

STRATEGI DIVERSIFIKASI PRODUK SAUS TOMAT SESUAI SIKAP KONSUMEN UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DI AGROTANI LEMBANG

MERIN ANANDA PERMANA FITROH



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

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Strategi Diversifikasi Produk Saus Tomat Sesuai Sikap Konsumen untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Agrotani Lembang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum dijadikan 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, Juli 2025

Merin Ananda Permana Fitroh
J0310211418

- 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

MERIN ANANDA PERMANA FITROH. Strategi Diversifikasi Produk Saus Tomat Sesuai Sikap Konsumen untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Agrotani Lembang. Dibimbing oleh MUH FATUROKHMAN.

Agrotani Lembang merupakan asosiasi kelompok tani yang membudidayakan tomat beef sebagai komoditas utama. Sebagian hasil panennya mengalami penurunan kualitas (*downgrade*) sehingga tidak layak dijual sebagai tomat segar. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan tomat beef *downgrade* menjadi saus tomat sebagai upaya diversifikasi produk. Metode yang digunakan meliputi analisis sikap konsumen (model Fishbein), analisis nilai tambah Hayami, serta analisis kelayakan usaha secara non finansial dan finansial. Aspek non finansial mencakup perencanaan produk, pasar, teknis, organisasi, SDM, dan kolaborasi. Hasil menunjukkan konsumen memiliki sikap positif terhadap produk dengan skor 139,87 dengan rasa dan kualitas sebagai atribut dominan. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp255.606 dengan rasio 69%. Usaha dinyatakan layak dijalankan berdasarkan indikator NPV Rp130.527.733, IRR 39%, *Net B/C* 3,95, *Gross B/C* 1,17, dan *Payback Period* 3 tahun 5 bulan.

Kata kunci: Analisis kelayakan bisnis, diversifikasi produk, nilai tambah, saus tomat, sikap konsumen

ABSTRACT

MERIN ANANDA PERMANA FITROH. Product Diversification Strategy of Tomato Sauce Based on Consumer Attitudes to Increase Value Added at Agrotani Lembang. Supervised by MUH FATUROKHMAN.

Agrotani Lembang is an association of farmer groups cultivating beef tomatoes as their main commodity. However, a portion of the harvest experiences quality downgrade, rendering it unsuitable for sale as fresh tomatoes. This study aims to examine the utilization of downgraded beef tomatoes into tomato sauce as a product diversification effort. The methods used include consumer attitude analysis using the Fishbein multi-attribute model, value-added analysis using the Hayami method, and both non-financial and financial business feasibility analysis. Non-financial aspects include product planning, market and marketing, technical/production, organization and management, human resources, and collaboration. The results show that consumers have a positive attitude toward the product with a total score of 139.87, with taste and quality as the dominant attributes. The added value generated is Rp255,606 with a ratio of 69%. The business is considered feasible based on a positive NPV of Rp130,527,733, an IRR of 39%, a Net B/C of 3.95, a Gross B/C of 1.17, and a Payback Period of 3 years and 5 months.

Keywords: Business feasibility analysis, consumer attitude, product diversification, tomato sauces, value added



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 DIVERSIFIKASI PRODUK SAUS TOMAT SESUAI SIKAP KONSUMEN UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DI AGROTANI LEMBANG

MERIN ANANDA PERMANA FITROH

Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

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

Penguji pada Ujian Proyek Akhir : Ir. Leni Lidya, MM



Judul Proyek Akhir : Strategi Diversifikasi Produk Saus Tomat Sesuai Sikap Konsumen untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Agrotani Lembang

Nama : Merin Ananda Permana Fitroh
Nim : J0310211418

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing :
Muh Faturakhman, S.Pt., 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 : 18 Juni 2025

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 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 Strategi Diversifikasi Produk Saus Tomat Sesuai Sikap Konsumen untuk Meningkatkan Nilai Tambah di Agrotani Lembang.

Terimakasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Muh Faturokhman, S.Pt., 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 Hendra Hermawan selaku ketua asosiasi kelompok tani Agrotani Lembang dan bapak Jaka Sulistyan selaku pembimbing lapang, serta seluruh anggota Agrotani Lembang yang telah membantu dalam proses pengumpulan data untuk menyelesaikan proyek akhir ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada mamah dan papah serta seluruh keluarga yang telah memberikan doa, dukungan, 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 untuk kebersamaannya. Saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

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

Bogor, Juli 2025

Merin Ananda Permana Fitroh

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tomat	5
2.2 Produk Olahan	6
2.3 Saus Tomat	6
2.4 Produk Diversifikasi	7
2.5 Sikap Konsumen	8
2.6 Atribut Produk	8
2.7 Nilai Tambah	9
2.8 Studi Kelayakan Bisnis	9
2.9 Penelitian Terdahulu	9
2.10 Kerangka Pemikiran	10
III METODE	12
3.1 Lokasi dan Waktu	12
3.2 Data dan Sumber Data	12
3.3 Populasi dan Sampel	13
3.4 Uji Instrumen Penelitian	13
3.5 Metode Analisis	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	21
4.2 Karakteristik Responden Produk Beefresh Sauce	22
4.3 Analisis Multiatribut Fishbein	24
4.4 Analisis Nilai Tambah	27
4.5 Rencana Pengembangan Bisnis	29
V SIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Simpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55
RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

1	Produksi tomat terbesar di wilayah Indonesia Tahun 2021-2023	1
2	Kriteria ukuran tomat beef di Agrotani Lembang	2
3	Produksi tomat beef di Agrotani Lembang Tahun 2024	2
4	Rata-rata konsumsi saus tomat per kapita di Jawa Barat Tahun 2022-2024	3
5	Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami	15
6	Karakteristik responden saus tomat beef	22
7	Hasil uji validitas	23
8	Hasil uji reliabilitas	23
9	Skala Interval (ei) dan (bi) terhadap saus tomat beef	24
10	Tingkat kepentingan (ei) pada produk saus tomat beef	25
11	Tingkat kepercayaan (bi) pada produk saus tomat beef	25
12	Kriteria sikap konsumen pada produk saus tomat beef	26
13	Hasil perhitungan sikap konsumen (Ao) terhadap saus tomat beef	26
14	Nilai tambah pengolahan saus tomat beef	27
15	Permintaan produk saus tomat beef di Bandung Tahun 2025	29
16	Harga jual, <i>mark up</i> , <i>margin</i> , HPP produk saus tomat beef	31
17	Perencanaan produksi saus tomat beef	33
18	Estimasi produk layak jual	34
19	Kebutuhan bahan baku 25kg saus tomat beef per hari	34
20	Kebutuhan peralatan produksi saus tomat beef	35
21	Alternatif mesin produksi	35
22	Jadwal produksi saus tomat beef setiap bulan	43
23	Waktu produksi saus tomat beef	43
24	<i>Job specification</i> produk saus tomat beef	45
25	Biaya operasional produksi saus tomat beef	47
26	Rencana penerimaan saus tomat beef	48
27	Hasil kelayakan usaha saus tomat beef	48
28	Hasil perhitungan <i>switching value</i>	49

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran operasional	11
2	Peta lokasi Agrotani Lembang	12
3	Produk saus tomat beef	31
4	Alur saluran distribusi	32
5	Diagram alir proses produksi secara manual	36
6	Pemilihan bahan baku	37
7	Bahan-bahan tambahan	37
8	Alat-alat yang dibutuhkan	37
9	Penyisihan biji tomat	37
10	Pengukusan tomat	38
11	Blender tomat	38
12	Rebus bumbu	38
13	Proses penyaringan	39
14	Proses pemasakan	39

15	Penambahan maizena dan cuka	39
16	Penambahan natrium benzoate	40
17	Pengemasan produk	40
18	Diagram alir proses produksi menggunakan mesin	40
19	Layout produksi	42

DAFTAR LAMPIRAN

1	Analisis SWOT produk olahan tomat	56
2	Perhitungan QSPM untuk penentuan produk olahan tomat	57
3	Hasil uji laboratorium produk saus tomat beef	58
4	Daftar pertanyaan kuesioner sikap konsumen produk saus tomat beef	59
5	Hasil uji validitas dan reliabilitas tingkat kepentingan	61
6	Hasil uji validitas dan reliabilitas tingkat kepercayaan	62
7	Biaya investasi saus tomat beef	63
8	Biaya tetap saus tomat beef	64
9	Biaya variabel saus tomat beef	65
10	Laporan laba rugi saus tomat beef	66
11	Analisis <i>cashflow</i> saus tomat beef	67
12	Analisis <i>switching value</i> penurunan penjualan saus tomat beef	69
13	Analisis <i>switching value</i> kenaikan harga bahan baku saus tomat beef	71
14	Dokumentasi kegiatan magang industri dan penelitian	73