

# **PENGEMBANGAN PRODUK *FILLET* LELE MARINASI BUMBU KUNING *FROZEN* PADA PT TRIO RAJA MANDIRI**

**IRNAWATI**



**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 “Pengembangan Produk *Fillet* Lele Marinasi Bumbu Kuning *Frozen* pada PT Trio Raja Mandiri” 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

Irnawati  
J0410221238

## ABSTRAK

IRNAWATI. Pengembangan Produk *Fillet* Lele Marinasi Bumbu Kuning *Frozen* pada PT Trio Raja Mandiri. Dibimbing oleh WAWAN OKTARIZA.

Setiap siklus panen ikan lele di PT Trio Raja Mandiri secara konsisten menghasilkan ikan berukuran *oversize* yang harga jualnya rendah akibat keterbatasan penyerapan pasar konsumsi. Pengembangan produk *fillet* lele marinasi bumbu kuning *frozen* diajukan sebagai strategi peningkatan nilai ekonomi yang memadukan pemanfaatan bahan baku bernilai rendah serta perpanjangan masa simpan melalui teknologi pembekuan. Penelitian ini bertujuan merancang model bisnis melalui *Business Model Canvas* (BMC) dan menganalisis dari aspek finansial pengembangan produk *fillet* lele marinasi bumbu kuning *frozen*. Metode yang diterapkan meliputi analisis BMC serta analisis finansial. Perencanaan BMC menghasilkan model bisnis dengan segmentasi pelanggan di daerah Bogor baik perempuan maupun laki-laki yang memiliki gaya hidup praktis dan sehat. Nilai produk yang ditawarkan adalah produk yang praktis dan mudah dikonsumsi. Pemasaran yang dilakukan secara *offline* dan *online*. Hasil analisis finansial menunjukkan, laba bersih setelah pajak sebesar Rp654.591.642 pada tahun ke-1 hingga tahun ke-5 dan Rp1.953.870.555 pada tahun ke-6 hingga tahun ke-8 dengan nilai R/C rasio sebesar 1,8. Evaluasi kelayakan ekonomi diperoleh nilai NPV sebesar Rp5.700.466.860, IRR sebesar 77,94%, *net B/C* sebesar 5,63, *gross B/C* sebesar 1,28, serta *payback period* dengan nilai 2,57 atau selama 2 tahun 6 bulan 25 hari.

Kata kunci: *business model canvas*, *fillet*, lele *oversize*, marinasi bumbu kuning

## ABSTRACT

IRNAWATI. Development of Frozen Yellow Spice Marinated Catfish Fillet Products at PT Trio Raja Mandiri. Supervised by WAWAN OKTARIZA.

Each catfish harvest cycle at PT Trio Raja Mandiri consistently yields oversized fish that command low market prices due to limited consumer demand. Developing a frozen catfish fillet product marinated in yellow spice paste is proposed as a value enhancement strategy, combining the use of low value raw materials with extended shelf life achieved through freezing technology. This study aims to design a business model using the Business Model Canvas (BMC) and to conduct a financial analysis of the proposed frozen marinated catfish fillet product. The methodology employed includes both BMC and financial analyses. The BMC planning resulted in a business model targeting male and female consumers in the Bogor area who lead practical, health conscious lifestyles. The product offers convenience and ease of consumption. Marketing conducted both offline and online. Financial analysis results indicate a net profit after tax of Rp654.591.642 for years 1 through 5 and Rp1.953.870.555 for years 6 through 8, with an R/C ratio of 1,8. Economic feasibility evaluation yielded an NPV of Rp5.700.466.860, an IRR of 77,94%, a net B/C of 5,63, a gross B/C of 1,28, and a payback period of 2,57 equivalent to 2 years 6 months 25 days.

Keywords: *business model canvas*, *fillet*, oversized catfish, yellow spice marinated



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 PRODUK *FILLET* LELE MARINASI BUMBU KUNING *FROZEN* PADA PT TRIO RAJA MANDIRI**

**IRNAWATI**

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 —

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Dr. Wonny Ahmad Ridwan, S.E., M.M.

- 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.



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk *Fillet* Lele Marinasi Bumbu Kuning  
Frozen pada PT Trio Raja Mandiri  
Nama : Irnawati  
NIM : J0410221238

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Dr. Ir. Wawan Oktariza, 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: 03 Juli 2026

Tanggal Lulus:





## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah subhanahu wa ta'ala atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2025 sampai bulan Desember 2025 ini ialah “Pengembangan Produk *Fillet* Lele Marinasi Bumbu Kuning *Frozen* pada PT Trio Raja Mandiri”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing Dr. Ir. Wawan Oktariza, M.Si. yang telah membimbing dan memberikan saran yang sangat berarti. Ungkapan terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Pitroki selaku pemilik PT Trio Raja Mandiri yang telah memberikan izin untuk melakukan magang beserta karyawan perusahaan yang telah membantu selama pengumpulan data di perusahaan. Ungkapan terima kasih yang tak terhingga penulis persembahkan kepada kedua orang tua penulis yaitu alm. Bapak Maman dan Ibu Ai Lela tercinta. Tidak ada kata yang cukup untuk membalas setiap pengorbanan, doa yang selalu dipanjatkan dan setiap peluk hangat yang menjadi kekuatan terbesar penulis. Beliau adalah alasan penulis terus melangkah, bahkan di saat jalan terasa paling berat. Terima kasih juga kepada seluruh keluarga dan sahabat-sahabat terkasih atas doa, dukungan, dan kesetiaan yang tidak pernah goyah.

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

Bogor, Juli 2026

*Irnawati*



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 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                                                           | 3    |
| 1.4 Manfaat                                                          | 3    |
| II TINJAUAN PUSTAKA                                                  | 4    |
| 2.1 Ikan Lele                                                        | 4    |
| 2.2 Pengembangan Produk                                              | 4    |
| 2.3 <i>Fillet Lele Marinasi Bumbu Kuning Frozen</i>                  | 5    |
| 2.4 <i>Business Model Canvas</i>                                     | 5    |
| 2.5 Penelitian Terdahulu                                             | 7    |
| 2.6 Kerangka Pemikiran                                               | 8    |
| III METODE                                                           | 11   |
| 3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian                                      | 11   |
| 3.2 Teknik Pengumpulan Data                                          | 11   |
| 3.3 Metode Analisis                                                  | 11   |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN                                              | 17   |
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan                                         | 17   |
| 4.2 Perencanaan Produk                                               | 19   |
| 4.3 Perencanaan Produksi                                             | 20   |
| 4.4 Karakteristik Responden                                          | 26   |
| 4.5 BMC Pengembangan <i>Fillet Lele Marinasi Bumbu Kuning Frozen</i> | 26   |
| 4.6 Analisis Finansial                                               | 33   |
| 4.7 Implikasi Manajerial                                             | 39   |
| V SIMPULAN DAN SARAN                                                 | 40   |
| 5.1 Simpulan                                                         | 40   |
| 5.2 Saran                                                            | 40   |
| DAFTAR PUSTAKA                                                       | 41   |
| LAMPIRAN                                                             | 45   |
| RIWAYAT HIDUP                                                        | 62   |



## DAFTAR TABEL

|    |                                                                                |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | Data produksi ikan lele di Jawa Barat tahun 2021-2024                          | 1  |
| 2  | Jumlah panen dan lele <i>oversize</i> pada PT Trio Raja Mandiri 2025           | 2  |
| 3  | Karakteristik responden <i>fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i> | 26 |
| 4  | <i>Customer segments fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i>       | 27 |
| 5  | Penerimaan pengembangan                                                        | 30 |
| 6  | Struktur biaya pengembangan                                                    | 32 |
| 7  | Perhitungan HPP <i>fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i>         | 35 |
| 8  | Laporan laba rugi per tahun                                                    | 36 |
| 9  | Perhitungan R/C <i>ratio</i> per tahun                                         | 37 |
| 10 | Hasil kelayakan kriteria investasi                                             | 37 |

## DAFTAR GAMBAR

|    |                                                                        |    |
|----|------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | Kerangka pemikiran                                                     | 10 |
| 2  | <i>Business Model Canvas</i> (BMC)                                     | 12 |
| 3  | Logo PT Trio Raja Mandiri                                              | 17 |
| 4  | Struktur organisasi PT Trio Raja Mandiri                               | 18 |
| 5  | Produk <i>fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i>          | 19 |
| 6  | Proses produksi <i>fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i> | 22 |
| 7  | Pengadaan alat dan bahan                                               | 22 |
| 8  | Penyiangan dan pencucian lele tahap I                                  | 23 |
| 9  | <i>Fillet</i> ikan lele                                                | 23 |
| 10 | Pencucian tahap II                                                     | 24 |
| 11 | Marinasi bumbu kuning                                                  | 24 |
| 12 | Pengemasan dan pelabelan                                               | 25 |
| 13 | Proses pembekuan                                                       | 25 |
| 14 | BMC <i>fillet</i> lele marinasi bumbu kuning <i>frozen</i>             | 33 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |                                     |    |
|---|-------------------------------------|----|
| 1 | Rincian biaya investasi             | 47 |
| 2 | Rincian biaya bahan baku langsung   | 48 |
| 3 | Rincian biaya tenaga kerja langsung | 48 |
| 4 | Rincian biaya overhead pabrik       | 49 |
| 5 | Rincian angsuran pinjaman bank BCA  | 50 |
| 6 | Rincian laporan laba rugi           | 51 |
| 7 | Rincian <i>cashflow</i>             | 53 |
| 8 | Akun instagram filekun              | 56 |
| 9 | Hasil kuesioner                     | 57 |