



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

PENGEMBANGAN PRODUK JUS SAYUR KALE SEBAGAI INOVASI PRODUK OLAHAN DI PT TEKNOLOGI LOKATANI INDONESIA

PUTRI LUCIYANI GUNAWAN



**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

- 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 “Pengembangan Produk Jus Sayur Kale sebagai Inovasi Produk Olahan di PT Teknologi Lokatani Indonesia” 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 karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Putri Luciyani Gunawan
J0310211383

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



@Hak cipta milik IPB University

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.

ABSTRAK

PUTRI LUCIYANI GUNAWAN. Pengembangan Produk Jus Sayur Kale sebagai Inovasi Produk Olahan di PT Teknologi Lokatani Indonesia. Dibimbing oleh LIISA FIRHANI RAHMASARI.

Sayur kale merupakan komoditas hortikultura bergizi tinggi yang kian diminati konsumen bergaya hidup sehat. PT Teknologi Lokatani Indonesia memanfaatkan peluang ini dengan mengembangkan produk jus kale dari hasil panen yang tidak memenuhi standar pasar segar. Penelitian ini bertujuan merancang strategi pengembangan bisnis, menganalisis kelayakan finansial, dan mengidentifikasi preferensi konsumen. Metode yang digunakan meliputi analisis SWOT, analisis konjoin, dan kelayakan finansial dengan indikator NPV, IRR, *Gross B/C*, *Net B/C*, dan *Payback Period*. Hasil menunjukkan konsumen menyukai produk dengan rasa manis, botol plastik, volume 250 ml, dan harga Rp20.000–Rp25.000. Secara finansial, usaha ini layak dijalankan dengan NPV Rp32.422.955, IRR 56%, *Net B/C* 2,72, *Gross B/C* 1,20, dan *Payback Period* 2 tahun 9 bulan. Pengembangan bisnis ini tidak hanya menambah nilai ekonomi, tetapi juga mendukung efisiensi pemanfaatan hasil panen.

Kata kunci: Agribisnis, analisis konjoin, jus sayur kale, kelayakan bisnis

ABSTRACT

PUTRI LUCIYANI GUNAWAN. Development of Kale Vegetable Juice as a Processed Product Innovation at PT Teknologi Lokatani Indonesia. Supervised by LIISA FIRHANI RAHMASARI.

Kale is a horticultural crop with high nutritional value and growing appeal among health-oriented consumers. PT Teknologi Lokatani Indonesia identified this potential by developing a kale juice product utilizing substandard harvests unfit for the fresh market. This study aims to formulate a business development strategy, assess financial viability, and analyze consumer preferences. The methodologies employed include SWOT analysis, conjoint analysis, and financial feasibility evaluation using Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Gross Benefit Cost Ratio (*Gross B/C*), Net Benefit Cost Ratio (*Net B/C*), and Payback Period. Findings indicate that consumers favor sweet-tasting juice in plastic bottles, with a 250 ml volume and pricing between IDR 20,000–25,000. Financially, the business is viable, yielding an NPV of IDR 32.422.955, IRR of 56%, *Net B/C* of 2,72, *Gross B/C* of 1.20, and a payback period of 2 years and 9 months. This initiative not only enhances economic value but also promotes efficient utilization of agricultural outputs.

Keywords: Agribusiness, business feasibility, conjoint analysis, kale juice



@Hak cipta milik IPB University

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.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



PENGEMBANGAN PRODUK JUS SAYUR KALE SEBAGAI INOVASI PRODUK OLAHAN DI PT TEKNOLOGI LOKATANI INDONESIA

PUTRI LUCIYANI GUNAWAN

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: Dr. Wonny Ahmad Ridwan, SE., MM.



- 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.



Judul Proyek Akhir : Pengembangan Produk Jus Sayur Kale sebagai Inovasi
Produk Olahan di PT Teknologi Lokatani Indonesia
Nama : Putri Luciyani Gunawan
NIM : J0310211383

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Liisa Firhani Rahmasari., 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: 30 Juni 2025

Tanggal Lulus:



@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.

Perpustakaan IPB University

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 penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juli 2024 sampai bulan Desember 2024 ini dengan judul “Pengembangan Produk Jus Sayur Kale sebagai Inovasi Produk Olahan di PT Teknologi Lokatani Indonesia”

Ungkapan terima kasih disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga, yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya yang tak ternilai.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Ibu pembimbing, Liisa Firhani Rahmasari., S.P., M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing yang telah memberikan waktu, perhatian, dan masukan yang berharga dalam proses penyusunan karya ilmiah ini.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada PT Teknologi Lokatani Indonesia yang telah bersedia menerima kami selama magang industri, serta kepada teman-teman saya, Nadya Ramdhaniyah dan Mutiara Az-Zahra, yang telah menjadi rekan magang industri dan selama proses penelitian ini. Terima kasih atas kerja sama, dukungan, dan semangat yang telah diberikan dalam setiap tahapan proyek ini. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada mentor kami, Mas Muji Prasetyo Iryanto, yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang sangat berarti selama magang industri. Bantuan dan bimbingan beliau sangat membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini. Tak lupa, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada para staf PT Teknologi Lokatani Indonesia yang telah membantu selama kami berkegiatan di sana.

Penulis menyadari bahwa laporan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dari segi penyajian maupun penggunaan bahasa. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan masukan dan saran yang konstruktif untuk perbaikan laporan ini ke depannya. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan, serta dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan bidang yang bersangkutan.

Bogor, Juni 2025

Putri Luciyani Gunawan



@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.

Perpustakaan IPB University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kajian Teoritis	4
2.2 Penelitian Terdahulu	7
2.3 Bagan Alir Penelitian	7
III METODE	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Data dan Sumber Data	9
3.3 Teknik Menentukan Sampel	9
3.4 Metode Pengumpulan Data	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	17
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	20
4.3 Karakteristik Responden	20
4.4 Preferensi Konsumen terhadap Atribut Jus Sayur	22
4.5 Analisis Kelayakan Bisnis Olahan Jus Sayur	23
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39
RIWAYAT HIDUP	60

DAFTAR TABEL

1	Tingkat konsumsi sayuran di Indonesia perkapita tahun 2021-2023	1
2	Data jumlah sayur masuk dan penyusutan sayur (kg) di PT Teknologi Lokatani Indonesia pada bulan Juni-Agustus 2024	2
3	Kandungan nutrisi sayur kale per100 g	5
4	Teknik pengumpulan data penyusunan laporan pengembangan bisnis	9
5	Matriks SWOT	10
6	Atribut dan taraf atribut jus sayur di PT Teknologi Lokatani Indonesia	11
7	Stimuli jus sayur di PT Teknologi Lokatani Indonesia	12
8	Skor jawaban kuisioner	13
9	Standar kualitas sayuran di PT Teknologi Lokatani Indonesia	19
10	Karakteristik responden kuisioner	20
11	Identifikasi perilaku konsumsi responden kuisioner	21
12	Tingkat kepentingan atribut jus sayur di PT Teknologi Lokatani Indonesia	22
13	Daftar pesaing jus sayur kale	24
14	Permintaan dan penawaran jus sayur botol per minggu	25
15	Perhitungan biaya	26
16	Kebutuhan peralatan dan perlengkapan	27
17	Kapasitas produksi pengolahan jus sayur kale	27
18	Kebutuhan sayur kale untuk pengolahan jus sayur kale	28
19	Kebutuhan bahan baku dan pendukung jus sayur kale per 250 ml	28
20	Jadwal produksi unit bisnis pengolahan jus sayur kale	30
21	<i>Job description</i> unit bisnis pengolahan jus sayur kale	31
22	<i>Job specification</i> unit bisnis pengolahan jus sayur kale	31
23	Pihak terkait kolaborasi	32
24	Perencanaan penerimaan penjualan jus sayur kale di PT Teknologi Lokatani Indonesia	33
25	Rekapitulasi biaya proyeksi arus keuangan pada pendirian unit bisnis jus sayur kale	33
26	Laporan laba rugi produk jus sayur	34
27	Kriteria kelayakan investasi produk jus sayur	34
28	Perhitungan BEP jus sayur kale	35
29	Analisis <i>switching value</i> produk jus sayur	35

DAFTAR GAMBAR

1	Bagan alir penelitian	8
2	Struktur organisasi PT Teknologi Lokatani Indonesia	17
3	Struktur organisasi PT Teknologi Lokatani Indonesia	18
4	Kemasan jus kale	23
5	Tahapan produksi jus sayur kale di PT Teknologi Lokatani Indonesia	28
6	Label kemasan	29



DAFTAR LAMPIRAN

1	Matriks SWOT PT Teknologi Lokatani Indonesia	41
2	Kuisisioner yang disebar kepada responden	42
3	Penjadwalan kegiatan pengolahan jus sayur kale	44
4	<i>Cashflow</i> pendirian unit bisnis jus sayur kale	45
5	Laporan laba rugi pendirian unit bisnis jus sayur kale	48
6	<i>Switching value</i> penurunan produksi dan harga 25,1209525%	50
7	<i>Switching value</i> kenaikan harga kale sebesar 167,051547%	53
8	Rincian biaya investasi produk jus sayur kale	56
9	Rincian biaya tetap produk jus sayur kale	57
10	Rincian biaya variabel produk jus kale	58
11	Proses produksi jus sayur kale	59