



DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
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 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
2.3 Metode Analisis	3
2.3.1 Analisis SWOT	4
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	5
2.3.3 Aspek Produksi	6
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.3.5 Aspek Sumber Daya Manusia	7
2.3.6 Aspek Kolaborasi	7
2.3.7 Aspek Finansial	8
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	11
3.1 Sejarah Perusahaan	11
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	11
3.3 Aspek Sumber Daya Perusahaan	13
3.3.1 Sumber Daya Fisik	13
3.3.2 Sumber Daya Manusia	13
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	14
3.4 Unit Bisnis	14
3.4.1 Pengadaan <i>Input</i>	14
3.4.2 Proses Produksi	16
3.4.3 Mekanisme Pemasaran	18
IV KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	19
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	19
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	19
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	23
4.1.3 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	27
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	28
4.2.1 Perencanaan Produk	29
4.2.2 Perencanaan Pemasaran	30
4.2.3 Perencanaan Produksi	32
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	37
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	38
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	39
4.2.7 Perencanaan Finansial	39
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	44
V SIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Simpulan	47

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 menggunakan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbaronya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



5.2 Saran	47
LAMPIRAN	49
RIWAYAT HIDUP	73

© 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 memungkinkan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbarui sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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 laporan, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak menggunakan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbaronya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Produksi susu sapi perah di Jawa Barat tahun 2017-2021	1
2	Sumber pengumpulan data	3
3	Matriks SWOT	4
4	Pegawai perusahaan	12
5	Peralatan dan perlengkapan budidaya pengolahan	13
6	Jenis obat-obatan di KANSAS Fresh Milk	15
7	Tingkat inflasi Indonesia	20
8	Analisis peluang dan ancaman berdasarkan lingkungan makro	22
9	Analisis peluang dan ancaman berdasarkan lingkungan industri	23
10	Analisis lingkungan internal perusahaan	27
11	Tabel permintaan KefirKu di KANSAS Fresh Milk	30
12	Harga pokok produksi, tingkat mark up, dan harga jual	31
13	Bahan baku pembuatan 20 botol kefir	32
14	Perencanaan kapasitas produksi kefir	33
15	Jadwal produksi kefir	35
16	Kebutuhan tenaga kerja unit bisnis kefir	38
17	Biaya investasi	40
18	Biaya tetap kefir	41
19	Biaya variabel kefir pada tahun ke - 1	41
20	Biaya variabel kefir tahun ke - 2 s/d 5	41
21	Perencanaan penerimaan	42
22	Kriteria investasi kefir	42
23	Analisis switching value pada kefir KANSAS Fresh Milk	43
24	Analisis laba rugi kefir	43
25	Tahapan pengembangan bisnis kefir	44
26	Hasil perhitungan CPM bisnis kefir	46



DAFTAR GAMBAR

27	Struktur organisasi	12
28	Pakan hijauan	14
29	Pakan ternak jerami padi	15
30	Proses pembersihan kandang	16
31	Proses memandikan ternak	16
32	Proses pemerahuan susu sapi	17
33	Mesin pasteurisasi	21
34	Alur rumusan ide pengembangan bisnis kefir	28
35	Produk KefirKu varian original, naga, dan mangga	29
36	Logo KefirKu varian original	29
37	Alur produksi kefir pada KANSAS Fresh Milk	34
38	Susu sapi yang telah dicampur bibit kefir	34
39	Bibit kefir	34



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 menggunakan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbaronya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

40	Proses fermentasi	35
41	Layout ruangan produksi kefir	36
42	Tampak belakang ruangan produksi kefir	36
43	Tampak depan ruangan produksi kefir	36
44	Perencanaan organisasi dan manajemen unit bisnis kefir	37
45	Critical path method kefir	46
 DAFTAR LAMPIRAN		
1	Perhitungan pembobotan SWOT	50
2	Pemeringkatan strategi alternatif dari pembobotan analisis SWOT	51
3	Matriks SWOT	52
4	Biaya investasi	53
5	Biaya tetap	54
6	Biaya variabel	54
7	Analisis laba rugi	55
8	Analisis laba rugi (<i>lanjutan</i>)	56
9	<i>Cash flow</i>	57
10	<i>Cash flow (lanjutan)</i>	58
11	Cashflow (lanjutan)	59
12	<i>Switching Value</i> penurunan produksi 6%	60
13	<i>Switching Value</i> penurunan produksi 6% (<i>lanjutan</i>)	61
14	<i>Switching Value</i> penurunan produksi 6% (<i>lanjutan</i>)	62
15	Switching value kenaikan harga input susu 26%	63
16	<i>Switching value</i> kenaikan harga input susu 26% (<i>lanjutan</i>)	64
17	<i>Switching value</i> kenaikan harga input susu 26% (<i>lanjutan</i>)	65
18	Switching value kenaikan harga kemasan 29%	66
19	<i>Switching value</i> kenaikan harga kemasan 29% (<i>lanjutan</i>)	67
20	Switching value kenaikan harga kemasan 29% (<i>lanjutan</i>)	68
21	Surat perjanjian kerja sama	69
22	Kuesioner produk kefir	70