



PENGEMBANGAN PRODUK *GREEN BEAN* MENJADI KOPI CELUP PADA KEBUN KOPI ORGANIK SUKAHURIP

NABIL AMARALDO



**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 “Pengembangan Produk *Green Bean* menjadi Kopi Celup pada Kebun Kopi Organik Sukahurip” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Nabil Amaraldo
J0310211412

ABSTRAK

NABIL AMARALDO. Pengembangan Produk *Green Bean* menjadi Kopi Celup pada Kebun Kopi Organik Sukahurip. Dibimbing oleh VERALIANTA BR SEBAYANG.

Kebun Kopi Sukahurip saat ini hanya menjual biji kopi (*green bean*) sehingga nilai tambahnya masih rendah. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengidentifikasi karakteristik dan preferensi konsumen terhadap kopi celup, (2) menganalisis nilai tambah dari pengolahan *green bean* menjadi kopi celup, dan (3) mengevaluasi kelayakan usaha aspek non-finansial dan aspek finansial. Metode yang digunakan meliputi metode konjoin, metode Hayami, dan studi kelayakan bisnis. Hasil menunjukkan bahwa konsumen di wilayah Cijabodetabek menyukai kopi celup dengan harga terjangkau, rasa kuat, dan kemasan karton. Nilai tambah dari produk mencapai lebih dari 38,21% dengan keuntungan diatas 79,07%. Aspek non-finansial seperti teknis, pasar, hukum, dan lingkungan dinilai layak. Secara finansial, pengembangan kopi celup dinyatakan layak dengan NPV sebesar Rp 166.511.587, IRR 56,75%, *net B/C* 2,64, *gross B/C* 1,19, dan *payback period* 2,60 tahun. Analisis *switching value* menunjukkan bahwa usaha masih layak meskipun terjadi penurunan penjualan hingga 15,96% atau kenaikan biaya kopi arabika hingga 21,02%.

Kata Kunci: Kelayakan bisnis, kopi, nilai tambah, preferensi konsumen

ABSTRACT

NABIL AMARALDO. Development of Green Bean Product into Coffee Bag at Sukahurip Organic Coffee Plantation. Supervised by VERALIANTA BR SEBAYANG.

Sukahurip Coffee Plantation currently only sells coffee beans (*green bean*), resulting in low added value. This study aims to (1) identify consumer characteristics and preferences for drip coffee, (2) analyze the added value of processing green bean into drip coffee, and (3) evaluate the business feasibility from non-financial and financial aspects. The methods used include conjoint method, the Hayami method, and a business feasibility study. The results show that consumers in the Cijabodetabek area prefer drip coffee with affordable prices, strong flavor, and carton packaging. The product provides added value of over 38.21% with a profit margin exceeding 79.07%. Non-financial aspects such as technical, market, legal, and environmental factors are considered feasible. Financially, the development of drip coffee is feasible, with an NPV of Rp166.511.587, an IRR of 56,75%, a *net B/C* of 2.64, a *gross B/C* of 1.19, and a *payback period* of 2.60 years. The switching value analysis shows that the business remains feasible even with a sales decline of up to 15,96% or an increase in arabica coffee costs of up to 21,02%. These findings support the development of drip coffee products as a strategy to enhance added value and business competitiveness.

Keywords: Added value, business feasibility, coffee, consumer preference



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 apapun tanpa izin IPB.

PENGEMBANGAN PRODUK *GREEN BEAN* MENJADI KOPI CELUP PADA KEBUN KOPI ORGANIK SUKAHURIP

NABIL AMARALDO

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

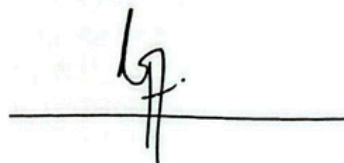
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Liisa Firhani Rahmasari, S.P., M.Si.

Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk *Green Bean* menjadi Kopi Celup
pada Kebun Kopi Organik Sukahurip
Nama : Nabil Amaraldo
NIM : J0310211412

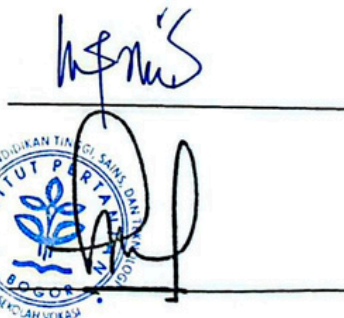
Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Veralianta Br Sebayang, S.P., 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: 8 Agustus 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah dengan judul “Pengembangan Produk *Green Bean* menjadi Kopi Celup pada Kebun Kopi Organik Sukahurip” berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli sampai Desember 2024 adalah pengembangan produk kopi sebagai bentuk diversifikasi produk dengan judul “Pengembangan Produk *Green Bean* menjadi Kopi Celup pada Kebun Kopi Organik Sukahurip”. Penyelesaian ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak.

Ungkapan terima kasih yang sebesar-besarnya ingin disampaikan kepada Bapak Abdul Wahab, Ibu Merry, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang yang tiada hentinya kepada penulis selama penelitian proyek akhir berlangsung dan memberikan motivasi serta dukungan untuk bersemangat menuntaskan tanggung jawab sebagai mahasiswa. Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Ibu Dr. Veralianta Br Sebayang, S.P., M.Si. dan dosen penguji Ibu Liisa Firhani Rahmasari, S.P., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran yang sangat berharga selama proses magang industri dan penelitian ini berlangsung. Di samping itu, penghargaan serta ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Priska Ajeng Paramita selaku pemilik Perusahaan Kebun Kopi Organik Sukahurip yang telah memberikan izin untuk melakukan magang industri selama enam bulan dan yang telah membantu selama pengumpulan data penelitian serta menjadi pengganti sosok ibu. Ungkapan terima kasih kepada Ketua Program Studi Manajemen Agribisnis Ibu Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si. dan beserta jajaran dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis menempuh masa studinya. Tak lupa, penulis sampaikan terima kasih kepada Ajeng Rezkitaputri dan Theresa Lidya Roslana selaku rekan magang industri.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan karya ilmiah ini terdapat kekurangan dan keterbatasan. Penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan berharap masukan serta kritik yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan memberikan kontribusi bagi kemajuan ilmu pengetahuan. Akhir kata, semoga Allah SWT memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua.

Bogor, Agustus 2025

Nabil Amaraldo



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kopi	5
2.2 Pengembangan Produk	6
2.3 Preferensi Konsumen	6
2.4 Analisis Nilai Tambah	7
2.5 Studi Kelayakan Bisnis	7
2.6 Penelitian Terdahulu	9
2.7 Kerangka Pemikiran	10
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Teknik Pengumpulan Data	11
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran umum perusahaan	19
4.2 Analisis Karakteristik Responden	23
4.3 Analisis Preferensi Konsumen terhadap Kopi Celup	25
4.4 Analisis Nilai Tambah Produk Menggunakan Metode Hayami	27
4.5 Analisis Kelayakan usaha Kopi Celup	28
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan	41
5.1 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	67



DAFTAR TABEL

1	Produksi kopi beberapa kabupaten/kota besar di Jawa Barat tahun 2024	1
2	Rata-rata konsumsi kopi instan per kapita per minggu di beberapa	1
3	Pendapatan aktual dan pendapatan estimasi Kebun Kopi Sukahurip	2
4	Atribut yang digunakan dalam analisis konjoin	12
5	Metode Hayami	14
6	Luas lahan dan jumlah pohon Kebun Kopi Sukahurip	20
7	Bangunan Kebun Kopi Sukahurip	21
8	Mesin Kebun Kopi Sukahurip	21
9	Peralatan Kebun Kopi Sukahurip	22
10	Kendaraan Kebun Kopi Sukahurip	22
11	Laporan laba rugi Kebun Sukahurip tahun 2021-2023 (dalam Rupiah)	22
12	Karakteristik responden berdasarkan usia	23
13	Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	23
14	Karakteristik responden berdasarkan domisili	24
15	Karakteristik responden berdasarkan pekerjaan	24
16	Stimuli produk kopi celup	25
17	Nilai utilitas level atribut	26
18	Analisis tingkat kepentingan atribut	27
19	Analisis nilai tambah Kopi celup dengan menggunakan Hayami	28
20	Segmentasi pasar kopi celup	29
21	Peralatan produksi kopi celup	33
22	Penjadwalan produksi kopi celup	36
23	Asumsi kopi celup	37
24	Penjualan kopi celup	38
25	Analisis kriteria kelayakan finansial	39
26	Analisis <i>switching value</i> kopi celup	40

DAFTAR GAMBAR

1	Alur pemikiran penelitian	10
2	Lokasi perusahaan	11
3	Logo Kebun Kopi Sukahurip	19
4	Struktur organisasi Kebun Kopi Sukahurip	20
5	Peta persebaran pos Kebun Kopi Sukahurip	21
6	Kemasan dan isi kopi celup	30
7	Perencanaan lokasi usaha kopi celup Sumber: Kebun Sukahurip (2024)	30
8	Alur pendistribusian kopi celup	31
9	Tata letak ruang produksi	34
10	Tahapan pengolahan kopi bubuk menjadi kopi celup	34



DAFTAR LAMPIRAN

1	Matriks SWOT Kebun Kopi Sukahurip	47
2	Kuesioner Kopi celup organik	48
3	Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami	58
4	Laporan laba rugi kopi celup	59
5	<i>Cashflow</i> kopi celup organik	60
6	Penyusutan	62
7	<i>Switching value</i> kenaikan biaya kopi	63
8	<i>Switching value</i> penurunan penjualan	65