

PENINGKATAN NILAI TAMBAH BAYAM JEPANG MENJADI MIEDORI PADA BINA RAHAYU FARM

NAUFAL ADITYA



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Peningkatan Nilai Tambah Bayam Jepang menjadi Miedori pada Bina Rahayu Farm” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 kami melimpahkan hak cipta dari laporan proyek akhir kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Naufal Aditya
J0310211184

- 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

NAUFAL ADITYA. Peningkatan Nilai Tambah Bayam Jepang menjadi Miedori pada Bina Rahayu Farm. Dibimbing oleh INTANI DEWI.

Bina Rahayu Farm merupakan kelompok tani yang membudidayakan bayam Jepang sebagai komoditas utama. Diketahui terdapat bayam Jepang *reject* dari total hasil panennya yang masih layak konsumsi tetapi tidak terserap oleh pasar dan belum dimanfaatkan. Hal ini menjadi peluang bagi Bina Rahayu Farm dengan mendirikan diversifikasi produk yaitu mie bayam Jepang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dan mengetahui kelayakan bisnis yang dilihat dari aspek non finansial dan finansial dari produk mie bayam Jepang. Metode analisis yang digunakan adalah menggunakan metode hayami untuk nilai tambah. Metode kualitatif untuk mengkaji kelayakan bisnis pada aspek non finansial, serta metode kuantitatif untuk menganalisis kelayakan bisnis pada aspek finansial. Hasil analisis nilai tambah sebesar 84%. Hasil analisis non finansial layak berdasarkan 5 aspek, dan analisis finansial layak dengan NPV sebesar Rp98.317.723; IRR sebesar 32%; *Net B/C* sebesar 2,45; *Gross B/C* sebesar 1,18; dan *Payback period* selama 3 tahun 9 bulan.

Kata kunci: Aspek finansial, aspek non finansial, bayam Jepang, nilai tambah

ABSTRACT

NAUFAL ADITYA. Increasing the Added Value of Japanese Spinach becomes Miedori at Bina Rahayu Farm. Supervised by INTANI DEWI.

Bina Rahayu Farm is a farmer group that cultivates Japanese spinach as the main commodity. It is known that there is rejected Japanese spinach from the total harvest that is still suitable for consumption but is not absorbed by the market and has not been utilized. This is an opportunity for Bina Rahayu Farm to establish a product diversification, namely Japanese spinach noodles. This study aims to determine the added value and determine the feasibility of the business seen from the non-financial and financial aspects of Japanese spinach noodle products. The analysis method used is the Hayami method for added value. Qualitative methods to assess business feasibility in non financial aspects, and quantitative methods to analyze business feasibility in financial aspects. The results of the added value analysis are 84%. The results of the non-financial analysis are feasible based on 5 aspects, and the financial analysis is feasible with an NPV of Rp98.317.723; IRR of 32%; *Net B/C* is 2.45; *Gross B/C* of 1.18; and *Payback period* is 3 years 9 months.

Keywords: Added value, financial aspects, japanese spinach, non financial aspects



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 2025
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 apapun tanpa izin IPB.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

PENINGKATAN NILAI TAMBAH BAYAM JEPANG MENJADI MIEDORI PADA BINA RAHAYU FARM

NAUFAL ADITYA

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
2025**

- 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

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 : Peningkatan Nilai Tambah Bayam Jepang menjadi Miedori
pada Bina Rahayu Farm

Nama : Naufal Aditya
NIM : J0310211184

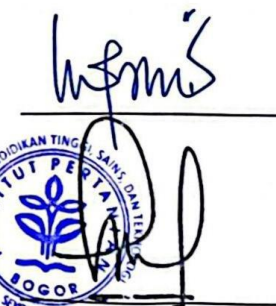
Disetujui oleh

Pembimbing:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., 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: 10 Juli 2025

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir yang berjudul “Peningkatan Nilai Tambah Bayam Jepang menjadi Miedori pada Bina Rahayu Farm”. Laporan proyek akhir merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses penyusunan hingga penyelesaian laporan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada Ibu Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir sekaligus Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis Sekolah Vokasi IPB University, atas bimbingan dan arahnya yang sangat berarti. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Bapak Dudu Abdulah selaku Pembimbing Lapang di Bina Rahayu Farm, serta kepada Bina Rahayu Farm sebagai kelompok tani yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas dalam pelaksanaan magang industri. Rasa terima kasih yang mendalam juga penulis sampaikan kepada orang tua dan keluarga atas dukungan moral dan doa yang tiada henti, serta kepada teman-teman dan semua pihak yang turut membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan proyek akhir ini.

Meskipun telah berusaha menyelesaikan laporan proyek akhir ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan laporan proyek akhir ini. Akhir kata, penulis berharap laporan proyek akhir ini dapat berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Bogor, Juli 2025

Naufal Aditya



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Bayam Jepang	5
2.2 Mie Bayam	5
2.3 Studi Kelayakan Bisnis	6
2.4 Analisis Nilai Tambah	5
2.5 Penelitian Terdahulu	8
2.6 Kerangka Pemikiran	11
III METODE	12
3.1 Lokasi dan Waktu Magang	12
3.2 Jenis dan Sumber Data	12
3.3 Metode Penelitian	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	18
4.2 Analisis Nilai Tambah	19
4.3 Analisis Non Finansial	21
4.4 Analisis Finansial	34
V SIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Simpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	62

DAFTAR TABEL

1 Jumlah konsumsi mie instan di Indonesia	1
2 Penelitian terdahulu	8
3 Prosedur perhitungan metode nilai tambah Hayami	13
4 Prosedur perhitungan metode nilai tambah Hayami mie bayam Jepang	20
5 Permintaan produk mie bayam Jepang	22
6 Perhitungan harga jual mie bayam Jepang	24
7 Kapasitas produksi mie bayam Jepang	25
8 Bahan baku pembuatan mie bayam Jepang sekali produksi	26
9 Peralatan dan mesin mie bayam Jepang	26
10 Jadwal kegiatan produksi	30
11 Pembagian waktu produksi	30
12 Penetapan kualifikasi karyawan mie bayam Jepang	33
13 Penerimaan mie bayam Jepang	35
14 Biaya operasional mie bayam Jepang	35
15 Laporan laba rugi mie bayam Jepang	36
16 Kriteria investasi pada bisnis mie bayam Jepang	36
17 <i>Switching value</i> pada bisnis mie bayam Jepang	37

DAFTAR GAMBAR

1 Hasil panen bayam Jepang di Bina Rahayu Farm	2
2 Minat produk olahan bayam Jepang	3
3 Kerangka pemikiran	11
4 Logo kelompok tani Bina Rahayu Farm	18
5 Struktur organisasi Bina Rahayu Farm	19
6 Kandungan gizi produk mie bayam Jepang	22
7 Produk mie bayam Jepang	23
8 Alur saluran distribusi	24
9 Brosur produk mie bayam Jepang	25
10 Tahapan proses produksi	27
11 Persiapan bahan baku, alat, dan mesin	28
12 Pengadonan	28
13 Penggilingan	28
14 Pematangan	29
15 Pendinginan	29
16 Pengemasan	30
17 Tata letak produksi	31
18 Struktur organisasi produk mie bayam Jepang	31

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 LAMPIRAN

1 Hasil kuesioner produk olahan bayam Jepang	42
2 Biaya investasi pembuatan bisnis mie bayam Jepang	45
3 Biaya tetap pembuatan bisnis mie bayam Jepang	46
4 Biaya variabel pembuatan bisnis mie bayam Jepang	47
5 Laba rugi pembuatan bisnis mie bayam Jepang	48
6 <i>Cashflow</i> pembuatan bisnis mie bayam Jepang	50
7 <i>Switching value</i> penurunan penjualan mie bayam Jepang	53
8 <i>Switching value</i> kenaikan biaya variabel	56
9 Nomor induk berusaha mie bayam Jepang	59
10 Kegiatan magang industri dan penelitian	61