



PENERAPAN STRATEGI DIVERSIFIKASI BAHAN SUSU F-100 MENJADI PRODUK PUDING BUBUK DI PT NAWA AGNA

RAYSHA PUTRI RAMADHANIA



**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 mengulik 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 “Penerapan Strategi Diversifikasi Bahan Susu F-100 menjadi Produk Puding Bubuk di PT Nawa Agna” 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, Juli 2025

Raysha Putri Ramadhania
J0310211302

- 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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

RAYSHA PUTRI RAMADHANIA. Penerapan Strategi Diversifikasi Bahan Susu F-100 menjadi Produk Puding Bubuk di PT Nawa Agna. Dibimbing oleh DONI SAHAT TUA MANALU.

PT Nawa Agna mengalami penurunan penjualan yang signifikan selama lima tahun terakhir, sehingga diperlukan strategi baru melalui diversifikasi produk dengan mengolah bahan susu F-100 menjadi puding bubuk yang disesuaikan dengan preferensi konsumen. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi karakteristik konsumen, menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut puding bubuk, menganalisis nilai tambah produk, serta mengevaluasi kelayakan strategi diversifikasi. Metode yang digunakan meliputi analisis deskriptif, analisis konjoin, analisis nilai tambah, perhitungan *R/C ratio* dan *Break Even Point* (BEP). Hasil preferensi dengan menggunakan analisis konjoin menunjukkan bahwa konsumen menyukai produk puding bubuk rasa cokelat, penyajian instan, harga Rp23.000–26.000, dan pembelian melalui toko. Nilai tambah pengolahan produk diperoleh sebesar 62,52%. Hasil dari analisis laba rugi menunjukkan peningkatan pendapatan setelah diversifikasi sebesar Rp60.000.000. Nilai *R/C ratio* juga meningkat dari 1,41 menjadi 1,65.

Kata Kunci: Analisis konjoin, diversifikasi produk, preferensi konsumen, puding bubuk, *R/C ratio*.

ABSTRACT

RAYSHA PUTRI RAMADHANIA. Implementation of F-100 Milk Ingredients Diversification Strategy into Powdered Pudding Products at PT Nawa Agna. Supervised by DONI SAHAT TUA MANALU.

PT Nawa Agna has experienced a substantial drop in sales volume over the past five year, which required a new strategy through diversification product by transforming F-100 milk's ingredients into powdered pudding aligned with consumer preferences. The objectives of this study are to identify consumer profiles, evaluate their preferences for powdered pudding attributes, measure the value added through processing, and assess the feasibility of the diversification strategy. This study utilizes descriptive and conjoint analysis, evaluates value added, and applies financial indicators such as the *R/C ratio* and *Break Even Point* (BEP). According to the conjoint analysis, consumers showed a preference for powdered pudding products with a chocolate flavor, instant preparation method, a price range of IDR 23.000–26.000, and availability through retail stores. The processing of the product generated a value-added of 62,52%. Based on the profit and loss analysis, product diversification led to an increase in revenue amounting to IDR60.000.000. Financial analysis further showed that the *R/C ratio* from 1,41 to 1,65.

Keywords: Conjoint analysis, consumer preferences, product diversification, powdered pudding, *R/C ratio*.



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 mengurangi 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.



PENERAPAN STRATEGI DIVERSIFIKASI BAHAN SUSU F-100 MENJADI PRODUK PUDING BUBUK DI PT NAWA AGNA

RAYSHA PUTRI RAMADHANIA

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 mengulik 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 mengulik 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 : Penerapan Strategi Diversifikasi Bahan Susu F-100 menjadi Produk Puding Bubuk di PT Nawa Agna

Nama : Raysha Putri Ramadhania
NIM : J0310211302

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Penimbang:
Dr. Doni Sahat Tua Manalu, S.E., 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:

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 mengulik 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 karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2024 sampai bulan Januari 2025 ini ialah “Penerapan Strategi Diversifikasi Bahan Susu F-100 menjadi Produk Puding Bubuk di PT Nawa Agna.”

Terima kasih penulis ucapan kepada yang terhormat Bapak Dr. Doni Sahat Tua Manalu S.E., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga kepada Ibu Vela Rostwentivaivi, S.E., M.Si selaku dosen penguji pada sidang akhir. Selain itu, penulis juga menyampaikan apresiasi kepada seluruh dosen dan staf pengajar Program Studi Manajemen Agribisnis atas ilmu dan bimbingan yang diberikan selama masa studi. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Titot Bagus Arifianto selaku pemilik PT Nawa Agna dan seluruh karyawan perusahaan yang telah memberi izin untuk penelitian serta membantu selama magang industri dan pengumpulan data.

Terima kasih penulis ucapan kepada Papa, Mama, dan Nenek tercinta Bapak Joko Siswanto, S.H (Alm), Ibu Marnalinah Harahap, dan Ibu Tjuhaenah Sanusi atas dukungan, doa, dan kasih sayang yang telah diberikan. Laporan akhir ini adalah persembahan untukmu atas pengorbanan yang telah diberikan sampai akhirnya dapat menyelesaikan laporan akhir ini. Tidak lupa ucapan terima kasih kepada Amanda Putri dan Ratu Dzaskia serta teman-teman mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis Angkatan 58 atas dukungan dan bantuannya selama proses magang hingga penyusunan laporan akhir serta doa yang diberikan kepada penulis.

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

Bogor, Juli 2025

Raysha Putri Ramadhania



DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
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 Inovasi Produk Susu Formula-100	5
2.2 Strategi Diversifikasi Produk	5
2.3 Penelitian Terdahulu	6
2.4 Kerangka Pemikiran	7
III METODE PENELITIAN	9
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	9
3.2 Data dan Sumber data	9
3.3 Teknik Pengambilan Sampel	10
3.4 Metode Analisis	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	24
4.2 Karakteristik Responden	28
4.3 Perilaku Pembelian Konsumen	32
4.4 Perencanaan Pasar dan Pemasaran	42
4.5 Perencanaan Produksi	46
4.6 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	50
4.7 Perencanaan Sumberdaya Manusia	51
4.8 Perencanaan Finansial	51
4.9 Implementasi Hasil Analisis Konjoin Pada Perusahaan	55
V SIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Simpulan	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62
RIWAYAT HIDUP	74

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 mengulang 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 mengulik 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	Jumlah pembelian susu formula	1
2	Data penjualan PT Nawa Agna	2
3	Sumber data dan metode pengumpulan data	9
4	Hasil kajian literatur untuk menentukan atribut	11
5	Atribut dan level produk puding bubuk	12
6	Kombinasi atribut dan taraf atribut	13
7	Skala <i>likert</i> empat tingkat	15
8	Nilai koefisien korelasi	15
9	Perhitungan nilai tambah metode hayami	16
10	Karakteristik responden	29
11	Hasil uji validitas	30
12	Uji reliabilitas	32
13	Rasa yang disukai responden	33
14	Kemudahan penyajian yang dipilih oleh responden	34
15	Aroma yang disukai oleh responden	34
16	Tekstur yang disukai oleh responden	34
17	Kemasan yang dipilih oleh responden	35
18	Ketertarikan responden terhadap produk puding bubuk	35
19	Sarana pembelian yang digunakan oleh responden	36
20	Pertimbangan dalam membeli produk puding bubuk	36
21	Pertimbangan keputusan pembelian puding bubuk	37
22	Evaluasi pasca pembelian responden	37
23	Nilai utilitas puding bubuk	38
24	Analisis nilai tambah puding bubuk	40
25	Tingkat kepentingan atribut	42
26	Analisis pesaing produk puding bubuk instan	43
27	Perhitungan harga jual berdasarkan HPP dan <i>markup</i>	45
28	Perencanaan produksi pengembangan Puding Bubuk	46
29	Kebutuhan bahan baku puding bubuk selama satu bulan	47
30	Hasil uji proksimat	47
31	Kebutuhan peralatan dan mesin produksi	48
32	Rencana penerimaan penjualan produk puding bubuk	51
33	Perencanaan biaya tetap puding bubuk sebelum dan sesudah pengembangan	52
34	Perencanaan biaya variabel puding bubuk sebelum dan sesudah pengembangan	53
35	Proyeksi laba rugi puding bubuk sebelum dan setelah pengembangan	54
36	Analisis BEP puding bubuk	54
37	Perhitungan R/C ratio sebelum dan sesudah pengembangan	55



DAFTAR GAMBAR

1	Angka gizi buruk di Indonesia	2
2	Kerangka Pemikiran	8
3	Peta Lokasi Penelitian	9
4	Logo PT Nawa Agna	24
5	Struktur organisasi PT Nawa Agna (2024)	25
6	Alur produksi PT Nawa Agna (2024)	27
7	Produk puding bubuk	44
8	Kemasan puding bubuk	45
9	<i>Layout</i> PT Nawa Agna	49
10	Alur produksi puding bubuk	49

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	63
2	Hasil kuesioner preferensi konsumen	65
3	Proses Pengambilan Keputusan Konsumen	66
4	Preferensi Konsumen	68
5	Biaya investasi	70
6	Biaya tetap sebelum dan sesudah pengembangan	71
7	Biaya variabel sebelum dan sesudah pengembangan	72
8	Hasil uji laboratorium	73

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 mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.