



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

## **PENGEMBANGAN PRODUK KERIPIK PAPRIKA BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN DI P4S KURNIA ABADI**

**YORA MARSHANDA**



**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 Pengembangan Produk Keripik Paprika Berdasarkan Preferensi Konsumen di P4S Kurnia Abadi 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 dibagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Juli 2024

Yora Marshanda  
J0310201096

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



## ABSTRAK

YORA MARSHANDA. Pengembangan Produk Keripik Paprika Berdasarkan Preferensi Konsumen di P4S Kurnia Abadi. Dibimbing oleh RASIDIN K. SITEPU.

P4S Kurnia Abadi merupakan instansi budidaya paprika yang masih menghasilkan paprika berkualitas rendah dalam jumlah yang cukup besar. Paprika berkualitas rendah menyebabkan penurunan harga jual dan menyebabkan kerugian perusahaan. Pengolahan paprika dilakukan agar dapat menambah pendapatan perusahaan. Produk yang dihasilkan berupa keripik paprika. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui preferensi konsumen dan kelayakan usaha keripik paprika. Metode yang digunakan yaitu analisis konjoin dan analisis kelayakan. Hasil penelitian menyatakan konsumen menyukai keripik dengan bentuk chip, rasa gurih, bertekstur renyah, harga Rp10.000-Rp25.000 (150gr), serta kemasan *standing pouch ziplock* bening. Ide pengembangan bisnis keripik paprika ini layak untuk dijalankan karena adanya teknis produksi yang rinci, terdapat data permintaan dan produk substitusi, serta target pasar yang jelas. Analisis R/C *ratio* menghasilkan nilai sebesar 1,17 pada tahun pertama dan sebesar 1,18 pada tahun ke 2-5 yang berarti  $R/C \text{ ratio} > 1$  yang berarti usaha layak dijalankan. Usaha keripik paprika akan mengalami titik impas pada saat produksi tahun pertama sebanyak 3.132 pcs, serta sebanyak 3.699 pcs keripik paprika pada tahun selanjutnya. Perusahaan dapat memproduksi keripik paprika yang sesuai dengan preferensi konsumen, memprioritaskan pengolahan paprika berkualitas rendah guna memperkecil biaya yang dikeluarkan, serta melakukan pengembangan pasar agar dapat meningkatkan produksi dan produk dapat terjual seluruhnya.

Kata kunci: analisis konjoin, kelayakan usaha, preferensi konsumen

## ABSTRACT

YORA MARSHANDA. Paprika Chips Product Development Based on Consumer Preferences at P4S Kurnia Abadi. Supervized by RASIDIN K. SITEPU.

P4S Kurnia Abadi is a paprika cultivation institution that still produces a large amount of low-quality paprika. Low-quality peppers cause a decrease in selling prices and cause company losses. Processing of peppers is carried out in order to increase the company's income. The resulting product is paprika chips. The purpose of this study was to determine consumer preferences and business feasibility of paprika chips. The methods used are conjoint analysis and feasibility analysis. The results stated that consumers liked chips with chip shape, savory taste, crunchy texture, price of Rp10,000-Rp25,000 (150gr), and clear ziplock standing pouch packaging. This paprika chips business development idea is feasible because there are detailed production techniques, demand data and substitute products, and a clear target market. The R/C ratio analysis resulted in a value of 1.17 in the first year and 1.18 in years 2-5, that the  $R/C \text{ ratio} > 1$  which means the business is feasible. The paprika chips business will break even when the first year's production is 3,132 pcs, and as many as 3,699 pcs of paprika chips in the following year. The company can produce paprika chips according to consumer preferences, prioritize processing low-quality peppers to minimize costs incurred, and conduct market development in order to increase production and products can be sold entirely.

Keywords: business feasibility, conjoint analysis, consumer preferences



©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 mengugikan 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 2024  
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 berntuk apa pun tanpa izin IPB.*



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

## **PENGEMBANGAN PRODUK KERIPIK PAPRIKA BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN DI P4S KURNIA ABADI**

**YORA MARSHANDA**

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  
2024**



Pengaji pada ujian Proyek Akhir: Ir. Leni Lidya, M.M.

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 mengugikan 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 : Pengembangan Produk Keripik Paprika Berdasarkan Preferensi Konsumen di P4S Kurnia Abadi

Nama : Yora Marshanda  
NIM : J0310201096

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 mengugik 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:

Dr. Rasidin K. Sitepu, 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: 1 Juli 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 mengugik 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 penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan baik. Judul yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2023 - Januari 2024 ini adalah “Pengembangan Produk Keripik Paprika Berdasarkan Preferensi Konsumen di P4S Kurnia Abadi”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada kedua orang tua tercinta yaitu Bapak Harmaini dan Ibu Elparika atas dukungan, doa, kasih sayang, dan pengorbanan yang tiada henti diberikan, yang menjadi semangat bagi penulis untuk dapat menyelesaikan pendidikan di Sekolah Vokasi IPB University. Penulis juga menyampaikan rasa terima kasih kepada saudara kandung yaitu Harry Rahmansyah dan Mutiara Ramadhani atas dukungan moral dan semangat yang tidak pernah padam. Kebersamaan dan dukungan yang diberikan telah menjadi sebuah motivasi dan inspirasi bagi penulis.

Selanjutnya ucapan terima kasih kepada Bapak Dr. Rasidin K. Sitepu, S.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini. Ibu Ir. Leni Lidya, M.M. selaku dosen pengujii yang telah memberikan saran perbaikan pada laporan proyek akhir ini. Ibu Yanti Kurniati selaku pembimbing lapangan serta pemilik dari P4S Kurnia Abadi yang telah mengijinkan penulis untuk melaksanakan magang industri di tempat usahanya, serta telah memberikan arahan, masukan, dan bantuan selama pelaksanaan kegiatan magang industri. Ella Aisha Putri dan Rafita Azzahra sebagai rekan magang industri yang telah bekerja sama dengan baik selama kegiatan magang industri. Serta teman-teman penulis yang telah memberikan semangat dan motivasi untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini jauh dari kata sempurna, baik penyajian maupun penggunaan bahasa. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan laporan proyek akhir ini. Semoga laporan proyek akhir ini dapat memberikan manfaat dalam bidang yang bersangkutan dan bermanfaat bagi pembaca yang mempelajarinya.

Bogor, Juli 2024

*Yora Marshanda*



<b>DAFTAR TABEL</b>	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xii
<b>I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	5
2.1 Kajian Teoritis	5
2.2 Penelitian Terdahulu	8
2.3 Kerangka Pemikiran Penelitian	9
<b>III METODE</b>	11
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.	11
3.2 Jenis Data dan Sumber Data	11
3.3 Teknik Menentukan Sampel	11
3.4 Metode Pengumpulan Data	12
3.5 Metode Analisis Data	12
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	18
4.1 Gambaran Perusahaan	18
4.2 Karakteristik Responden	20
4.3 Preferensi Konsumen terhadap Atribut Keripik Paprika	21
4.4 Analisis Kelayakan Bisnis Olahan Keripik Paprika	24
<b>V SIMPULAN DAN SARAN</b>	35
5.1 Simpulan	35
5.2 Saran	35
<b>LAMPIRAN</b>	39
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	47

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 mengugikan 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 mengugah 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	Data produksi paprika di P4S Kurnia Abadi tahun 2023	1
2	Tingkatan grade paprika di P4S Kurnia Abadi 2023	2
3	Atribut dan taraf atribut keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	13
4	Stimuli keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	14
5	Karakteristik responden kuesioner P4S Kurnia Abadi 2024	20
6	Identifikasi perilaku konsumsi responden kuesioner P4S Kurnia Abadi 2024	21
7	Korelasi atribut keripik paprika terhadap preferensi konsumen di P4S Kurnia Abadi 2024	22
8	Tingkat kepentingan atribut keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	22
9	Nilai koefisiensi utilitas keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	23
10	Bahan baku keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	26
11	Peralatan dan perlengkapan produksi keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	26
12	Jadwal produksi keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	27
13	Data permintaan keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	29
14	Produk substitusi keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	29
15	Perencanaan penerimaan penjualan keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	32
16	Laporan laba rugi keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	33
17	Analisis R/C ratio keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	34
18	Perhitungan BEP keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	34

## DAFTAR GAMBAR

1	Penjualan paprika merah grade TO di P4S Kurnia Abadi bulan Agus-Okt 2023	2
2	Tahapan proses pembelian oleh konsumen	5
3	Kerangka Pemikiran Penelitian	10
4	Produk keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	25
5	Tahapan produksi keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	27
6	Label kemasan keripik paprika P4S Kurnia Abadi 2024	28

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Bentuk kuesioner yang disebarluaskan pada responden	39
2	Data paprika hasil panen berdasarkan grade dan harganya di P4S Kurnia Abadi bulan Agustus-Desember 2023	41
3	Perencanaan biaya investasi bisnis keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	43
4	Perencanaan biaya tetap bisnis keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	44
5	Perencanaan biaya variabel bisnis keripik paprika di P4S Kurnia Abadi	45
6	Perhitungan harga jual produk keripik paprika di P4S Kurnia Abadi 2024	46