

PENGEMBANGAN DAN KELAYAKAN BISNIS PENGOLAHAN ES KRIM DARI BUAH MELON HIDROPONIK PT MADEFRESH INDONESIA

KAILA SYUJA TARIS WIJAYA



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



@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 LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Pengembangan dan Kelayakan Bisnis Pengolahan Es Krim dari Buah Melon Hidroponik PT Madefresh Indonesia” 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 akhir ini.

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

Bogor, Juni 2025

Kaila Syuja Taris Wijaya
J0310211099



@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.

ABSTRAK

KAILA SYUJA TARIS WIJAYA. Pengembangan dan Kelayakan Bisnis Pengolahan Es Krim dari Buah Melon Hidroponik PT Madefresh Indonesia. Dibimbing oleh ELANG ILIK MARTAWIJAYA.

Melon merupakan salah satu komoditas hortikultura yang dibudidayakan di PT Madefresh Indonesia, namun harga jualnya masih tergolong rendah, terutama untuk melon *grade C* yang hanya dipasarkan secara lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun perencanaan bisnis es krim melon dengan pendekatan *Business Model Canvas* (BMC) dan mengevaluasi kelayakan finansialnya. Strategi pengembangan dilakukan dengan membentuk unit bisnis baru berupa produk olahan es krim melon berbahan dasar melon *grade C*. Hasil analisis BMC menunjukkan manfaat bagi konsumen dan perusahaan. Berdasarkan perhitungan *Break Even Point* (BEP), usaha ini dinilai efisien karena hanya memerlukan penjualan sebesar 524 cup untuk mencapai titik impas, dan 1.142 cup untuk meraih laba sebesar Rp10.000.000. Secara finansial, usaha ini layak dijalankan dengan NPV sebesar Rp240.114.050, IRR sebesar 81%, *Net B/C* sebesar 4,17, *Gross B/C* sebesar 1,18, dan *payback period* selama 2 tahun 2 bulan 26 hari. Analisis *switching value* juga menunjukkan usaha ini mampu bertahan terhadap perubahan pasar.

Kata kunci: Analisis kelayakan bisnis, *business model canvas*, es krim melon, pengembangan bisnis

ABSTRACT

KAILA SYUJA TARIS WIJAYA. Development and Feasibility Business of Processing Ice Cream from Hydroponic Melon PT Madefresh Indonesia. Supervised by ELANG ILIK MARTAWIJAYA.

Melon is one of the horticultural commodities cultivated at PT Madefresh Indonesia, but its selling price is still relatively low, especially for grade C melons which are only marketed locally. This study aims to develop a business plan for melon ice cream with a Business Model Canvas (BMC) approach and evaluate its financial feasibility. The development strategy was carried out by forming a new business unit in the form of processed melon ice cream products made from grade C melons. The BMC analysis results show the benefits for consumers and companies. Based on the Break-Even Point (BEP) calculation, this business is considered efficient because it only requires sales of 524 cups to break even, and 1,142 cups to achieve a profit of Rp10,000,000. Financially, the business is feasible with an NPV of Rp240,114,050, IRR of 81%, Net B/C of 4.17, Gross B/C of 1.18, and payback period of 2 years 2 months 26 days. The switching value analysis also shows that the business is able to withstand market changes.

Keywords: Business development, business feasibility analysis, business model canvas, melon ice cream

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.

PENGEMBANGAN DAN KELAYAKAN BISNIS PENGOLAHAN ES KRIM DARI BUAH MELON HIDROPONIK PT MADEFRESH INDONESIA

KAILA SYUJA TARIS WIJAYA

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 : Pengembangan dan Kelayakan Bisnis Pengolahan Es Krim dari Buah Melon Hidroponik PT Madefresh Indonesia

Nama : Kaila Syuja Taris Wijaya
NIM : J0310211099

Disetujui oleh

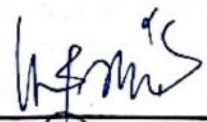
Pembimbing:
Dr. Ir. Elang Ilik Martawijaya, M.M.



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: 28 Juni 2025

Tanggal Lulus:



@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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu Wa Ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2024 sampai bulan Desember 2024 ini adalah Pengembangan dan Kelayakan Bisnis Pengolahan Es Krim dari Buah Melon Hidroponik PT Madefresh Indonesia. Topik ini dipilih karena sesuai dengan minat penulis dalam pengembangan produk agribisnis yang inovatif dan berkelanjutan. Pemanfaatan melon hidroponik sebagai bahan baku es krim dinilai mampu memberi daya jual lebih sekaligus menjawab kebutuhan pasar akan produk pangan sehat.

Terima kasih penulis ucapkan kepada orangtua penulis yaitu Bapak Agus Wijaya, S.E. dan Ibu Sri Ilma Lanniari serta Kakak dan Adik yang telah memberikan doa, semangat, dukungan dan kasih sayangnya kepada penulis. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing, Bapak Dr. Ir. Elang Ilik, M.M. yang telah membimbing dan banyak memberi saran serta motivasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Adam Riyadi Hardjakusumah selaku pemilik dari PT Madefresh Indonesia yang telah memberi izin serta membantu dalam penelitian. Terakhir penulis mengucapkan terimakasih kepada Aulia Dwi Rachmawati dan Rachmawati Rezeki Utami selaku teman magang industri yang telah bekerja sama, memberikan semangat, dan motivasi selama kegiatan berlangsung serta teman-teman program studi Manajemen Agribisnis angkatan 58 yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis berharap hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan agribisnis di Indonesia, khususnya dalam inovasi produk olahan hortikultura. Semoga karya ini dapat menjadi pijakan awal untuk penelitian selanjutnya dan memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juni 2025

Kaila Syuja Taris Wijaya



@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.

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 mengumunkan 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	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Melon	5
2.2 Hidroponik	5
2.3 Es Krim	6
2.4 Pengembangan Bisnis	6
2.5 <i>Business Model Canvas</i>	7
2.6 Analisis Kelayakan Bisnis	12
2.7 Penelitian Terdahulu	12
2.8 Analisis Kelayakan Bisnis	13
2.9 Kerangka Pemikiran	14
III METODE	16
3.1 Lokasi dan Waktu	16
3.2 Data dan Teknik Pengumpulan Data	16
3.3 Metode Analisis	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	21
4.3 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	25
4.3.1 Aspek Pemasaran	26
4.3.2 Aspek Produksi	27
4.3.3 Aspek Organisasi dan Manajemen	27
4.3.4 Aspek Sumber Daya Manusia	28
4.3.5 Aspek Keuangan	29
4.4 Analisis Pengembangan Bisnis Berdasarkan Pendekatan <i>Business Model Canvas</i>	29
4.5 Kelayakan dan Pengembangan Bisnis Es Krim Melon	44
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	53
RIWAYAT HIDUP	75

DAFTAR TABEL

1	Produksi dan <i>grading</i> melon <i>grade</i> A, B, dan C pada PT Madefresh Indonesia periode Januari - Juli 2024	2
2	Penelitian terdahulu	12
3	Segmentasi pelanggan terhadap produk es krim melon	31
4	Minat pengunjung PT Madefresh Indonesia membeli es krim melon	34
5	Perhitungan HPP dan harga jual es krim melon	35
6	Penerimaan unit bisnis es krim melon di PT Madefresh Indonesia	36
7	Jadwal produksi es krim melon di PT Madefresh Indonesia	39
8	Pengadaan bahan baku es krim melon	40
9	Analisis BEP unit dan rupiah es krim melon	44
10	Arus penerimaan bisnis es krim melon di PT Madefresh Indonesia	45
11	Arus pengeluaran bisnis es krim di PT Madefresh Indonesia	46
12	Analisis laporan laba rugi es krim melon	46
13	Kriteria kelayakan investasi es krim melon di PT Madefresh Indonesia	46
14	Analisis <i>switching value</i> es krim melon di PT Madefresh Indonesia	48

DAFTAR GAMBAR

1	Sembilan blok <i>business model canvas</i>	7
2	Kerangka pemikiran	15
3	Peta lokasi PT Madefresh Indonesia	16
4	Logo PT Madefresh Indonesia	21
5	Struktur organisasi PT Madefresh Indonesia	27
6	Produk es krim melon	32
7	<i>Flowchart</i> pemasaran es krim melon	33
8	Tata letak (<i>layout</i>) produksi es krim melon	38
9	Promosi es krim melon melalui Instagram	41
10	Promosi es krim melon di TikTok	42

DAFTAR LAMPIRAN

1	Bagan <i>business model canvas</i> sebelum pengembangan bisnis es krim melon	55
2	Bagan <i>business model canvas</i> setelah pengembangan bisnis es krim melon	56
3	Jadwal produksi es krim melon	57
4	Biaya investasi bisnis es krim melon	58
5	Biaya tetap bisnis es krim melon	59
6	Biaya variabel bisnis es krim melon	60
7	Laporan laba rugi bisnis es krim melon	61
8	<i>Cashflow</i> bisnis es krim melon	63
9	<i>Switching value</i> kenaikan harga bahan baku santan bisnis es krim melon	67
10	<i>Switching value</i> penurunan penjualan bisnis es krim melon	71

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