

PEMANFAATAN MELON HIDROPONIK MENJADI ES KRIM MELON BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN PADA AKARUKU HYDROFARM

MUHAMMAD TSAQIFA IFADA



**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- 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.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Proyek Akhir dengan judul “Pemanfaatan Melon Hidroponik menjadi Es Krim Melon berdasarkan Preferensi Konsumen pada Akaruku Hydrofarm” 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 Laporan Proyek Akhir saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Muhammad Tsaqifa Ifada
J0310211345



ABSTRAK

MUHAMMAD TSAQIFA IFADA. Pemanfaatan Melon Hidroponik menjadi Es Krim Melon berdasarkan Preferensi Konsumen pada Akaruku Hydrofarm. Dibimbing oleh SAFIRA FATHIN.

Akaruku Hydrofarm setiap produksinya menghasilkan melon *grade B* yang banyak. Namun melon *grade B* tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh perusahaan. Oleh sebab itu, perlu didirikannya suatu unit bisnis yaitu mengolah melon *grade B* tersebut menjadi produk es krim melon. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut produk, dan menganalisis aspek non finansial serta finansial produk es krim melon akaruku. Responden dipilih dengan metode *purposive sampling* sebanyak 100 orang. Hasil preferensi dengan menggunakan analisis konjoin menunjukkan bahwa konsumen produk Es krim melon menyukai rasa dominan melon, memiliki tekstur menggunakan pulp melon, warna alami melon, dan harga Rp 15.000 dalam kemasan 100 ml. Hasil analisis non finansial dan finansial Analisis finansial juga dapat dikatakan layak untuk dijalankan berdasarkan analisis kelayakan bisnis dengan menggunakan perhitungan Cash flow. Nilai NPV yang diperoleh yaitu sebesar Rp Rp38.256.131 ($NPV > 0$), nilai IRR 69,03% ($IRR > DR$ (5%)), $Gross\ B/C$ 1,13 ($Gross\ B/C > 1$), $Net\ B/C$ 2,74 ($Net\ B/C > 1$), dan *Payback period* selama 2 tahun 2 bulan ($PP < umur\ bisnis$).

Kata kunci: Analisis kelayakan bisnis, analisis konjoin, es krim, melon

ABSTRACT

MUHAMMAD TSAQIFA IFADA. Utilization of Hydroponic Melon into Melon Ice Cream based on Consumer Preferences at Akaruku Hydrofarm. Supervised by SAFIRA FATHIN.

Akaruku Hydrofarm generates a significant amount of grade B melons in each production cycle. However, these grade B melons have not yet been optimally utilized by the company. Therefore, it is necessary to establish a business unit that processes these grade B melons into melon ice cream products. The purpose of this study is to analyze consumer preferences for product attributes and to evaluate both non-financial and financial aspects of the Akaruku melon ice cream product. Respondents were selected using purposive sampling, totaling 100 individuals. Preference results using conjoint analysis show that consumers prefer melon ice cream with a dominant melon flavor, pulp texture, natural melon color, and a price of Rp 15,000 for a 100 ml package. The non-financial and financial analyses also indicate that the business is feasible to run based on business feasibility analysis using cash flow calculations. The obtained Net Present Value (NPV) is Rp Rp38.256.131 ($NPV > 0$), the Internal Rate of Return (IRR) is 69.03% ($IRR > Discount\ Rate$ (5%)), $Gross\ B/C$ is 1.13 ($Gross\ B/C > 1$), $Net\ B/C$ is 2.74 ($Net\ B/C > 1$), and the Payback period is 2 years and 2 months.

Keywords: Business viability analysis, conjoint analysis, ice cream, melon



@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.

© 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.

PEMAFAATAN MELON HIDROPONIK MENJADI ES KRIM MELON BERDASARKAN PREFERENSI KONSUMEN PADA AKARUKU HYDROFARM

MUHAMMAD TSAQIFA IFADA

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 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 University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Nurlela, S.P., M.Si.



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.

Perpustakaan IPB University



Judul Proyek Akhir : Pemanfaatan Melon Hidroponik menjadi Es Krim Melon berdasarkan Preferensi Konsumen pada Akaruku Hydrofarm

Nama : Muhammad Tsaqifa Ifada
NIM : J0310211345

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Safira Fathin, S.E., M.Sc.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.
NPL. 201811198309142016

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.
NIP. 196607171992031003




Tanggal Ujian: 04 Juli 2025

Tanggal Lulus:



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya yang tak terhingga, sehingga Laporan Proyek Akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak 15 juli 2024 sampai bulan juli 2025 ini ialah mengenai preferensi konsumen, dengan judul “Pemanfaatan Melon Hidroponik menjadi Es Krim Melon berdasarkan Preferensi Konsumen pada Akaruku Hydrofarm”. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Muhammad Ivan Puasandhy dan Ibu Nyimas Dwi Nofiska, atas doa, kasih sayang, serta dukungan moral yang diberikan selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Safira Fathin, S.E., M.Sc. selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan bimbingan, saran, serta dukungan selama proses penyusunan tugas akhir. Arahan dan masukan beliau sangat berarti dalam meningkatkan kualitas tulisan ini sekaligus memperluas wawasan penulis. Terima kasih juga kepada Wahyuni I J0310211410 yang telah menemani, memberikan motivasi, dukungan tiada henti dan senantiasa ada membantu penulis. Terima kasih yang tulus juga penulis sampaikan kepada seluruh dosen Program Studi Manajemen Agribisnis Sekolah Vokasi IPB atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan selama masa studi.

Akhir kata, penulis berharap laporan proyek akhir ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi pembaca dan menjadi kontribusi positif dalam pengembangan ilmu pengetahuan di Indonesia. Semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala senantiasa memberikan rahmat dan petunjuk-Nya kepada kita semua.

Bogor, Juli 2025

Muhammad Tsaqifa Ifada

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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Melon Hidroponik	5
2.2 Es Krim	5
2.3 Preferensi Konsumen	6
2.4 Atribut Produk	6
2.5 Studi Kelayakan Bisnis	7
2.6 Penelitian Terdahulu	8
2.7 Kerangka Pemikiran	9
III METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	10
3.2 Jenis dan Sumber Data	10
3.3 Populasi dan Sampel	10
3.4 Metode Olah dan Analisis Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	19
4.2 Karakteristik Responden	25
4.3 Preferensi Konsumen terhadap Atribut Es krim melon Akaruku	26
4.4 Perencanaan Bisnis	28
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	60



DAFTAR TABEL

1	Data produksi melon Akaruku Hydrofarm bulan Juli – Desember 2024	2
2	Hasil survei riset pasar <i>dessert</i> olahan melon 2024	2
3	Penelitian terdahulu	8
4	Hasil kajian literatur dalam menentukan atribut	12
5	Atribut dan level produk es krim melon Akaruku	12
6	Kombinasi atribut dan level atribut (stimuli)	13
7	Karakteristik responden	25
8	Hasil nilai utilitas taraf atribut Es krim melon Akaruku	26
9	Hasil tingkat kepentingan atribut Es krim melon	27
10	STP es krim melon	29
11	Harga pokok produksi es krim melon	30
12	Kapasitas produksi produk es krim melon	31
13	Jumlah kebutuhan bahan baku Es krim melon	31
14	Kebutuhan peralatan dan perlengkapan es krim melon	32
15	Perencanaan kebutuhan modal dan sumber modal es krim melon	36
16	Perencanaan biaya investasi es krim melon tahun 2025	37
17	Perencanaan biaya tetap es krim melon.	37
18	Biaya variabel es krim melon	38
19	Perencanaan penerimaan es krim melon	38
20	Perencanaan kriteria kelayakan investasi Es krim melon	38
21	Proyeksi hasil analisis <i>switching value</i> es krim melon	40

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	9
2	Logo perusahaan Akaruku Hydrofarm	19
3	Struktur organisasi	20
4	Produk es krim melon Akaruku	29
5	Bahan baku utama pembuatan es krim melon	33
6	Proses homogenisasi es krim melon	33
7	Pengemasan es krim melon	34
8	Pengemasan es krim melon	34
9	<i>Layout</i> produksi es krim melon	34
10	Struktur organisasi	35

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	46
2	Biaya investasi produk es krim melon	47
3	Biaya variabel produk es krim melon 2025	48
4	Biaya Tetap produk es krim melon 2025	49
5	<i>Cashflow</i> produk es krim melon	50
6	<i>Switching value</i> penurunan jumlah produksi 11,48%	53