

PEMANFAATAN BAYAM JEPANG MENJADI COOKIES BAYAM DI BINA RAHAYU FARM

ANINDYA SILVA CAHYANINGTYAS



**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 “Pemanfaatan Bayam Jepang menjadi *Cookies* Bayam di Bina Rahayu Farm” 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 karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Anindya Silva Cahyaningtyas
J0310211292

ABSTRAK

ANINDYA SILVA CAHYANINGTYAS. Pemanfaatan Bayam Jepang menjadi Cookies Bayam di Bina Rahayu Farm. Dibimbing oleh INTANI DEWI.

Bina Rahayu Farm merupakan kelompok tani di Kabupaten Bandung Barat yang membudidayakan bayam Jepang sebagai salah satu komoditas unggulan. Namun, sebagian hasil panennya tidak memenuhi standar kualitas pasar dan masuk dalam kategori *reject*. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan bayam Jepang *reject* menjadi produk *cookies* bayam Jepang. Metode yang digunakan meliputi uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen, analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, serta analisis kelayakan usaha dari aspek non finansial dan finansial. Hasil uji hedonik produk *cookies* bayam Jepang dengan atribut rasa, tekstur, aroma, warna, dan kemasan menunjukkan bahwa produk *cookies* bayam Jepang memperoleh respon positif dari panelis. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp442.061 kilogram *cookies* dengan rasio nilai tambah 79%, termasuk kategori tinggi. Usaha ini dinyatakan layak dijalankan berdasarkan hasil analisis finansial yang menunjukkan nilai NPV sebesar Rp161.008.518, *Net B/C* 3,58, *Gross B/C* 1,33, *IRR* 52%, dan *payback period* selama 2,86 tahun.

Kata kunci: Analisis kelayakan bisnis, bayam Jepang, *cookies*, nilai tambah, uji hedonik

ABSTRACT

ANINDYA SILVA CAHYANINGTYAS. Utilization of Japanese Spinach into Spinach Cookies at Bina Rahayu Farm. Supervised by INTANI DEWI.

Bina Rahayu Farm is a farmer group in West Bandung Regency that cultivates Japanese spinach as one of the leading commodities. However, some of the harvest does not meet market quality standards and is categorized as reject. This study aims to examine the utilization of reject Japanese spinach into Japanese spinach cookies. The methods used include hedonic testing to determine the level of consumer preference, added value analysis using the Hayami method, and business feasibility analysis from non financial and financial aspects. The results of the hedonic test of Japanese spinach cookies products with attributes of taste, texture, aroma, color, and packaging showed that Japanese spinach cookies products received a positive response from panelists. The added value obtained was IDR 442,061 kilogram of cookies with a value added ratio of 79%, including the high category. This business was declared feasible based on the results of the financial analysis which showed an NPV value of IDR 161.008.518, *Net B/C* 3,58 *Gross B/C* 1,33, *IRR* 52%, and a *payback period* of 2,86 years.

Keywords: Added value, business feasibility analysis, cookies, hedonic test, Japanese spinach



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.

PEMANFAATAN BAYAM JEPANG MENJADI COOKIES BAYAM DI BINA RAHAYU FARM

ANINDYA SILVA CAHYANINGTYAS

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 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 : Pemanfaatan Bayam Jepang menjadi *Cookies* Bayam di Bina Rahayu Farm
Nama : Anindya Silva Cahyaningtyas
NIM : J0310211292

@Hak cipta milik IPB University

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: 25 Juni 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu 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 Pemanfaatan Bayam Jepang menjadi *Cookies* Bayam di Bina Rahayu Farm.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si yang telah membimbing dan banyak memberi saran serta arahan dari sebelum mulainya Magang Industri hingga proyek akhir ini selesai. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Mulya Saeful Milah selaku ketua kelompok tani Bina Rahayu Farm dan Bapak Dudu Abulah selaku pembimbing lapang serta seluruh anggota Bina Rahayu Farm yang telah membantu selama pengumpulan data untuk menyelesaikan proyek akhir ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Terima kasih kepada seluruh sahabat dan teman-teman yang selalu menemani dan memberikan dukungan penuh untuk proses penyelesaian tugas akhir ini, dan tidak lupa saya ucapkan terima kasih kepada teman-teman seperjuangan Manajemen Agribisnis angkatan 58 atas doa dan semangat yang telah diberikan kepada penulis.

Penulis berharap semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Anindya Silva Cahyaningtyas

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	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
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 Bayam Jepang	4
2.2 Cookies	4
2.3 Nilai Tambah	4
2.4 Studi Kelayakan Bisnis	5
2.5 Penelitian Terdahulu	6
2.6 Kerangka Pemikiran	7
III METODE	9
3.1 Lokasi Penelitian	9
3.2 Jenis dan Sumber Data	9
3.3 Metode Pengambilan Sampel	9
3.4 Instrumen Penelitian	10
3.5 Metode Pengolahan dan Analisis Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	17
4.2 Perencanaan Produk	19
4.3 Analisis Uji Hedonik	21
4.4 Analisis Nilai Tambah	26
4.5 Aspek Non Finansial	27
4.6 Aspek Finansial	37
V SIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Simpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46
RIWAYAT HIDUP	64



DAFTAR TABEL

1	Produksi bayam Jepang di Bina Rahayu Farm	1
2	Uji hedonik dan skala numerik	10
3	Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami	11
4	Riset pasar produk <i>cookies</i> bayam Jepang	19
5	Uji coba produk <i>cookies</i> bayam Jepang	20
6	Karakteristik panelis <i>cookies</i> bayam Jepang	22
7	Hasil uji validitas	23
8	Hasil uji reliabilitas	23
9	Uji hedonik produk <i>cookies</i> bayam Jepang	24
10	Analisis nilai tambah <i>cookies</i> bayam Jepang	26
11	Permintaan produk <i>cookies</i> bayam Jepang	28
12	Perhitungan harga jual <i>cookies</i> bayam Jepang	29
13	Kebutuhan bahan baku produksi	32
14	Jadwal kegiatan produksi	35
15	Pembagian waktu produksi	35
16	<i>Job specification</i>	37
17	Biaya operasional produksi	38
18	Analisis penerimaan produk <i>cookies</i> bayam Jepang	38
19	Proyeksi laba rugi produk <i>cookies</i> bayam Jepang	39
20	Analisis kriteria investasi produk <i>cookies</i> bayam Jepang	40
21	Analisis <i>switching value</i> produk <i>cookies</i> bayam Jepang	41

DAFTAR GAMBAR

1	Minat produk olahan bayam Jepang	2
2	Kerangka pemikiran	8
3	Logo Bina Rahayu Farm	17
4	Struktur organisasi Bina Rahayu Farm	18
5	Label stiker kemasan	21
6	Produk <i>cookies</i> bayam Jepang	29
7	Alur saluran distribusi	30
8	Brosur produk <i>cookies</i> bayam Jepang	30
9	<i>Layout</i> produksi <i>cookies</i> bayam Jepang	31
10	Alur proses produksi	32
11	Persiapan bahan baku	33
12	Pembuatan ampas bayam Jepang	33
13	Pembuatan adonan <i>cookies</i> bayam Jepang	33
14	Pemanggangan <i>cookies</i> bayam Jepang	34
15	Hasil pengemasan <i>cookies</i> bayam Jepang	34
16	Struktur organisasi pengolahan <i>cookies</i> bayam Jepang	36

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner uji hedonik produk <i>cookies</i> bayam Jepang	47
2	Hasil uji validitas dan reliabilitas uji hedonik	49
3	Hasil uji proksimat produk <i>cookies</i> bayam Jepang	50
4	Biaya investasi <i>cookies</i> bayam Jepang	51
5	Biaya tetap <i>cookies</i> bayam Jepang	52
6	Biaya variabel <i>cookies</i> bayam Jepang	53
7	Laba rugi <i>cookies</i> bayam Jepang	54
8	<i>Cashflow cookies</i> bayam Jepang	56
9	<i>Switching value</i> kenaikan biaya variabel <i>cookies</i> bayam Jepang	59
10	<i>Switching value</i> penurunan penjualan <i>cookies</i> bayam Jepang	61
11	Bayam Jepang <i>reject</i>	63
12	Dokumentasi bersama pemilik toko oleh-oleh selama riset pasar	63
13	Dokumentasi bersama responden selama uji hedonik	63