



- 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.

PENGEMBANGAN PRODUK KULIT BUAH KOPI MENJADI TEH CELUP CASCARA PADA PT BOGOR KOPI INDONESIA

AULIA NAYLA NAMIRA



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Produk Kulit Buah Kopi Menjadi Teh Celup *Cascara* pada PT Bogor Kopi Indonesia” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. 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 2024

Aulia Nayla Namira
J0310202328



ABSTRAK

AULIA NAYLA NAMIRA. Pengembangan Produk Kulit Buah Kopi Menjadi Teh Celup *Cascara* pada PT Bogor Kopi Indonesia. Dibimbing oleh VERALIANTA BR SEBAYANG.

Pengembangan produk kulit buah kopi menjadi teh celup *cascara* di PT Bogor Kopi Indonesia untuk mendukung kesejahteraan petani dan industri kopi dengan memanfaatkan kulit buah kopi yang tidak terpakai. *Cascara* adalah hasil sampingan dari pengolahan kopi yang dapat diolah menjadi teh dengan berbagai manfaat kesehatan. Penelitian dilakukan untuk mengetahui gambaran umum perusahaan, preferensi konsumen terhadap teh celup *cascara*, apakah bisnis teh celup *cascara* layak dijalankan, dan implikasi manajerial dari pengembangan produk ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teh celup *cascara* memiliki potensi pasar yang baik dengan preferensi konsumen yang tinggi terhadap rasa *fruity*, aroma khas, dan harga terjangkau. Analisis kelayakan bisnis menunjukkan bahwa usaha ini layak dijalankan dengan nilai *B/C ratio* > 1 yaitu 1,84 dan *R/C ratio* > 1 yaitu 2,84. Implikasi manajerial mencakup strategi pemasaran, pengembangan produk, dan manajemen operasional untuk memastikan keberhasilan produk di pasar.

Kata kunci: preferensi konsumen, studi kelayakan bisnis, teh celup *cascara*

ABSTARCT

AULIA NAYLA NAMIRA. Product Development of Coffee Fruit Peels into Cascara Teabags at PT Bogor Kopi Indonesia. Supervised by VERALIANTA BR SEBAYANG.

Product development of coffee fruit leather into cascara tea bags at PT Bogor Kopi Indonesia to support the welfare of farmers and the coffee industry by utilizing unused coffee fruit leather. Cascara is a by-product of coffee processing that can be processed into tea with various health benefits. The research was conducted to determine the general description of the company, consumer preferences for cascara teabags, whether the cascara teabag business is feasible, and managerial implications of this product development. The results showed that cascara teabags have good market potential with high consumer preferences for fruity flavors, distinctive aromas, and affordable prices. The business feasibility analysis shows that the business is feasible with a *B/C ratio* > 1 at 1,84 and *R/C ratio* > 1 at 2,84. Managerial implications include marketing strategy, product development, and operational management to ensure product success in the market.

Keywords: business feasibility study, cascara tea bags, consumer preferences



- 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 2024
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 KULIT BUAH KOPI MENJADI TEH CELUP CASCARA PADA PT BOGOR KOPI INDONESIA

AULIA NAYLA NAMIRA

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
2024**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Uding Sastrawan, SP., 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.



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Kulit Buah Kopi Menjadi Teh Celup
Cascara pada PT Bogor Kopi Indonesia

Nama : Aulia Nayla Namira
NIM : J0310202328

@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.

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Veralianta Br Sebayang S.P., 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

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan dengan baik dan tepat waktu yang telah ditentukan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Agustus 2023 sampai bulan Januari 2024 ini ialah pengembangan produk dengan judul “Pengembangan Produk Kulit Kopi Menjadi Teh Celup *Cascara* pada PT Bogor Kopi Indonesia”.

Penulis ucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Veralianta Br Sebayang S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan, saran, dan ilmu pengetahuan dalam penulisan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing, yang telah meluangkan waktunya dan memberikan saran dalam pelaksanaan proyek akhir ini. Terima kasih juga kepada Perusahaan PT Bogor Kopi Indonesia, serta pembimbing lapang di PT Bogor Kopi Indonesia Bapak Galih Maulana dan Bapak Rizal Irwansyah yang telah memberikan izin penelitian dan pelaksanaan magang industri selama enam bulan dan telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih kepada Ibu Asfianty Rasyid, Bapak Budi Yendri selaku orang tua, Aulia Assyifa selaku kakak serta seluruh keluarga besar yang telah memberikkan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Terima kasih kepada sahabat-sahabat saya yaitu Nadya, Cut, Alya, Dhaifa, Aldo, dan Billy dan lainnya yang senantiasa selalu memberikan semangat, dukungan, doa, dan waktunya selama proses pengerjaan laporan proyek akhir. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Aulia Nayla Namira



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 Pengembangan Produk	4
2.2 <i>Cascara</i>	4
2.3 Teh	5
2.4 Preferensi Konsumen	5
2.5 Studi Kelayakan Bisnis	6
2.6 Penelitian Terdahulu	6
2.7 Kerangka Pemikiran	8
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu	9
3.2 Data dan Sumber Data	9
3.3 Populasi dan Sampel	9
3.4 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	19
4.2 Preferensi Konsumen pada Teh Celup <i>Cascara</i>	21
4.3 Perencanaan Pengembangan Bisnis Teh Celup <i>Cascara</i>	25
4.4 Implikasi Manajerial terhadap Teh Celup <i>Cascara</i>	42
V SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Simpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47
RIWAYAT HIDUP	52



DAFTAR TABEL

1.1	Produksi tanaman kopi di Kabupaten Bogor tahun 2019-2021	1
1.2	Data produksi <i>green bean</i> di PT. Bogor Kopi Indonesia tahun 2022-2023	2
1.3	Data produksi kulit buah kopi di PT. Bogor Kopi Indonesia tahun 2022 - 2023	2
2.1	Atribut dan level atribut teh celup <i>cascara</i>	11
2.2	Model kartu kombinasi stimuli	12
3.1	Karakteristik responden berdasarkan usia	22
3.2	Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	22
3.3	Karakteristik responden berdasarkan pendapatan rata-rata perbulan	23
3.4	Karakteristik responden berdasarkan domisili	23
3.5	Nilai utilitas level atribut	24
3.6	Analisis tingkat kepentingan atribut	25
3.7	Analisis pesaing teh celup <i>cascara</i> 2024	26
3.8	Segmentasi pasar teh celup <i>cascara</i>	27
3.9	Peralatan pendukung teh celup <i>cascara</i>	32
3.10	Penjadwalan produksi teh celup <i>cascara</i>	35
3.11	Waktu produksi teh celup <i>cascara</i>	36
3.12	Biaya investasi pada unit bisnis teh celup <i>cascara</i>	39
3.13	Biaya tetap pada unit bisnis teh celup <i>cascara</i>	39
3.14	Biaya variabel pada unit bisnis teh celup <i>cascara</i>	40
3.15	Analisis penerimaan	41
3.16	Perhitungan analisis R/C <i>ratio</i> teh celup <i>cascara</i>	41
3.17	Perhitungan analisis B/C <i>ratio</i> teh celup <i>cascara</i>	41

DAFTAR GAMBAR

2.1	Kerangka pemikiran penelitian	8
4.1	Struktur organisasi PT. Bogor Kopi Indonesia 2023	19
4.2	Lokasi usaha teh celup <i>cascara</i>	28
4.3	Alur pendistribusian teh celup <i>cascara</i>	29
4.4	Produk teh celup <i>cascara</i>	30
4.5	Merek dan logo teh celup <i>cascara</i>	30
4.6	Kemasan teh celup <i>cascara</i>	31
4.7	Layout produksi teh celup <i>cascara</i>	33
4.8	Tahapan produksi pengolahan teh celup <i>cascara</i>	34
4.9	Struktur organisasi bisnis teh celup <i>cascara</i>	36

DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar pertanyaan kuesioner produk teh celup <i>cascara</i>	48
2	Dokumentasi penelitian	51