

PENDIRIAN UNIT BISNIS PRODUK DOMBA GULING MENJADI *FROZEN FOOD* PADA PERUSAHAAN BENS FARM KABUPATEN BOGOR

BONI FANCIUS SIAHAAN



**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 “Pendirian Unit Bisnis Produk Domba Guling menjadi *Frozen Food* di Perusahaan Bens Farm Kabupaten Bogor” 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, Juli 2026

Boni Fancius Siahaan
J0410221205

ABSTRACT

BONI FANCIUS SIAHAAN. Pendirian Unit Bisnis Produk Domba Guling menjadi *Frozen Food* pada Perusahaan Bens Farm Kabupaten Bogor. Dibimbing oleh FEBRIANTINA DEWI.

Perusahaan Bens Farm merupakan perusahaan agribisnis di bidang peternakan yang menghadapi permasalahan fluktuasi penjualan serta belum optimalnya pencapaian pendapatan pada unit bisnis domba guling. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengembangan produk domba guling menjadi *frozen food* melalui aspek finansial dan non finansial. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, kuesioner kepada tiga responden internal dan 30 responden eksternal, serta studi literatur. Analisis yang digunakan meliputi metode Hayami, TAM, SAM, SOM serta analisis finansial berupa penerimaan, laba-rugi, *Break Even Point* (BEP) dan analisis R/C rasio. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan produk menghasilkan nilai tambah sebesar Rp79.845 dengan rasio nilai tambah 40% (kategori tinggi). Hasil analisis finansial menunjukkan usaha layak dijalankan dengan nilai R/C rasio sebesar 1,4% dan telah mencapai titik impas *Break Even Point* (BEP).

Kata kunci: domba guling, *frozen food*, metode Hayami, nilai tambah, R/C rasio

ABSTRACT

BONI FANCIUS SIAHAAN. Business Unit Establishment of a Frozen Food for Roasted Lamb Products at Bens Farm Company Bogor Regency. Supervised by FEBRIANTINA DEWI.

Bens Farm, an agribusiness company operating in the livestock sector, faces challenges related to fluctuating sales and suboptimal revenue generation in its roasted lamb business unit. This study aims to analyze the development of roasted lamb into a frozen food product from both financial and non-financial perspectives. A descriptive research method was employed, with data collected through observations, interviews, questionnaires administered to three internal respondents and 30 external respondents, as well as a literature review. The analytical methods used included the Hayami method, TAM, SAM, SOM and financial analyses consisting of revenue, profit and loss, *Break Even Point* (BEP), and R/C ratio. The results indicate that the product development generated an added value of IDR 79.845 with an added value ratio of 40% (high category). The financial analysis shows that the business is financially feasible, with an R/C ratio of 1,4 and having reached the *Break Even Point* (BEP).

Keywords: added value, frozen food, Hayami method, roasted lamb, R/C ratio



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.

PENDIRIAN UNIT BISNIS PRODUK DOMBA GULING MENJADI *FROZEN FOOD* PADA PERUSAHAAN BENS FARM KABUPATEN BOGOR

BONI FANCIUS SIAHAAN

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

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Veralianta Br. Sebayang, S.P., M. Si.



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.

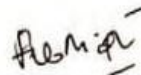
1. Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b.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

Judul Proyek akhir : Pendirian Unit Bisnis Produk Domba Guling menjadi *Frozen Food* pada Perusahaan Bens Farm Kabupaten Bogor

Nama : Boni Fancius Siahaan
NIM : J0410221205

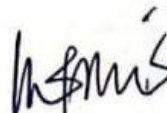
Disetujui oleh

Pembimbing:
Febriantina Dewi, S.E., M.M., M.Sc.



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: 14 Juli 2026

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai bulan Desember 2025 ini, dengan judul ialah “Pengembangan domba guling menjadi *frozen food* di perusahaan Bens Farm Kabupaten Bogor”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, M. Edi Yasa, S.Pt. sebagai manager yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik yaitu Bapak, Ir. Hermawan Wana, M.Si., moderator seminar yaitu Bapak Khoirul Aziz Husyairi, SE., M.Si., dan dosen penguji Dr. Veralianta Br. Sebayang, S.P., M. Si.. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada dosen pembimbing Ibu Febriantina Dewi, S.E., M.M., M.Sc. telah membimbing selama masa mengerjakan TA. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Ayah (S. Siahaan), Ibu (O.Sianturi), Kakak (Drg Hotma Tasya) dan Adik (Bonardo dan Bastian) serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

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

Bogor, Juli 2026

Boni Fancius Siahaan

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 ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Penelitian Terdahulu	9
2.3 Kerangka Pemikiran	11
III METODE	13
3.1 Lokasi dan Waktu	13
3.2 Teknik Pengumpulan Data	13
3.3 Metode Analisis	14
VI HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	17
4.2 Analisis Nilai Tambah	18
4.3 Analisis Kelayakan Bisnis	20
4.4 Analisis Non Finansial	33
4.5 Analisis Finansial <i>Frozen Food</i> Domba guling Bens Farm	35
V SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	51



DAFTAR TABEL

1	Produksi Daging Domba di Indonesia tahun 2022-2024	1
2	Data penjualan produk domba guling bulan Januari- Juni 2025	2
3	Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami	14
4	Hasil analisis nilai tambah domba guling menjadi <i>frozen food</i>	19
5	Produk pesaing domba guling <i>frozen food</i> Bens Farm	21
6	Analisis permintaan domba guling <i>frozen food</i> Bens Farm	22
7	Komponen harga pada pengembangan domba guling <i>frozen food</i>	24
8	Asumsi produksi domba guling <i>frozen food</i>	26
9	Ketersediaan bahan baku produk domba guling Bang Bens <i>frozen</i>	27
10	Peralatan produksi domba guling Bens Farm	27
11	Jadwal produksi domba guling	31
12	Pembagian waktu dalam proses produksi domba guling kemasan	31
13	Jumlah penduduk wilayah penjualan domba guling Bens Farm	33
14	Analisis tam sam som masing-masing wilayah	34
15	Biaya tetap per bulan produk domba guling	35
16	Biaya variabel per bulan produk domba guling	35
17	Perhitungan analisis permintaan domba guling <i>frozen food</i>	36
18	Perhitungan analisis laba rugi domba guling <i>frozen food</i>	37

DAFTAR GAMBAR

1	TAM, SAM, SOM	7
2	Kerangka pemikiran penelitian.	11
3	Lokasi Bens Farm	13
4	Logo Perusahaan	17
5	Struktur perusahaan di Bens Farm	18
6	Desain kemasan logo produk <i>frozen food</i> Bang Bens	21
7	Produk domba guling	24
8	Poster produk domba guling	26
9	Tahapan proses produksi domba guling <i>frozen food</i>	28
10	Preparasi bahan baku domba guling kemasan <i>frozen food</i> dan bahan baku utama	28
11	Proses pemanggangan daging domba guling	29
12	Proses pengemasan produk domba guling <i>frozen food</i>	30
13	Tata letak produksi domba guling <i>frozen food</i>	30
14	Struktur Organisasi bisnis domba guling <i>frozen food</i>	32
15	TAM, SAM, SOM <i>frozen food</i> domba guling Bens Farm	34



DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisisioner penelitian	43
2	<i>Trial and eror</i> produk domba guling <i>frozen food</i>	45
3	Uji daya tahan produk domba guling <i>frozen food</i> dan organoleptik	46
4	Riset pasar produk domba guling <i>frozen food</i>	47
5	dokumentasi selama penelitian perusahaan.	48
6	Biaya investasi	49
7	Biaya variabel	50