



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	3
2.1 Lokasi dan Waktu	3
2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Analisis	4
2.3.1 Analisis SWOT	5
2.3.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	6
2.3.3 Aspek Produksi	7
2.3.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	8
2.3.5 Aspek Sumber Daya Manusia	9
2.3.6 Aspek Kolaborasi	9
2.3.7 Aspek Finansial	9
3 KERAGAAN PERUSAHAAN	13
3.1 Sejarah dan Perkembangan Usaha Kelompok Tani Bio Media	13
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Kelompok Tani Bio Media	13
3.2.1 Struktur Organisasi	13
3.3 Sumber Daya Kelompok Tani Bio Media	15
3.3.1 Sumber Daya Fisik	15
3.3.2 Sumber Daya Manusia	16
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	17
3.4 Unit Bisnis	17
3.4.1 Pengadaan <i>Input</i>	17
3.4.2 Proses Produksi	18
3.4.3 Mekanisme Pemasaran	25
4 KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	27
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	27
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	27
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	32
4.1.3 Penentuan Ide Pengembangan Bisnis	34
4.2 Rencana Pengembangan Produk	36
4.2.1 Perencanaan Produk	36
4.2.2 Perencanaan Pemasaran	38
4.2.3 Perencanaan Produksi	42
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	50
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	52

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.

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

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	53
4.2.7 Perencanaan Finansial	54
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	60
5 SIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Simpulan	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

1. Kandungan gizi umbi kentang per 100 gr	1
2. Pengelompokan komoditas kentang di Kelompok Tani Bio Media	2
3. Permintaan dan penawaran kentang di Kelompok Tani Bio Media pada tahun 2019 (kg)	2
4. Jumlah wisatawan di tiga tempat wisata unggulan di Pengalengan pada tahun 2015-2017 (juta)	2
5. Metode pengumpulan data pada Kelompok Tani Bio Media	4
6. Matriks SWOT	5
7. Nama anggota Kelompok Tani Bio Media	15
8. Mesin dan peralatan pada Kelompok Tani Bio Media	16
9. Pekerja pada Kelompok Tani Bio Media	17
10. Kebutuhan pestisida untuk tanaman kentang dalam satu musim tanam	23
11. PDRB atas dasar harga konstan menurut mata pencaharian di Pengalengan (2015-2017)	29
12. Pesaing Kelompok Tani Bio Media	31
13. Data produksi sayuran substitusi kentang di Pengalengan	32
14. Toko mitra divisi <i>cake</i> kentang Kelompok Tani Bio Media	33
15. Kandungan zat gizi pada 100 gr kentang	38
16. Data permintaan produk <i>cake</i> kentang	39
17. Toko oleh-oleh target pasar unit bisnis <i>cake</i> kentang Kelompok Tani Bio Media	40
18. HPP, mark up dan harga jual <i>cake</i> kentang	41
19. Kebutuhan kentang <i>off grade</i> pada unit bisnis pengolahan <i>cake</i> kentang Kelompok Tani Bio Media	44
20. Kebutuhan bahan baku dalam satu porsi <i>cake</i> kentang pada Kelompok Tani Bio Media	45
21. Kebutuhan peralatan produksi <i>cake</i> kentang	48
22. Kebutuhan kentang dalam 1 kali produksi <i>cake</i> kentang	48

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB dan Institut Pertanian Bogor



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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

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.

23. Pola produksi <i>cake</i> kentang selama satu minggu di Kelompok Tani Bio Media	49
24. Jadwal proses produksi <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	49
25. Kebutuhan tenaga kerja pada unit bisnis baru <i>cake</i> kentang	50
26. Proyeksi gaji tenaga kerja unit bisnis <i>cake</i> kentang	53
27. Toko yang bekerja sama dengan usaha pengolahan <i>cake</i> kentang Kelompok Tani Bio Media	54
28. Kebutuhan modal pendirian unit bisnis <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	55
29. Biaya operasional unit bisnis <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	56
30. Biaya tetap pendirian unit bisnis baru <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	57
31. Analisis laporan laba rugi unit bisnis <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	58
32. Analisis aliran kas unit bisnis <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	58
33. Hasil BEP unit dan BEP rupiah	59
34. Analisis <i>switching value</i> unit bisnis <i>cake</i> kentang	59
35. Rencana aktivitas pengembangan bisnis <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	62
36. Hasil perhitungan <i>critical path method</i> (CPM)	62

DAFTAR GAMBAR

1. Struktur organisasi Kelompok Tani Bio Media	14
2. Pengadaan pupuk dan obat	18
3. Kegiatan bisnis Kelompok Tani Bio Media	19
4. Benih kentang <i>Granola L.</i>	19
5. Persiapan lahan	20
6. Pemupukan dasar	20
7. Pemasangan mulsa	20
8. Penanaman dengan menggunakan mulsa	21
9. Pemasangan ajir	22
10. Pemupukan susulan	22
11. Penyemprotan pestisida	22
12. Hama dan penyakit tanaman kentang	23
13. Pemanenan kentang di Kelompok Tani Bio Media	25
14. Alur pemasaran Kelompok Tani Bio Media	27
15. Kerangka pengembangan bisnis pendirian divisi bisnis pengolahan kentang <i>off grade</i> menjadi <i>cake</i> kentang pada Kelompok Tani Bio Media	35
16. Perbandingan kentang segar berdasarkan <i>grade</i> -nya	36
17. Produk pota <i>cake original</i>	36



18. Produk pota <i>cake</i> keju	36
19. Logo “Pota Cake”	37
20. Desain kemasan <i>box cake</i> kentang	38
21. Saluran distribusi pengolahan <i>cake</i> kentang	41
22. Layout bangunan unit bisnis <i>cake</i> kentang	42
23. Kentang <i>off grade</i> pada Kelompok Tani Bio Media	43
24. Alur proses produksi <i>cake</i> kentang pada Kelompok Tani Bio Media	45
25. Bahan baku pembuatan <i>cake</i> kentang	46
26. Proses pencampuran bahan baku	47
27. Proses pemanggangan <i>cake</i> kentang di oven	47
28. Struktur organisasi Kelompok Tani Bio Media setelah pendirian unit bisnis <i>cake</i> kentang	50
29. Tahapan pengembangan bisnis <i>cake</i> kentang	63

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner produk <i>cake</i> kentang	69
2. Nama-nama responden pengisi kuesioner	71
3. Hasil uji organoleptik <i>cake</i> kentang	72
4. Alternatif strategi matriks SWOT	73
5. Kemasan dan logo produk <i>cake</i> kentang	74
6. Bahan baku pembuatan <i>cake</i> kentang "Pota Cake"	75
7. Peralatan dan mesin produksi <i>cake</i> kentang "Pota Cake"	76
8. <i>Layout</i> produksi <i>cake</i> kentang di Kelompok Tani Bio Media	78
9. Proses produksi <i>cake</i> kentang	79
10. Penjadwalan kegiatan unit bisnis <i>cake</i> kentang	80
11. Rincian biaya investasi pendirian unit bisnis baru <i>cake</i> kentang	81
12. Rincian biaya variabel pendirian unit bisnis baru <i>cake</i> kentang	83
13. Rincian penjualan dan penerimaan pendirian unit bisnis baru <i>cake</i> kentang tahun 1-5	85
14. Rincian laporan laba rugi pendirian unit bisnis baru <i>cake</i> kentang	86
15. Rincian analisis kelayakan arus kas <i>cashflow</i> <i>cake</i> kentang	88
16. Rincian analisis <i>switching value</i> penurunan jumlah produksi <i>cake</i> kentang 2,92 %	92
17. Rincian analisis <i>switching value</i> kenaikan biaya variabel harga kemasan 20,21 %	93
18. Rincian analisis <i>switching value</i> penurunan harga jual <i>cake</i> kentang 6,68 %	94

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

