

DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN KERIPIK DAUN ANGGUR DI CV FIRIZCO BERKAH BERSAMA

KENISHA KAYLA DEMILZA



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Diversifikasi Produk Pangan Keripik Daun Anggur di CV Firizco Berkah Bersama” 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 2026

Kenisha Kayla Demilza
J0410221046

ABSTRAK

KENISHA KAYLA DEMILZA. Diversifikasi Produk Pangan Keripik Daun Anggur di CV Firizco Berkah Bersama. Dibimbing oleh LIISA FIRHANI RAHMASARI dan AMADEA SELMA AGNIA ELFATH.

CV Firizco Berkah Bersama menghasilkan daun anggur hasil *pruning* yang pemanfaatannya masih terbatas sebagai produk pangan olahan. Penelitian ini bertujuan mengetahui peluang pasar dan penerimaan konsumen terhadap keripik daun anggur, merancang model bisnis menggunakan *Business Model Canvas* (BMC), serta mengevaluasi kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keripik daun anggur memiliki peluang pasar yang baik dengan preferensi konsumen terhadap rasa jagung bakar, asin gurih, dan *barbeque*, tekstur renyah, ukuran kemasan 100 g, serta harga jual Rp17.000 per kemasan. Rancangan BMC menunjukkan bahwa usaha memanfaatkan daun hasil *pruning* sebagai bahan baku utama dengan pengunjung dan peserta pelatihan sebagai *captive market*. Berdasarkan analisis kelayakan, usaha dinyatakan layak dari aspek nonfinansial dan finansial dengan NPV Rp133.158.622, IRR 37%, *Net B/C* 3,03, *Gross B/C* 1,11, dan *Payback Period* 3,6 tahun. Dengan demikian, keripik daun anggur hasil *pruning* layak dikembangkan sebagai diversifikasi usaha di CV Firizco Berkah Bersama.

Kata kunci: *business model canvas*, diversifikasi pangan, keripik daun anggur, preferensi konsumen, studi kelayakan usaha

ABSTRACT

KENISHA KAYLA DEMILZA. Food Product Diversification of Grape Leaf Chips at CV Firizco Berkah Bersama. Supervised by LIISA FIRHANI RAHMASARI and AMADEA SELMA AGNIA ELFATH.

CV Firizco Berkah Bersama generates grape pruning leaves that have not been optimally utilized as processed food products. This study aimed to identify the market potential and consumer acceptance of grape leaf chips, develop a business model using the Business Model Canvas (BMC), and evaluate the business feasibility. The results showed that grape leaf chips have promising market potential, with consumer preferences for roasted corn, savory, and barbecue flavors, a crispy texture, a 100 g package size, and a selling price of Rp17.000 per package. The proposed BMC utilizes grape pruning leaves as the main raw material and visitors and training participants as the initial captive market. The business was non-financially and financially feasible, with an NPV of Rp133.158.622, an IRR of 37%, a *Net B/C* of 3,03, a *Gross B/C* of 1,11, and a *Payback Period* of 3,6 years. Therefore, grape leaf chips are feasible to be developed as a business diversification product at CV Firizco Berkah Bersama.

Keywords: business feasibility study, business model canvas, consumer preferences, food diversification, grape leaf chips



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.

DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN KERIPIK DAUN ANGGUR DI CV FIRIZCO BERKAH BERSAMA

KENISHA KAYLA DEMILZA

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



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.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Ir. Anita Ristianingrum, M.Si.



Judul Proyek Akhir : Diversifikasi Produk Pangan Keripik Daun Anggur di
CV Firizco Berkah Bersama
Nama : Kenisha Kayla Demilza
NIM : J0410221046

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Liisa Firhani Rahmasari, S.P., M.Si.

Pembimbing 2:
Amadea Selma Agnia Elfath, S.T., 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: 26 Juni 2026

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



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga proyek akhir yang berjudul “Diversifikasi Produk Pangan Keripik Daun Anggur di CV Firizco Berkah Bersama” ini dapat diselesaikan dengan baik. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada program studi Manajemen Agribisnis, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Ibu Liisa Firhani Rahmasari, S.P., M.Si. dan Ibu Amadea Selma Agnia Elfath, S.T., M.Si. yang telah membimbing, memberikan arahan, saran, serta dukungan selama proses penyusunan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Dr. Ir. Anita Ristianingrum, M.Si. selaku penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun dalam penyempurnaan proyek akhir ini. Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Bapak Milzamil dan Ibu Yulia Idris selaku orang tua serta Daeren Ramadhan Demilza selaku kakak yang tidak henti-hentinya memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Muhammad Daffa Bagaskara selaku Direktur Utama CV Firizco Berkah Bersama yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan penelitian serta Bapak Agus Suprianto selaku Manajer Kebun yang telah memberikan arahan dan bantuan selama pelaksanaan penelitian. Terima kasih penulis ucapkan kepada Adinda Aulia, Naifatul Anisa, Annisa Hasna, Angelica Salsabila, Veliya Sabrina, Angelina Tessalonika, dan Sahrul Adi Nugroho yang telah berjuang bersama dalam menyelesaikan proyek akhir ini serta teman-teman seperjuangan lainnya yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis berharap proyek akhir ini dapat memberikan manfaat dan informasi bagi pihak yang membutuhkan serta menjadi salah satu referensi dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2026

Kenisha Kayla Demilza

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	3
1.4 Manfaat	4
1.5 Ruang Lingkup	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Daun Anggur	5
2.2 Keripik	5
2.3 Preferensi Konsumen	6
2.4 <i>Business Model Canvas</i> (BMC)	7
2.5 Studi Kelayakan Usaha	7
2.6 <i>Switching Value</i>	8
2.7 Penelitian Terdahulu	8
2.8 Kerangka Pemikiran	11
III METODE	13
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	13
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Keadaan Umum Perusahaan	19
4.2 Preferensi Konsumen	21
4.3 <i>Business Model Canvas</i> (BMC)	26
4.4 Analisis Kelayakan Nonfinansial	30
4.5 Analisis Kelayakan Finansial	51
V SIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Simpulan	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	63
RIWAYAT HIDUP	89



DAFTAR TABEL

1	Rata-rata konsumsi dan pengeluaran/kapita/minggu (Maret 2024)	1
2	Kandungan nutrisi 100 g daun anggur	2
3	Penelitian terdahulu	9
4	Kriteria kelayakan finansial	18
5	Karakteristik responden dan profil kunjungan	22
6	Perilaku konsumsi camilan	23
7	Persepsi dan minat terhadap produk	24
8	Preferensi atribut	25
9	Tujuan pembelian	26
10	Hasil uji proksimat keripik daun anggur	34
11	Analisis HPP	35
12	<i>Quality control</i> keripik daun anggur	45
13	Kualifikasi tenaga kerja	48
14	Biaya Investasi	53
15	Biaya tetap tahun 1-10	54
16	Biaya variabel tahun 1-10	54
17	Total biaya	55
18	Penerimaan	55
19	Hasil analisis kelayakan usaha	56
20	Analisis <i>switching value</i>	57

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	12
2	Pemetaan elemen BMC	15
3	Logo CV Firizco Berkah Bersama	19
4	Struktur organisasi CV Firizco Berkah Bersama	20
5	BMC produk keripik daun anggur	27
6	Produk keripik daun anggur	35
7	Label kemasan keripik daun anggur	38
8	Proses produksi keripik daun anggur	41
9	Sortasi daun anggur	41
10	Pencucian dan perendaman	42
11	Pengeringan	42
12	Pembuatan adonan	42
13	Pelapisan adonan	43
14	Penggorengan	43
15	Penirisan dan pendinginan	44
16	Pemberian bumbu	44
17	<i>Quality control</i>	45
18	Pengemasan dan pelabelan	45
19	<i>Layout</i> produksi keripik daun anggur	46



DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Survei preferensi konsumen keripik daun anggur	65
2	Lampiran 2 Jawaban responden	68
3	Lampiran 3 Hasil uji proksimat	73
4	Lampiran 4 <i>Standard operating procedure</i> produksi keripik	74
5	Lampiran 5 Biaya Investasi	75
6	Lampiran 6 <i>Cashflow</i> keripik daun anggur	76
7	Lampiran 7 <i>Switching value</i> penurunan produksi keripik daun anggur	79
8	Lampiran 8 <i>Switching value</i> penurunan harga jual keripik daun anggur	82
9	Lampiran 9 <i>Switching value</i> kenaikan harga minyak goreng	85