

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

## RINGKASAN

SITI AMINAH. Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Tahu Katsu pada Rumah Produksi Tahu Susu Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Establishment of Tofu Katsu Processing Business Unit at Rumah Produksi Tahu Susu Lembang West Bandung Regency*. Dibimbing oleh VERALIANTA BR SEBAYANG.

Agroindustri merupakan kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut yang meliputi industri pengolahan hasil pertanian. Salah satu hasil pertanian yang dapat diolah adalah kedelai. Sebagai bahan makanan, kedelai banyak mengandung protein, lemak dan vitamin sehingga tidak mengherankan bila kedelai mendapat julukan *gold from the soil* (emas yang muncul dari tanah). Kacang kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk pangan salah satunya adalah tahu. Tahu merupakan gumpalan protein yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air dan bahan penggumpal. Ditinjau dari sisi nilai gizi NPU (*Net Protein Utilization*), protein tahu tergolong bermutu baik. Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke kawasan wisata Lembang Bandung Barat menjadi peluang Rumah Produksi Tahu Susu Lembang untuk memproduksi berbagai jenis produk olahan tahu sebagai oleh-oleh khas lembang seperti tahu susu putih, tahu susu kuning, tahu mentega, dan tahu bulat. Tahu katsu dari Rumah Produksi Tahu Susu Lembang adalah produk olahan siap saji dengan memanfaatkan tahu susu yang mengalami kegagalan pada proses pemotongan. Tujuan dari pengembangan bisnis ini yaitu merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan hasil analisis faktor internal dan faktor eksternal serta menyusun rencana pengembangan bisnis berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial pada perusahaan.

Kajian pengembangan bisnis ini disusun berdasarkan data dan informasi yang diperoleh selama pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan pada perusahaan Rumah Produksi Tahu Susu Lembang yang berlokasi di Jalan Raya Lembang – Bandung No.177 Desa Jayagiri Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat Provinsi Jawa Barat 40391. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilakukan selama tiga bulan dimulai pada tanggal 20 Januari sampai 11 April 2020. Pengumpulan data yang digunakan dalam laporan kajian pengembangan bisnis bersumber dari data primer dan data sekunder baik bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Analisis aspek non finansial yang dikaji antara lain aspek pasar dan pemasaran, aspek produksi, aspek organisasi dan manajemen, aspek sumber daya manusia, dan aspek kolaborasi. Aspek finansial yang dikaji antara lain analisis aliran kas (*cashflow*), analisis kriteria kelayakan investasi yang terdiri dari NPV, IRR, *net B/C*, *gross B/C*, *payback period*, dan *switching value*.

Rumah Produksi Tahu Susu Lembang merupakan anak perusahaan *The Big Price Cut Group* yang bergerak dalam sektor agribisnis dibidang pengolahan yang didirikan oleh Raja *Factory Outlet* Perry Pristiano pada bulan Desember 2008. Kawasan Rumah Produksi Tahu Susu Lembang pada awal pembangunannya hanya terdapat pabrik produksi dan POM Tahu (Pusat Orang Makan Tahu) sebagai tempat penjualan tahu dengan konsep yang unik. POM Tahu memiliki konsep semacam POM bensin namun yang dijual merupakan tahu susu, saat ini POM Tahu lebih



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

dikenal dengan *Drive Thru* dimana pelanggan yang ingin membeli oleh – oleh tahu susu dapat lebih cepat memesan tanpa harus turun/ keluar dari kendaraan.

Rumusan ide pengembangan bisnis ini didasarkan pada permasalahan yang terjadi di Rumah Produksi Tahu Susu Lembang yaitu perusahaan belum memanfaatkan seluruh hasil produksi tahu susu dengan baik, produk tahu susu yang diproduksi menggunakan teknologi konvensional akan mengakibatkan kelebihan produk tahu yang gagal produksi. Perusahaan selama ini hanya membiarkan produk gagal produksi (*reject*) dan tidak ada penanganan lebih lanjut terhadap produk tahu susu. Berdasarkan hasil analisis SWOT strategi WO (*Weakness-Opportunities*) maka diperoleh ide pengembangan bisnis yaitu pengolahan produk tahu susu menjadi tahu katsu.

Berdasarkan hasil analisis non finansial pendirian unit bisnis tahu katsu dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Berdasarkan hasil analisis finansial yaitu dengan perhitungan *cash flow*, pendirian unit bisnis tahu katsu pada Rumah Produksi Tahu Susu Lembang layak untuk dijalankan dengan melihat perhitungan kriteria kelayakan usaha berupa  $NPV > 0$  yaitu Rp327.183.546,55,  $IRR > DR$  yaitu 92%,  $net\ B/C > 1$  yaitu 3,9,  $gross\ B/C > 1$  yaitu 1,10, dan *payback period* < umur bisnis yaitu 2 tahun 8 bulan. Tahapan pengembangan bisnis tahu katsu memerlukan waktu 90 hari yang terdiri dari 10 aktivitas. Hasil analisis *switching value* menunjukkan batas toleransi kenaikan harga bahan baku tahu susu sebesar 62,11% dan penurunan produksi tahu katsu sebesar 9,84%. Bisnis akan tetap layak apabila tidak mengalami penurunan produksi dan kenaikan harga bahan baku tahu susu melebihi persentase tersebut. Upaya yang dapat dilakukan perusahaan adalah dengan mempertahankan jumlah produksi agar tetap stabil dengan berusaha memenuhi permintaan pasar sesuai dengan kapasitas yang dapat dilakukan. Pelaksanaan produksi perlu dilakukan secara teliti untuk mencegah kegagalan produksi dan menjaga kualitas produk.

Kata kunci : Katsu, Kedelai, Pengolahan, Tahu Susu.

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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.