

STRATEGI PENGEMBANGAN DAN PENERAPAN REFORMULASI BAHAN BAKU *COCOA* POWDER PADA PT XYZ

RAYHAN ANANTA



**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.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Strategi Pengembangan dan Penerapan Reformulasi Bahan Baku *Cocoa Powder* pada PT XYZ” 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 laporan proyek akhir saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Rayhan Ananta
J0310211250



ABSTRAK

RAYHAN ANANTA. Strategi Pengembangan dan Penerapan Reformulasi Bahan Baku *Cocoa Powder* pada PT XYZ. Dibimbing oleh SAFIRA FATHIN.

Fluktuasi harga dan keterbatasan pasokan biji kakao menjadi tantangan utama dalam industri pengolahan kakao, khususnya bagi PT XYZ. Pada tahun 2024, harga biji kakao tercatat mencapai Rp121.098.651/ton, yang berdampak langsung terhadap efisiensi produksi dan permintaan pasar. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan dan penerapan reformulasi bahan baku *cocoa powder*. Metode analisis yang digunakan meliputi analisis SWOT, analisis matriks IFE dan EFE, serta *Quantitative Strategic Planning Matrix* (QSPM). Selain itu, pendekatan *Material Requirement Planning* (MRP) dengan metode *lot-for-lot* digunakan dalam reformulasi produk untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk skor IFE (skor 3,68), EFE (skor 3,72) dan strategi prioritas utama adalah pengembangan produk bersertifikasi sebagai upaya meningkatkan efisiensi biaya dan daya saing. Penerapan reformulasi dengan pendekatan *lot-for-lot* dalam sistem MRP mampu menghasilkan efisiensi biaya bahan baku sebesar 0,05%. Strategi ini diharapkan dapat mendukung keberlanjutan dan meningkatkan produktivitas perusahaan dalam jangka panjang.

Kata kunci: *Cocoa powder*, EFE, IFE, MRP, QSPM

ABSTRACT

RAYHAN ANANTA. Development Strategy and Implementation of Cocoa Powder Product Reformulation at PT XYZ. Supervised by SAFIRA FATHIN.

Price fluctuations and limited cocoa bean supply are major challenges in the cocoa processing industry, particularly for PT XYZ. In 2024, the price of cocoa beans reached IDR 121,098,651/ton, directly impacting production efficiency and market demand. This study aims to formulate development strategies and implement raw material reformulation for cocoa powder. The analytical methods used include SWOT analysis, Internal Factor Evaluation (IFE) and External Factor Evaluation (EFE) matrices, as well as the Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM). In addition, a Material Requirement Planning (MRP) approach with the lot-for-lot method was applied in product reformulation to optimize raw material usage. The research results show that the IFE score (3.68), EFE score (3.72), and the main priority strategy is the development of certified products to improve cost efficiency and competitiveness. The application of reformulation with the lot-for-lot approach in the MRP system was able to achieve raw material cost efficiency of 0.05%. This strategy is expected to support sustainability and enhance the company's long-term productivity.

Keywords: *Cocoa powder*, EFE, IFE, MRP, QSPM



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 apa pun tanpa izin IPB.

STRATEGI PENGEMBANGAN DAN PENERAPAN REFORMULASI BAHAN BAKU *COCOA* POWDER PADA PT XYZ

RAYHAN ANANTA

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

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Vela Rostwentivaivi, S.E., 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 Proyek Akhir : Strategi Pengembangan dan Penerapan Reformulasi Bahan
Baku *Cocoa Powder* pada PT XYZ
Nama : Rayhan Ananta
NIM : J0310211250

Disetujui oleh

Pembimbing:
Safira Fathin, S.E., 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: 18 Juli 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2024 sampai bulan Desember 2024 ini ialah dengan judul “Strategi Pengembangan dan Penerapan Reformulasi Bahan Baku *Cocoa Powder* pada PT XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada kedua orang tua yang memberikan dukungan dalam pengerjaan laporan proyek akhir. Ungkapan terima kasih kepada ibu Safira Fathin, S.E., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada PT XYZ, beserta tim kerja yang telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada teman-teman yang sudah memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang kepada penulis.

Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Rayhan Ananta



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 GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Potensi Pengembangan Kakao Indonesia	6
2.2 Reformulasi Produk	7
2.3 Analisis Matriks Strategi	7
2.4 <i>Material Requirement Planning</i> (MRP)	8
2.5 Efisiensi Biaya dan Bahan baku	8
2.6 Penelitian Terdahulu	9
2.7 Kerangka Pemikiran	9
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Teknik Pengumpulan Data	11
3.3 Metode Analisis	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	18
4.2 Karakteristik Responden Pembobotan SWOT	19
4.3 Analisis Lingkungan Internal	19
4.4 Analisis Lingkungan Eksternal	20
4.5 Faktor Internal dan Eksternal	21
4.6 Matriks IFE dan EFE	21
4.7 Metode QSPM	25
4.8 Perencanaan Reformulasi Produk	26
4.9 Analisis <i>Material Requirement Planning</i> (MRP)	28
4.10 Analisa Efisiensi Biaya Bahan Baku Reformulasi	34
4.11 Implementasi Manajerial	34
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40
RIWAYAT HIDUP	44



DAFTAR TABEL

1	Perusahaan pengolahan biji kakao terbesar di Indonesia	2
2	Jumlah produksi cocoa powder PT XYZ 2021-2024	3
3	Data harga <i>bean cocoa</i> 2020 - 2024	4
4	Penelitian terdahulu	9
5	Matriks SWOT	12
6	IFE	13
7	EFE	14
8	QSPM	16
9	Karakteristik responden	19
10	Analisis SWOT pada PT XYZ	21
11	<i>Internal Factors Evaluation</i> (IFE)	22
12	<i>External Factors Evaluation</i> (EFE)	22
13	Metode QSPM	25
14	Data permintaan <i>cocoa powder</i> A tahun 2025	28
15	<i>Bill of Material</i> (BOM)/Struktur Produk A	29
16	<i>Lead Time</i>	30
17	<i>Ordering cost</i> produk A	30
18	Jadwal produksi produk bubuk kakao A 2025	31
19	Kebutuhan bahan baku	31
20	<i>Total cost</i> perhitungan <i>bean</i> A1 2025	32
21	<i>Total cost</i> perhitungan <i>bean</i> A2 2025	32
22	<i>Total cost</i> perhitungan <i>bean</i> A3 2025	33
23	Total biaya persediaan bahan baku reformulasi	33
24	Total biaya persediaan bahan baku formulasi terdahulu	34
25	Analisis efisiensi biaya bahan baku	34

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 GAMBAR

1	Jumlah produksi kakao di Indonesia dari tahun 2018-2022	1
2	Jumlah ekspor kakao di Indonesia dari tahun 2018-2022	1
3	Kerangka pemikiran	10
4	Matriks eksternal internal	15
5	Struktur <i>Bill of Material</i> (BOM)	17
6	Matriks IE	23
7	Diagram alir proses produksi <i>cocoa powder</i>	26
8	<i>Dark coumpound</i> sebelum dan sesudah reformulasi	28
9	Struktur produk bubuk kakao A	29

DAFTAR LAMPIRAN

1	Pertanyaan kuesioner	42
2	Hasil kuesioner IFE	42
3	Hasil kuesioner EFE	42
4	Analisis matriks SWOT	43
5	Hasil analisis QSPM	43
6	<i>Packaging room</i>	43