



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
II METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Data dan Sumber Data	3
2.3 Metode Analisis	3
2.3.1 Analisis SWOT	3
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	4
2.3.3 Aspek Produksi	6
2.3.4 Aspek Manajemen dan Organisasi	6
2.3.5 Aspek Sumber Daya Manusia	7
2.3.6 Aspek Kolaborasi	7
2.3.7 Aspek Finansial	7
III KERAGAAN PERUSAHAAN	11
3.1 Sejarah	11
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen	11
3.3 Aspek Sumber Daya Perusahaan	13
3.3.1 Sumber Daya Fisik	13
3.3.2 Sumber Daya Manusia	15
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	15
3.4 Unit Bisnis	15
3.4.1 Proses Produksi	17
3.4.2 Pemasaran	20
IV KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	23
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	23
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	23
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	27
4.1.3 Penyusunan Alternatif Strategi	30
4.2 Perencanaan Pengembangan Bisnis	30
4.2.1 Perencanaan Produk	31
4.2.2 Perencanaan Pasar dan Pemasaran	31
4.2.3 Perencanaan Produksi	34
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	39
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	40
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	41
4.2.7 Perencanaan Finansial	42
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	45
V SIMPULAN DAN SARAN	49





5.1	Simpulan	49
5.2	Saran	49
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN	53
	RIWAYAT HIDUP	80

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## DAFTAR TABEL

1	Jumlah produksi bayam di Provinsi DKI Jakarta	1
2	Jumlah produksi bayam hijau pada Hidroponik Nusantara	2
3	Matriks SWOT	4
4	Sumber daya fisik pada Hidroponik Nusantara 2022	13
5	Sumber daya manusia pada Hidroponik Nusantara 2022	15
6	Penjualan nutrisi dan sayuran hidroponik periode Desember 2021 sampai April 2022	21
7	Harga sayuran hidroponik pada Hidroponik Nusantara 2022	22
8	Data inflasi periode Januari sampai Juni 2022	23
9	Analisis lingkungan makro pada Hidroponik Nusantara 2022	24
10	Pemasok bahan baku pada Hidroponik Nusantara	26
11	Analisis lingkungan industri pada Hidroponik Nusantara	27
12	Analisis lingkungan internal pada Hidroponik Nusantara	29
13	Lokasi permintaan <i>spinach crispy cookies</i>	32
14	Harga pokok penjualan <i>spinach crispy cookies</i>	33
15	Kebutuhan bahan baku <i>spinach crispy cookies</i>	34
16	Peralatan produksi <i>spinach crispy cookies</i>	35
17	Jadwal produksi <i>spinach crispy cookies</i>	37
18	Rincian kegiatan produksi	38
19	Kapasitas dan rencana produksi <i>spinach crispy cookies</i> pada	38
20	Kualifikasi tenaga kerja bagian produksi	41
21	Penerimaan Hidroponik Nusantara sebelum pengembangan bisnis	43
22	Rencana penerimaan unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	43
23	Analisis kelayakan finansial unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	43
24	Proyeksi laba rugi <i>spinach crispy cookies</i>	44
25	<i>Switching value spinach crispy cookies</i>	45
26	Rencana aktivitas usaha <i>spinach crispy cookies</i>	46
27	Hasil perhitungan <i>Critical Path Method (CPM)</i> usaha <i>spinach crispy cookies</i>	46

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi pada Hidroponik Nusantara tahun 2022	12
2	Instalasi hidroponik	16
3	Kolam tandon nutrisi	16
4	Peralatan kegiatan produksi	16
5	Benih sayuran hidroponik	17
6	Nutrisi AB <i>mix</i>	17
7	Alur proses produksi sayuran hidroponik	18
8	Kegiatan persemaian	18
9	Kegiatan pembersihan instalasi	18
10	Kegiatan pindah tanam	19



11	Kegiatan pengecekan PPM dan pH	19
12	Kegiatan pemanenan	20
13	Rantai distribusi Hidroponik Nusantara	22
14	<i>Marketplace</i> Hidroponik Nusantara <i>Shopee</i> dan <i>Tokopedia</i>	27
15	Produk <i>spinach crispy cookies</i>	31
16	Alur pendistribusian <i>spinach crispy cookies</i>	34
17	Alur produksi <i>spinach crispy cookies</i>	36
18	<i>Layout</i> produksi <i>spinach crispy cookies</i>	39
19	Struktur organisasi Hidroponik Nusantara setelah pengembangan	40
20	<i>Precedence graph</i> usaha <i>spinach crispy cookies</i>	47

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Matriks SWOT pada Hidroponik Nusantara tahun 2022	55
2	Rumusan ide pengembangan bisnis	56
3	Label <i>spinach crispy cookies</i>	57
4	Hasil kuisisioner <i>spinach crispy cookies</i>	58
5	Mesin dan peralatan produksi <i>spinach crispy cookies</i>	61
6	ahapan proses produksi <i>spinach crispy cookies</i>	62
7	Rincian biaya investasi unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	63
8	Rincian biaya tetap unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	64
9	Rincian biaya variabel unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	65
10	Proyeksi laporan laba rugi unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	66
11	Analisis <i>cashflow</i> unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	68
12	<i>Switching value</i> peningkatan harga input bayam hijau sebesar 88% unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	72
13	<i>Switching value</i> penurunan penjualan sebesar 14% unit bisnis <i>spinach crispy cookies</i>	76

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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