



PENENTUAN MODEL BISNIS DAN ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL PRODUK BERBASIS PUYUH UNTUK MAKANAN PENDAMPING ASI INSTAN

MASYIROHIFTI ROSYIDAH LAYYINAH



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
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.



©Hak cipta milik IPB University

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.



PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul “Penentuan Model Bisnis dan Analisis Kelayakan Finansial Berbasis Puyuh untuk Makanan Pendamping ASI Instan” 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 Tugas Akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Masyiroh Ifti Rosyidah Layyinah
F3401201119

- 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.



ABSTRAK

MASYIROH IFTI ROSYIDAH LAYYINAH. Penentuan Model Bisnis dan Analisis Kelayakan Finansial Produk Berbasis Puyuh untuk Makanan Pendamping ASI Instan. Dibimbing oleh DEASY KARTIKA RAHAYU KUNCORO dan ERLIZA HAMBALI.

Telur puyuh mengandung protein 13,6%, lemak 8,2% dan telur ayam mengandung protein 12,7%, lemak 11,3%. Di lain sisi, bayi membutuhkan gizi pangan yang meningkat seiring bertambahnya usia. Beranjak 6-24 bulan, kebutuhan gizi untuk pertumbuhan bayi semakin kompleks. Dengan demikian titik temu antara potensi dan kebutuhan konsumen inilah yang memunculkan inovasi pengembangan bubur MPASI instan yang bergizi. Penelitian ini bertujuan membantu PT Sukaraja Pangan Utama yang bermitra dengan CV Slamet Quail Farm mengembangkan produk berbasis puyuh yang berfokus pada penentuan bisnis model dengan BMC (*Business Model Canvas*) dan melakukan analisis kelayakan finansial produk berbasis puyuh untuk makanan pendamping ASI. Metode penelitian yang digunakan menggunakan pendekatan kualitatif berupa pengembangan model bisnis menggunakan BMC dan pendekatan kuantitatif berupa perhitungan biaya untuk analisis kelayakan. Berdasarkan hasil penelitian dari elemen BMC diperoleh model penjualan produk bubur MPASI instan berbasis puyuh secara B2C (*Business to Consumers*) yaitu dengan melakukan penjualan produk secara langsung kepada konsumen akhir. Kemudian didapatkan hasil bahwa bisnis bubur MPASI instan berbasis puyuh layak untuk dijalankan dengan parameter NPV sebesar Rp1.568.35.149, parameter IRR sebesar 16%, parameter *payback period* selama 2 tahun 7 bulan, dan parameter *B/C ratio* sebesar 1,18.

Kata kunci: Bubur MPASI, BMC, Analisis Kelayakan

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.



ABSTRACT

MASYIROH IFTI ROSYIDAH LAYYINAH. Business Model Determination and Financial Feasibility Analysis of Quail-Based Complementary Food for Instant Breast Milk Substitute. Supervised by DEASY KARTIKA RAHAYU KUNCORO and ERLIZA HAMBALI.

Quail eggs contain 13.6% protein and 8.2% fat, whereas chicken eggs contain 12.7% protein and 11.3% fat. On the other hand, infants require increasingly nutritious food as they grow older. Between 6 to 24 months, the nutritional needs for infant growth become more complex. Thus, the intersection between consumer potential and needs has led to the innovation of developing nutritious instant complementary food (MPASI) based on quail eggs. This research aims to assist PT Sukaraja Pangan Utama, in collaboration with CV Slamet Quail Farm, in developing quail-based products focusing on determining the business model using BMC (Business Model Canvas) and conducting financial feasibility analysis for breast milk substitute foods. The research method employed qualitative approaches for business model development using BMC and quantitative approaches for cost calculations in feasibility analysis. Based on the research findings from the BMC elements, a business model was established for direct consumer sales (B2C) of instant quail-based MPASI products. The results showed that the business of instant quail-based MPASI porridge is viable, with an NPV parameter of Rp1.568.35.149, an IRR parameter of 16%, a payback period of 2 years and 7 months, and a B/C ratio of 1.18.

Keywords: Instant complementary food porridge, BMC, Feasibility Analysis



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 2024¹
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.



PENENTUAN MODEL BISNIS DAN ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL PRODUK BERBASIS PUYUH UNTUK MAKANAN PENDAMPING ASI INSTAN

MASYIROH IFTI ROSYIDAH LAYYINAH

Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknik pada
Program Studi Teknik Industri Pertanian

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
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.



IPB University

©Hak cipta milik IPB University

Tim Pengaji pada Ujian Tugas Akhir:

- 1 Dr.Dwi Setyaningsih,S.TP.M.Si
- 2 Dr. Ir. Mulyorini Rahayuningsih, M.Si.

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 Tugas Akhir : Penentuan Model Bisnis dan Analisis Kelayakan Finansial Produk Berbasis Puyuh untuk Makanan Pendamping ASI Instan

Nama : Masyiroh Ifti Rosyidah Layyinah
NIM : F3401201119

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Deasy Kartika Rahayu Kuncoro S.T., M.T.
NIP 1980042 2200312 2 001



Pembimbing 2:
Prof. Dr. Ir. Erliza Hambali, M.Si.
NIP 19620821 198703 2 003



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP., M.T.
NIP. 197212031997021001



Tanggal Ujian:
(16 Juli 2024)

Tanggal Lulus:



Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2024 sampai bulan Juni 2024 ini dengan judul “Penentuan Model Bisnis dan Analisis Kelayakan Finansial Produk Berbasis Puyuh untuk Makanan Pendamping ASI Instan”. Penyusunan laporan akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Deasy Kartika Rahayu Kuncoro, S.T., M.T. sebagai dosen pembimbing dan Prof. Dr. Ir. Erliza Hambali, M.Si. sebagai dosen PIC yang telah membimbing, memberi arahan, dan memberi banyak saran selama proyek ini berlangsung.
2. Dr. Ir. Mulyorini Rahayuningsih, M.Si. dan Dr. Ir. Sapta Raharja, DEA yang telah turut membimbing dan memberikan saran kepada kelompok produk Pengembangan Produk Puyuh
3. Pihak PT. Sukaraja Pangan Utama dan CV. Slamet Quail Farm selaku mitra atas ilmu dan kesediaan waktu untuk membantu dalam pengumpulan data.
4. Orang tua, kakak, serta seluruh keluarga tersayang yang telah memberikan doa, semangat, serta bantuan moral dan moril agar penyelesaian laporan ini dapat selesai tepat pada waktunya.
5. Rizky Eka Putra selaku *support system* yang telah memberikan dukungan, materi, pikiran, dan tenaga kepada penulis.
6. Mutya Rosa dan Nahliya Rian Az-zahra selaku teman satu proyek yang saling membantu dan dapat diandalkan hingga proyek desain utama ini selesai.
7. Teman-teman seperjuangan TIN 57 yang telah membersamai dan saling membantu selama perkuliahan hingga proyek ini berakhir.
8. Seluruh teman-teman dan sahabat yang tidak bisa disebutkan satu persatu atas segala dukungannya.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat untuk kemajuan dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juli 2024

Masyiroh Ifti Rosyidah Layyinah

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 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	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Tahapan Desain	4
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Hasil Eksplorasi	6
3.2 Hasil Pendefinisian Masalah	6
3.3 Hasil Ideasi	6
3.4 Prototipe Konsep Ide	9
3.5 Validasi Prototipe	15
IV SIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Simpulan	17
4.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	23



1	Biaya alat dan mesin	13
2	Biaya bahan baku	13
3	Biaya tetap produksi bubur MPASI instan	14
4	Biaya variabel produksi bubur MPASI instan	14
5	Analisis kelayakan finansial produk bubur MPASI instan	15
6	Analisis sensitivitas kenaikan harga bahan baku 2%	16
7	Analisis sensitivitas produk jika tidak terjual 100% (95%)	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Biaya bahan baku bubur MPASI instan pertahun	18
2	Biaya penyusutan alat dan mesin produksi bubur MPASI instan	18
3	Harga pokok produksi dan harga jual bubur MPASI instan	18
4	laba rugi bismis produk bubur MPASI instan	19
5	<i>Cashflow</i> bisnis produk bubur MPASI instan	19
6	Biaya produksi pada kenaikan harga bahan baku bubur MPASI instan 2%	20
7	Laporan laba rugi pada kenaikan harga bahan 2%	20
8	<i>Cashflow</i> pada kenaikan harga bahan baku bubur MPASI instan 2%	20
9	Biaya produksi pada produk bubur MPASI instan tidak terjual 5%	21
10	Laporan laba rugi pada produk tidak terjual 5%	21
11	<i>Cashflow</i> pada produk bubur MPASI instan tidak terjual 5%	21

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 titik merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

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