



# **KAJIAN KELAYAKAN BISNIS DAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK INOVATIF MIE INSTAN JAGUNG DI GAPOKTAN KARYA TANI SUKABUMI**

**ANGELINA PUTRI**



**MANAJEMEN AGRIBISNIS  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Kajian Kelayakan Bisnis dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Inovatif Mie Instan Jagung di Gapoktan Karya Tani” 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 tugas akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Angelina Putri  
J0310201116

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

ANGELINA PUTRI. Kajian Kelayakan Bisnis dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Inovatif Mie Instan Jagung di Gapoktan Karya Tani Sukabumi. Dibimbing oleh POPONG NURHAYATI.

Mie instan jagung adalah produk mie berbahan dasar tepung jagung 100%. Rasa mie instan jagung tidak jauh berbeda dengan rasa mie terigu yang sekarang tersedia di toko-toko. Mie instan jagung dapat dikonsumsi oleh para penderita autisme, diabetes dan juga pada orang-orang yang memiliki hipersensitif pada protein terigu. Penelitian dilakukan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap mie instan jagung dan menganalisis kelayakan unit bisnis baru berdasarkan analisis aspek finansial dan non finansial. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* dengan responden sejumlah 50 orang. Analisis data menggunakan analisis deskriptif, analisis konjoin dan analisis kelayakan bisnis. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh atribut yang menjadi kesukaan konsumen adalah aroma harum dan yang dianggap penting oleh konsumen adalah rasa. Hasil analisis kelayakan finansial dan non finansial menunjukkan bahwa bisnis mie instan jagung dinyatakan layak untuk dijalankan dilihat dari nilai NPV yang diperoleh yaitu Rp 315.977.161, nilai IRR sebesar 13%, nilai *Net B/C* sebesar 1,53, nilai *Gross B/C* sebesar 1,26 dan nilai *payback period* selama 6 tahun 3 bulan.

Kata kunci: analisis konjoin, analisis kelayakan bisnis, mie instan jagung, preferensi konsumen

## ABSTRACT

ANGELINA PUTRI. Business Feasibility Study and Consumer Preferences for Innovative Corn Instant Noodle Product at Gapoktan Karya Tani Sukabumi. Supervised by POPONG NURHAYATI.

Corn instant noodles are noodle products made from 100% corn flour. The taste of corn instant noodles is not much different from the taste of wheat noodles that are now available in stores. Corn instant noodles can be consumed by people with autism, diabetes and also people who are hypersensitive to wheat protein. The study was conducted to determine consumer preferences for corn instant noodles and analyze the feasibility of a new business unit based on the analysis of financial and non-financial aspects. This research used purposive sampling technique with 50 respondents. Data analysis used descriptive analysis, conjoint analysis and business feasibility analysis. Based on the results of the study, the attribute that is the favorite of consumers is fragrant aroma and what is considered important by consumers is taste. The results of the financial and non-financial feasibility analysis show that the corn instant noodle business is declared feasible to run seen from the NPV value obtained which is IDR 315,977,161, IRR value of 13%, Net B/C value of 1.53, Gross B/C value of 1.26 and payback period value for 6 years and 3 months.

Keywords: conjoint analysis, business feasibility analysis, corn instant noodles, consumer preferences



Judul Proyek Akhir : Kajian Kelayakan Bisnis dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Inovatif Mie Instan Jagung di Gapoktan Karya Tani Sukabumi

Nama : Angelina Putri  
NIM : J0310201116

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Dr. Ir. Popong Nurhayati, M.M.

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: 4 Juli 2024

Tanggal Lulus:

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga Proyek Akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2023 sampai bulan Januari 2024 ini ialah kelayakan bisnis dan preferensi konsumen, dengan judul “Kajian Kelayakan Bisnis dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Mie Instan Jagung di Gapoktan Karya Tani”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Ibu Dr. Ir. Popong Nurhayati, MM yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing. Disamping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Bapak Ferry Kurniawan dari Gapoktan Karya Tani yang telah membantu selama pengumpulan data. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada orang tua Bapak Nasikin dan Ibu Hasna Hasan, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Muhammad Daud Rasyid terima kasih atas bantuannya selama penelitian serta rekan-rekan MAB 2020, atas kebersamaan dan dukungannya penulis ucapkan terima kasih.

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

Bogor, Juni 2024

*Angelina Putri*

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	7
1.4 Manfaat	7
II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Jagung	8
2.2 Tepung Jagung	8
2.3 Mie Instan Jagung ( <i>Gluten Free</i> )	8
2.4 Manfaat Mie Instan Jagung	9
2.5 Penelitian Terdahulu	10
2.6 Kerangka Pemikiran Teoritis	13
2.7 Kerangka Pemikiran Operasional	15
III METODE	17
3.1 Lokasi dan Waktu Magang Industri	17
3.2 Jenis dan Sumber Data	17
3.3 Metode Pengumpulan Data	17
3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	26
4.2 Preferensi Konsumen	27
4.3 Analisis Kelayakan Bisnis	31
V SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Simpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43
RIWAYAT HIDUP	47



## DAFTAR TABEL

1	Prediksi komoditas unggulan Kabupaten Sukabumi tahun 2021	2
2	Produksi dan konsumsi jagung di Indonesia tahun 2014 – 2018	3
3	Perkembangan produksi jagung hibrida pada Gapoktan Karya Tani	4
4	Komposisi energi, protein, dan lemak pada beberapa bahan pangan	5
5	Penelitian terdahulu	11
6	Atribut produk mie instan jagung	19
7	Kombinasi atribut dan taraf atribut	20
8	Sumber daya fisik perusahaan	26
9	Tenaga Kerja Gapoktan Karya Tani	27
10	Karakteristik responden mie instan jagung	28
11	Skala Likert	28
12	Hasil uji validitas	29
13	<i>Importance value</i>	29
14	Nilai utilitas atribut	30
15	Daftar pesaing Gapoktan Karya Tani	31
16	Siklus Produksi Mie Instan Jagung Minggu Pertama	36
17	Siklus Produksi Mie Instan Jagung Minggu Kedua dan Selanjutnya	36
18	Deskripsi pekerjaan usaha mie instan jagung	37
19	Analisis kelayakan unit bisnis baru mie instan jagung	39

## DAFTAR GAMBAR

1	Konsumsi mie instan di Indonesia 2014-2022	1
2	Diagram penderita diabetes tipe 1	5
3	Diagram hasil kuisioner	6
4	Diagram kerangka pemikiran operasional	16
5	Alur produksi mie instan jagung	34
6	Persiapan bahan	34
7	Layout produksi	35
8	Struktur organisasi	37

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Matriks Swot	44
2	Cash Flow	45
3	Laporan Laba Rugi	46