

PENERAPAN STRATEGI INTEGRASI VERTIKAL PENGOLAHAN MINUMAN SARI KACANG KORO PADA PT RUMAH PANGAN NUSANTARA

MUHAMMAD ALDRY RIVADRIANSYAH



**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 “Penerapan Strategi Integrasi Vertikal Pengolahan Minuman Sari Kacang Koro pada PT Rumah Pangan Nusantara” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum dijadikan 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, Agustus 2025

Muhammad Aldry Rivadriansyah
J0310211422

ABSTRAK

MUHAMMAD ALDRY RIVADRIANSYAH. Penerapan Strategi Integrasi Vertikal Pengolahan Minuman Sari Kacang Koro pada PT Rumah Pangan Nusantara. Dibimbing oleh MAYA DEWI MAHARANI.

PT Rumah Pangan Nusantara merupakan unit usaha mikro yang membudidayakan kacang koro pedang sebagai komoditas utama yang tengah menghadapi masalah pada hasil panennya. Penumpukan kacang koro yang melebihi masa batas simpan menjadi keras dan tidak layak dijual sebagai produk mentah. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pemanfaatan kacang koro yang melewati masa simpan menjadi unit bisnis minuman sari kacang koro sebagai upaya diversifikasi produk melalui integrasi vertikal. Metode yang digunakan meliputi analisis SWOT, analisis regresi linier berganda, IFE-EFE, QSPM, dan analisis kelayakan usaha secara non finansial dan finansial. Hasil dari regresi linier berganda menunjukkan bahwa faktor rasa, harga, dan kemasan berpengaruh signifikan terhadap faktor minat beli dengan faktor harga menjadi dominan. Aspek non finansial mencakup perencanaan produk, pasar, teknis, organisasi, dan SDM. Usaha dinyatakan layak berdasarkan analisis finansial meliputi indikator NPV Rp140.928.007, IRR 43%, *Net B/C* 3,19, *Gross B/C* 1,24, *Payback Period* 4 tahun, dan analisis sensitivitas kenaikan bahan baku hingga 10%.

Kata kunci: Kelayakan usaha, regresi linier berganda, sari kacang koro, SWOT

ABSTRACT

MUHAMMAD ALDRY RIVADRIANSYAH. Application of Vertical Integration Strategy in the Processing of Koro Bean Milk at PT Rumah Pangan Nusantara. Supervised by MAYA DEWI MAHARANI.

PT Rumah Pangan Nusantara is a micro-enterprise cultivating koro beans as its main commodity, which is currently facing issues with post-harvest outcomes. The accumulation of beans that exceed their storage period results in hardening, making them unsuitable for sale as raw products. This study aims to examine the utilization of beans that have surpassed their storage period into a business unit producing sword bean extract beverages as an effort of product diversification through vertical integration. The methods employed include SWOT analysis, multiple linear regression analysis, IFE-EFE, QSPM, and both non-financial and financial feasibility analyses. The results of the multiple linear regression analysis show that taste, price, and packaging significantly influence purchase intention, with price being the dominant factor. Non-financial aspects cover product, market, technical, organizational, and human resource planning. The business is deemed feasible based on financial analysis, indicated by NPV of IDR140,928,007, IRR of 43%, *Net B/C* of 3.19, *Gross B/C* of 1.24, *Payback Period* of 4 years, and sensitivity analysis of raw material cost increases up to 10%.

Keyword: Business feasibility, koro bean extract, multiple linear regression, SWOT



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.

PENERAPAN STRATEGI INTEGRASI VERTIKAL PENGOLAHAN MINUMAN SARI KACANG KORO PADA PT RUMAH PANGAN NUSANTARA

MUHAMMAD ALDRY RIVADRIANSYAH

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

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 Proyek Akhir: Ir. Leni Lidya, M.M.

Perpustakaan IPB University



Judul Proyek Akhir : Penerapan Strategi Integrasi Vertikal Pengolahan Minuman
Sari Kacang Koro pada PT Rumah Pangan Nusantara
Nama : Muhammad Aldry Rivadriansyah
NIM : J0310211422

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. Ir. Maya Dewi Dyah Maharani, M.AP.

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 Juli 2025

Tanggal Lulus:

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 pelaksanaan magang yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2024 sampai bulan Februari 2025 ini ialah Laporan proyek Akhir dengan judul “Penerapan Strategi Integrasi Vertikal Pengolahan Minuman Sari Kacang Koro pada PT Rumah Pangan Nusantara”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Dr. Ir. Maya Dewi Maharani, M.AP. yang telah membimbing dan banyak memberi saran kepada saya. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Agus Soma selaku pembimbing lapangan, yang telah membantu selama pengumpulan data. saya ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada orang tua saya, yang telah memberikan dukungan tak ternilai dan cinta tanpa syarat. Mereka adalah sumber inspirasi dan kekuatan saya, dan tanpa dorongan mereka, saya tidak akan sampai pada titik ini. Tidak lupa, saya berterima kasih kepada teman-teman dan kolega yang telah memberikan dukungan moral dan semangat selama perjalanan ini. Keberadaan dan bantuan mereka telah membuat proses ini menjadi lebih berarti dan menyenangkan.

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

Bogor, Agustus 2025

Muhammad Aldry Rivadriansyah

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kacang Koro Pedang	4
2.2 Inovasi Produk	4
2.3 Minat Beli	4
2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Beli	5
2.5 Strategi Pengembangan Usaha	5
2.6 Kelayakan Usaha	6
2.7 Penelitian Terdahulu	6
2.8 Kerangka Pemikiran	7
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	9
3.2 Jenis dan Sumber Data	9
3.3 Metode Pengolahan dan Analisis Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	18
4.2 Struktur Organisasi	19
4.3 Analisis SWOT	19
4.4 Matriks IE	21
4.5 Analisis QSPM	22
4.6 Uji Validitas	22
4.7 Uji Reabilitas	23
4.8 Uji Asumsi Klasik	24
4.9 Analisis Kelayakan Bisnis	27
4.10 Implikasi Manajerial	36
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	59

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.



DAFTAR TABEL

1	Data impor kedelai tahun 2019-2023	1
2	Kandungan kimia pada kacang koro per 100gram	4
3	Penelitian terdahulu	7
4	Jajaran staf PT Rumah Pangan Nusantara	19
5	Hasil analisis SWOT	20
6	Strategi SWOT	20
7	Matriks IFE	20
8	Matriks EFE	21
9	Matriks IE	21
10	Matriks QSPM	22
11	Hasil Uji Validitas	23
12	Hasil Uji Reliabilitas	23
13	Hasil Uji Multikolinearitas	24
14	Hasil Analisis Regresi Linier Berganda	25
15	Hasil Uji Koefisien Determinasi	26
16	Hasil Uji T	26
17	Hasil Uji F	26
18	Bauran pemasaran 4P	27
19	Bahan baku Sari Kacang Koro tahun 1	28
20	Bahan baku Sari Kacang Koro tahun 2-8	28
21	Peralatan produksi Sari Kacang Koro tahun 2-8	28
22	Kapasitas produksi olahan Sari Kacang Koro	33
23	Perencanaan jadwal produksi Sari Kacang Koro	33
24	Susunan kegiatan	34
25	Rencana penerimaan Sari Kacang Koro	34
26	Rencana pengeluaran Sari Kacang Koro	35
27	Analisis laba rugi	35
28	Tabel kriteria investasi	35
29	Analisis sensitivitas	36

DAFTAR GAMBAR

1	Kacang Koro Pedang	4
2	Diagram kerangka pemikiran pada penelitian	8
3	Lokasi PT Rumah Pangan Nusantara	9
4	Matriks SWOT	13
5	Logo RPN	18
6	Struktur organisasi	19
7	Grafik normal P-Plots	24
8	Hasil Uji Heteroskedasitas	25
9	Proses produksi Sari Kacang Koro	29
10	Perendaman Kacang Koro	29
11	Penyortiran Kacang Koro	30
12	Pengupasan Kacang Koro	30
13	Perebusan Kacang Koro	31



14 Penghalusan Kacang Koro	31
15 Penyaringan Kacang Koro	31
16 Pemasakan Sari Kacang Koro	32
17 Pendinginan Sari Kacang Koro	32
18 Pengemasan Sari Kacang Koro	33

DAFTAR LAMPIRAN

1 Kuesioner penelitian	43
2 Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Variabel Rasa	45
3 Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Variabel Harga	46
4 Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Variabel Kemasan	47
5 Hasil Uji Validitas dan Reabilitas Minat Beli	48
6 Hasil identifikasi SWOT	49
7 Analisis matriks IFE	49
8 Analisis matriks EFE	49
9 Hasil identifikasi SWOT	50
10 QSPM	50
11 Tabel QSPM	51
12 Biaya investasi Sari Kacang Koro	52
13 Biaya tetap Sari Kacang Koro	53
14 Biaya variabel Sari Kacang Koro	53
15 Laba rugi Sari Kacang Koro	54
16 <i>Cashflow</i> Sari Kacang Koro	56
17 Surat Hak Cipta Sari Kacang Koro (HAKI)	58