

PEMBUATAN STIK SELADA ROMAINE BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN PADA KELOMPOK TANI BUDI RAHAYU

FARELIA AMARNITA PUTRI



**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 “Pembuatan Stik Selada Romaine Berdasarkan Preferensi Konsumen pada Kelompok Tani Budi Rahayu” 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

Farelia Amarnita Putri
J0310211240

- 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

FARELIA AMARNITA PUTRI. Pembuatan Stik Selada Romaine Berdasarkan Preferensi Konsumen pada Kelompok Tani Budi Rahayu. Dibimbing oleh MUH FATUROKHMAN.

Kelompok Tani Budi Rahayu merupakan lembaga petani berlokasi di Kabupaten Bandung Barat. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan selada romaine yang tidak terserap oleh mitra, dengan membuat produk turunan dari selada romaine. Metode yang digunakan meliputi analisis konjoin untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap stik selada romaine, analisis nilai tambah dari pembuatan stik selada romaine, serta analisis kelayakan bisnis berdasarkan aspek finansial dan non-finansial. Hasil analisis konjoin menunjukkan bahwa atribut pencantuman logo halal merupakan salah satu faktor utama yang memengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk. Nilai tambah dari proses pembuatan stik selada romaine mencapai 83%. Hasil analisis finansial, bisnis ini dinilai layak dengan nilai NPV sebesar Rp396.152.632, IRR sebesar 62%, *Net B/C* sebesar 4,93, *Gross B/C* sebesar 1,19, serta *Payback Period* selama 3,31 tahun. Selain itu, analisis *Switching Value* menunjukkan bahwa batas toleransi maksimum terhadap penurunan penjualan adalah 16,15%, sedangkan toleransi terhadap kenaikan harga input mencapai 129,14%.

Kata kunci: Analisis konjoin, nilai tambah, studi kelayakan, stik selada romaine

ABSTRACT

FARELIA AMARNITA PUTRI. Establishment of Romaine Lettuce Sticks Based on Consumer Preferences at Budi Rahayu Farmers Group. Supervised by MUH FATUROKHMAN.

Budi Rahayu Farmers Group is an agricultural organization located in West Bandung Regency. This study aims to utilize excess romaine lettuce that is not absorbed by partner markets by developing added value derivative products. The methods used include conjoint analysis to identify consumer preferences for romaine lettuce sticks, added value analysis of the production process, and business feasibility analysis based on financial and non-financial aspects. The conjoint analysis results indicate that the inclusion of a halal logo is one of the primary factors influencing consumer purchasing decisions. The added value of the romaine lettuce stick production process reached 83%. The result of the financial analysis, the business is deemed feasible, with a NPV of IDR 396,152,632, an IRR of 62%, a *Net B/C* of 4.93, a *Gross B/C* of 1.19, and a *Payback Period* of 3.31 years. Furthermore, the *Switching Value* analysis shows that the maximum tolerance limit for a decrease in sales is 16.15%, while the tolerance for an increase in input costs is up to 129.14%.

Keywords: Added value, conjoint analysis, feasibility studies, romaine lettuce sticks



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.

PEMBUATAN STIK SELADA ROMAINE BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN PADA KELOMPOK TANI BUDI RAHAYU

FARELIA AMARNITA PUTRI

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 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 : Pembuatan Stik Selada Romaine Berdasarkan Preferensi
Konsumen pada Kelompok Tani Budi Rahayu
Nama : Farelia Amarnita Putri
NIM : J0310211240

@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.

Disetujui oleh

Pembimbing:
Muh. Faturokhman, 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:

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 “Pembuatan Stik Selada Romaine Berdasarkan Preferensi Konsumen pada Kelompok Tani Budi Rahayu”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, Bapak Muh Faturokhman, S.Pt., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Ibu Liisa Firhani Rahmasari, SP., M.Si. selaku dosen penguji yang telah menguji dan memberikan saran. Ungkapan terima kasih juga kepada Bapak Dedi Hernawan selaku pembimbing lapang, beserta seluruh keluarga Kelompok Tani Budi Rahayu yang telah membantu selama pengumpulan data. Terima kasih kepada Putri Pebrianti Utami dan Gina Jaudah selaku teman magang industri yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan kerja sama yang luar biasa selama pelaksanaan penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Ananta Family yang telah kebersamai penulis dari awal perkuliahan sampai ditahap akhir ini.

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

Bogor, Juni 2025

Farelia Amarnita Putri

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Selada Romaine	5
2.2 Camilan Stik	6
2.3 Preferensi Konsumen	6
2.4 Analisis Konjoin	6
2.5 Analisis Nilai Tambah	6
2.6 Studi Kelayakan Bisnis	6
2.7 Penelitian Terdahulu	6
2.8 Alur Kerangka Pemikiran	7
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu	9
3.2 Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	9
3.3 Metode Penentuan Populasi dan Sampel	9
3.4 Metode Analisis	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	19
4.2 Karakteristik Responden Produk Stik Selada Romaine	21
4.3 Preferensi Konsumen Terhadap Stik Selada Romaine	23
4.4 Analisis Nilai Tambah	24
4.5 Rencana Pengembangan Bisnis	26
V SIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Simpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47
RIWAYAT HIDUP	74



DAFTAR TABEL

1	Produksi selada di Indonesia	1
2	Data produksi dan permintaan selada romaine di Kelompok Tani Budi	2
3	Kandungan gizi selada per 100 gram	5
4	Uji validitas sampel stik selada romaine	10
5	Uji reliabilitas sampel stik selada romaine	11
6	Identifikasi atribut dan taraf stik selada romaine	12
7	Perhitungan nilai tambah menggunakan metode hayami	14
8	Karakteristik responden stik selada romaine	21
9	Hasil uji validitas stik selada romaine	22
10	Hasil uji reliabilitas stik selada romaine	23
11	Hasil uji korelasi stik selada romaine	23
12	Hasil analisis konjoin atribut dan level stik selada romaine	24
13	Nilai tambah stik selada romaine	25
14	Data permintaan stik selada romaine selama satu minggu	27
15	Data pesaing stik selada romaine	27
16	Proyeksi penjualan stik selada romaine	28
17	Perhitungan harga stik selada romaine	29
18	Rencana produksi stik selada romaine	35
19	Kapasitas produksi per hari pembuatan stik selada romaine	35
20	Penjadwalan produksi stik selada romaine	36
21	Waktu produksi stik selada romaine	36
22	Spesifikasi sumber daya manusia bisnis stik selada romaine	37
23	Perizinan berusaha berbasis risiko	38
24	Perkiraan penerimaan pembuatan stik selada romaine	41
25	Hasil kelayakan usaha stik selada romaine	41
26	Hasil perhitungan <i>switching value</i>	43

DAFTAR GAMBAR

1	Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok makanan	2
2	Tren minat stik di Indonesia	3
3	Alur kerangka pemikiran	8
4	Peta lokasi Kelompok Tani Budi Rahayu	9
5	Logo Kelompok Tani Budi Rahayu	19
6	Struktur organisasi Kelompok Tani Budi Rahayu	19
7	Grafik ketertarikan responden membeli stik selada romaine	26
8	Survei toko-toko aneka camilan di Kabupaten Bandung Barat	26
9	Produk stik selada romaine	29
10	Alur distribusi produk stik selada romaine	30
11	Konten <i>insta story</i> dan <i>feeds</i> stik selada romaine	30
12	Label kemasan stik selada romaine	31
13	<i>Layout</i> produksi stik selada romaine	31
14	Bahan baku pembuatan stik selada romaine	32

15	Penirisan selada romaine yang telah dicuci	32
16	Perebusan selada romaine	33
17	Penghalusan selada romaine	33
18	Adonan stik selada romaine kalis	33
19	Pencetakan stik selada romaine	34
20	Penggorengan stik selada romaine	34
21	Struktur organisasi bisnis stik selada romaine	37

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil kombinasi atribut (stimulus) stik selada romaine	48
2	Peralatan dan perlengkapan produksi stik selada romaine	50
3	<i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) pembuatan stik selada romaine	51
4	Sertifikat halal stik selada romaine	52
5	Biaya investasi pembuatan stik selada romaine	53
6	Biaya variabel pembuatan stik selada romaine	55
7	Biaya tetap pembuatan stik selada romaine	56
8	Analisis <i>cash flow</i> stik selada romaine	57
9	Laporan laba rugi stik selada romaine	62
10	<i>Switching value</i> stik selada romaine penurunan penjualan	64
11	<i>Switching value</i> stik selada romaine kenaikan harga tepung terigu	69