

Keywords: business planning, consumer preferences, dragon fruit syrup, product diversification, value added



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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PENGEMBANGAN DIVERSIVIKASI PRODUK SIRUP BUAH NAGA UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PADA PT TRISNA NAGA ASIH

THOIFATUL MUNAWWAROH

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





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

Penguji pada ujian Proyek Akhir: Khoirul Aziz Husyairi, S.E.,M.Si.

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Diversifikasi Produk Sirup Buah Naga untuk Meningkatkan Nilai Tambah pada PT Trisna Naga Asih

Nama : Thoifatul Munawwaroh
NIM : J0410221035

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Doni Sahat Tua Manalu, S.E., M.Si.



Diketahui oleh

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

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





Tanggal Ujian: 23 Mei 2026

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai bulan Mei 2026 ini adalah “Pengembangan Diversifikasi Produk Sirup Buah Naga untuk Meningkatkan Nilai Tambah pada PT Trisna Naga Asih”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Dr. Doni Sahat Tua Manalu, S.E., M.Si. selaku dosen pembimbing proyek akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta ilmu bagi penulis selama proses penyusunan proyek akhir ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Bapak Khoirul Aziz Husyairi, S.E., M.Si. selaku dosen penguji proyek akhir yang telah meluangkan waktu serta memberikan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan penulisan proyek akhir ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Rokmat, Ibu Karmini, serta seluruh keluarga atas doa, dukungan, perhatian, dan kasih sayang yang senantiasa diberikan kepada penulis selama proses penyusunan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ibu Sukmaya, M.Si. serta seluruh karyawan PT Trisna Naga Asih yang telah memberi izin penelitian dan membantu dalam pengumpulan data. Tak lupa, penulis sampaikan terima kasih kepada rekan magang industri, Wiwik Wiqoyatun Nisa dan Zaky Mubarak yang telah bekerja sama dan memberikan semangat kepada penulis.

Semoga penelitian dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2026

Thoifatul Munawwaroh

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Buah Naga Merah	4
2.2 Diversifikasi Produk	4
2.3 Sirup	5
2.4 Preferensi Konsumen	6
2.5 Atribut Produk	6
2.6 Nilai Tambah	6
2.7 Perencanaan Usaha	7
2.8 Penelitian Terdahulu	8
III METODE	12
3.1 Lokasi dan Waktu	12
3.2 Teknik Pengumpulan Data	12
3.3 Uji Instrumen Penelitian	13
3.4 Metode Analisis	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	25
4.2 Uji Instrumen	28
4.3 Karakteristik Responden	29
4.4 Preferensi Konsumen terhadap Sirup Buah Naga	31
4.5 Potensi Nilai Tambah Sirup Buah Naga	34
4.6 Perencanaan Usaha Sirup Buah Naga berdasarkan Aspek Non Finansial	36
4.7 Perencanaan Usaha Sirup Buah Naga berdasarkan Aspek Finansial	49
4.8 Implikasi Manajerial	53
V SIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 Simpulan	55
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59
RIYAWAT HIDUP	70

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.



DAFTAR TABEL

1	Jumlah produksi buah naga di Provinsi Jawa Barat tahun	1
2	Jumlah produksi buah naga di PT Trisna Naga Asih tahun 2025	2
3	Penelitian terdahulu	8
4	Hasil kajian literatur atribut sirup	14
5	Atribut dan level sirup buah naga	15
6	Stimuli sirup buah naga	16
7	Perhitungan nilai tambah metode Hayami	18
8	Hasil uji validitas	28
9	Hasil uji reliabilitas	29
10	Karakteristik responden	30
11	Nilai utilitas level atribut sirup buah naga	31
12	Nilai kepentingan atribut sirup buah naga	33
13	Nilai korelasi	34
14	Perhitungan nilai tambah metode Hayami	34
15	Perhitungan harga jual	39
16	Kebutuhan bahan baku	41
17	Kebutuhan peralatan produksi	41
18	Jadwal produksi	45
19	Jadwal produksi harian	45
20	Pemasok bahan baku dan pengemasan	49
21	Perencanaan penerimaan	50
22	Biaya tetap	50
23	Biaya variabel	51
24	Laba rugi usaha sirup buah naga	52
25	Analisis BEP sirup buah naga	52
26	Analisis R/C ratio sirup buah naga	53

DAFTAR GAMBAR

1	Buah naga merah	4
2	Alur Pemikiran	11
3	Struktur organisasi PT Trisna Naga Asih	26
4	Produk sirup buah naga	38
5	Label kemasan sirup buah naga	38
6	Akun shopee Sibuga	40
7	Tata letak produksi	42
8	Diagram alir sirup buah naga	43
9	Struktur organisasi penyesuaian	46



DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	60
2	Hasil stimuli konjoin	63
3	Hasil uji validitas	63
4	Hasil uji reliabilitas	63
5	Hasil konjoin	64
6	Biaya investasi	65
7	Biaya tetap	66
8	Biaya variabel	66
9	Proyeksi laba rugi	67
10	Dokumentasi kunjungan kebun	69