



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
II. METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	3
2.1 Lokasi dan Waktu	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	6
2.3.3 Aspek Produksi	7
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.3.5 Aspek Sumber Daya Manusia	8
2.3.6 Aspek Kolaborasi	8
2.3.7 Analisa Finansial	8
III. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	12
3.1 Sejarah	12
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen	12
3.3 Aspek Sumber Daya dan Perusahaan	14
3.3.1 Sumber Daya Fisik	14
3.3.2 Sumber Daya Manusia	16
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	16
3.4 Unit Bisnis	16
3.4.1 Budi daya Sayuran Hidroponik	17
3.4.2 Budi daya Sayuran Organik	20
3.4.3 Resto	23
3.4.4 <i>Fresh market</i>	23
3.4.5 <i>Workshop</i>	23
3.4.6 <i>Agrowisata</i>	23



3.4.7 Penyewaan tempat untuk <i>event</i> atau syuting	24
IV. KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	25
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	25
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	25
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	32
4.1.3 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	36
4.2 Perencanaan Pengembangan Bisnis	38
4.2.1 Perencanaan Produk	38
4.2.2 Perencanaan Pemasaran	38
4.2.3 Perencanaan Produksi	42
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	45
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	46
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	47
4.2.7 Perencanaan Finansial	47
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	50
V. SIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Simpulan	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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

DAFTAR TABEL

1	Permintaan dan penawaran kale di perusahaan CV Ijoi Joan Indonesia 2021-2022	1
2	Matriks SWOT	5
3	Alat dan mesin pertanian yang berada di CV Ijoi Joan Indonesia	15
4	Sumber daya manusia yang berada di CV Ijoi Joan Indonesia	16
5	Peralatan dan perlengkapan proses budi daya hidroponik	17
6	Jenis sortasi sayuran yang ada di CV Ijoi Joan Indonesia	20
7	Data UMR di Kota Depok	26
8	Pesaing perusahaan CV Ijoi Joan Indonesia	29
9	Pemasok di CV Ijoi Joan Indonesia	30
10	Pelanggan tetap CV Ijoi Joan Indonesia	30
11	Faktor eksternal perusahaan CV Ijoi Joan Indonesia	31
12	Harga produk di CV Ijoi Joan Indonesia	33
13	Produk olahan di CV Ijoi Joan Indonesia	34
14	Mitra CV Ijoi Joan Indonesia	36
15	Faktor internal di CV Ijoi Joan Indonesia	36
16	Jadwal produksi kale setiap bulan	43
17	Kapasitas produk es krim kale	44
18	Kebutuhan bahan baku es krim kale perbulan	44
19	Perencanaan penerimaan es krim kale	48
20	Kriteria investasi	49
21	Analisis <i>switching value</i>	50
22	Aktivitas pengembangan bisnis	51
23	Solusi PERT CPM bisnis pengolahan es krim kale	51

DAFTAR GAMBAR

1.	Logo perusahaan CV Ijoi Joan Indonesia	12
2.	Struktur organisasi CV Ijoi Joan Indonesia	13
3.	Proses penyemaian	18
4.	Proses pemindahan bibit semai	19
5.	Pengontrolan ph dan ppm	19
6.	Pemanenan	19
7.	Penyemaian sayuran organik	21
8.	Penanaman sayuran organik	22
9.	Tingkat inflasi di Indonesia (%)	26
10.	<i>Instagram</i> CV Ijoi Joan Indonesia	27
11.	TikTok CV Ijoi Joan Indonesia	28
12.	Tokopedia CV Ijoi Joan Indonesia	28
13.	Teknologi budi daya di CV Ijoi Joan Indonesia	29
14.	Alur ide pengembangan bisnis	37
15.	Stiker dan cup es krim kale	40

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.



16. Alur perencanaan produksi	42
17. <i>Layout</i> produksi es krim kale	45
18. Struktur organisasi bisnis pengolahan es krim kale	46
19. <i>Critical path metode</i> es krim kale	52

DAFTAR LAMPIRAN

1. Alat yang diperlukan dalam pengolahan es krim kale	58
2. Bahan yang diperlukan dalam pengolahan es krim kale	60
3. Analisis SWOT di CV Ijojoan Indonesia	61
4. Biaya investasi pengolahan es krim kale	62
5. Biaya tetap pengolahan es krim kale	64
6. Biaya variabel pengolahan es krim kale	65
7. Laba rugi pengolahan es krim kale	66
8. <i>Cash flow</i> pengolahan es krim kale	68
9. <i>Switching value</i> penurunan pengolahan es krim kale 12%	71
10. <i>Switching value</i> kenaikan pengolahn es krim kale 31%	75



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies