



# **PENINGKATAN NILAI TAMBAH SUSU SAPI MENJADI PALM SUGAR JAPANESE CUSTARD PUDDING PADA BAROKAH FARM KOTA BOGOR**

**YASYFA AJRIYA DEWITARA**



**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 “Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi *Palm Sugar Japanese Custard Pudding* pada Barokah *Farm* Kota Bogor” 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 2024

Yasyfa Ajriya Dewitara  
J1310201043

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



## ABSTRAK

YASYFA AJRIYA DEWITARA. Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi *Palm Sugar Japanese Custard Pudding* pada Barokah Farm Kota Bogor. Dibimbing oleh INTANI DEWI.

Sapi perah merupakan komoditas yang menghasilkan susu segar. Produk susu sangat rentan, diperlukan pengolahan untuk mengatasi kerusakan. Barokah Farm dapat mengolah susu menjadi *palm sugar japanese custard pudding*. Tujuan penelitian ini merancang model bisnis dan menganalisis besarnya nilai tambah produk. Perencanaan model bisnis dengan analisis BMC dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Segmentasi pelanggan pria dan wanita usia 12 sampai 65 tahun, tidak alergi susu sapi, ekonomi menengah ke bawah. Produk menggunakan bahan baku alami, tanpa pengawet, menggunakan gula aren, dan harga yang terjangkau. Pemasaran melalui *direct selling*, media sosial, dan *word of mouth*. Hubungan pelanggan menerima saran, masukan, dan penyediaan tester. Aktivitas penerimaan pesanan, produksi, pengiriman, dan promosi yang didukung tenaga kerja, modal, dan alat pengolahan dan bekerja sama dengan pemasok bahan baku. Pendapatan dari penjualan produk susu olahan dan biaya pengeluaran mencakup biaya tetap, biaya variabel, dan biaya investasi. Analisis nilai tambah menunjukkan rasio nilai tambah 66,49% dan rasio keuntungan sebesar 77,62%

Kata kunci: *business model canvas*, metode Hayami, nilai tambah, pengolahan susu

## ABSTRACT

YASYFA AJRIYA DEWITARA. Increased Value of Cow's Milk to Palm Sugar Japanese Custard Pudding on Barokah Farm Bogor City. Supervised by INTANI DEWI.

Dairy cows are commodities that produce fresh milk. Dairy products are highly perishable and require processing to prevent spoilage. Barokah Farm can process milk into palm sugar Japanese custard pudding. The aim of this research is to design a business model and to analyze the added value of the product. Business model planning includes BMC analysis and value-added analysis using the Hayami method. The target customers are men and women aged 12 to 65, not allergic to cow's milk, with a lower to middle-class economy. The product uses natural ingredients, no preservatives, uses palm sugar, and is priced affordably. Marketing is done through direct selling, social media, and word of mouth. Customer relations involve receiving suggestions, feedback, and providing testers. Activities include order taking, production, delivery, and promotion supported by labor, capital, processing equipment, and collaboration with raw material suppliers. Revenue comes from the sale of processed dairy products and expenses include fixed costs, variable costs, and investment costs. The value-added analysis shows an added value ratio of 66.49% and a profit ratio of 77.62%.

Keywords: added value, business model canvas, Hayami methods, milk processing



Judul Proyek Akhir

: Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi  
*Palm Sugar Japanese Custard Pudding* pada  
Barokah Farm Kota Bogor

Nama  
NIM

: Yasyfa Ajriya Dewitara  
: J1310201043

@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: 24 Juni 2024

Tanggal Lulus:

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



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2023 sampai bulan Januari 2024 ini ialah analisis nilai tambah dengan judul “Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi *Palm Sugar Japanese Custard Pudding* pada Barokah *Farm* Kota Bogor”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Ibu Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada bapak H. Mahpudin dan seluruh keluarga dari Barokah *Farm* yang telah memberi izin magang dan telah membantu selama pengumpulan data, Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan..

Bogor, Juni 2024

*Yasyfa Ajriya Dewitara*



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
<b>I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Penelitian Terdahulu	8
2.3 Kerangka Pemikiran	9
<b>III METODE</b>	<b>11</b>
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Data dan Sumber Data	11
3.3 Metode Analisis	11
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>14</b>
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	14
4.2 Perencanaan Bisnis	15
4.3 Analisis <i>Business Model Canvas</i>	27
4.4 Analisis Nilai Tambah	29
4.5 Analisis Laba Rugi	31
<b>V SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>33</b>
5.1 Simpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	37
RIWAYAT HIDUP	46

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 TABEL

1.1	Produksi susu segar menurut provinsi (ton)	1
1.2	Produksi susu sapi di Kota Bogor tahun 2020-2022	1
1.3	Produksi susu sapi pada Barokah <i>Farm</i> Agustus-November 2023	2
3.1	Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami	13
4.1	Uji coba produk	16
4.2	Produk pesaing <i>japanese custard pudding</i>	18
4.3	Harga jual <i>palm sugar japanese custard pudding</i>	19
4.4	Asumsi produksi	21
4.5	Kebutuhan bahan baku	22
4.6	Peralatan produksi	22
4.7	Jadwal kegiatan produksi	25
4.8	Pembagian waktu produksi	26
4.9	Analisis nilai tambah	30
4.10	Hitungan laporan laba rugi	32
4.11	Hitungan R/C ratio	32

## DAFTAR GAMBAR

2.1	<i>Business model canvas</i>	7
2.2	Kerangka pemikiran	10
3.1	Peta lokasi Barokah <i>Farm</i>	11
4.1	Struktur organisasi Barokah <i>Farm</i>	14
4.2	Hasil kuesioner	15
4.3	Desain label dan logo produk	17
4.4	<i>Palm sugar japanese custard pudding</i>	19
4.5	Poster promosi	21
4.6	Alur proses produksi	23
4.7	Penimbangan bahan baku	23
4.8	Proses pembuuan karamel	23
4.9	Proses pencampuran	24
4.10	Proses perebusan puding dan penuangan puding	24
4.11	<i>Layout</i> produksi	25



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil kuesioner minat produk olahan susu	38
2	Jumlah input dan output	41
3	Harga produk	41
4	Biaya penyusutan peralatan	41
5	Biaya variabel per proses produksi	41
6	Biaya variabel per bulan	42
7	Biaya tetap	42
8	Sumbangan input lain	42
9	BMC <i>Japanese pudding</i>	43
10	Bisnis model kanvas sebelum penambahan produk	44
11	Bisnis model kanvas setelah penambahan produk	45

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.