

### LAPORAN AKHIR KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

### DIVERSIFIKASI PRODUK PERMEN MADU RENDAH GULA DALAM UPAYA PERLUASAN PANGSA PASAR DI CV MADU APIARI MUTIARA

### **DEWI SHAFWATI**





MANAJEMEN AGRIBISNIS SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR 2021

# Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB

(Institut Pertanian Bogor)

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.

(Institut Pertanian Bogor)

**Bogor Agricultural University** 

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

### PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul "Diversifikasi Produk Permen Madu Rendah Gula dalam Upaya Perluasan Pangsa Pasar di CV Madu Apiari Mutiara" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor. ipta milik IPB

Bogor, Agustus 2021

Dewi Shafwati J3J218433



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



### RINGKASAN

DEWI SHAFWATI. Diversifikasi Produk Permen Madu Rendah Gula dalam Upaya Perluasan Pangsa Pasar di CV Madu Apiari Mutiara. Product Diversification of Less-Sugar Honey Candy to Expand The Market Share at CV Madu Apiari Mutiara. Dibimbing oleh INTANI DEWI.

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keanekaragaman hayati yang berlimpah, dengan dua musim yang mendukung lebatnya hutan dan tumbuhan. Kekayaan tersebut membawa Indonesia untuk memiliki keunggulan dalam memanfaatkan hutan salah satunya dengan *apikultur* atau ternak lebah. Hasil dari pemanfaatan hutan terhadap lebah menghasilkan produk yang bernilai tinggi yaitu madu, royal jelly, propolis dan bee pollen. Nilai dan manfaat yang dimiliki produk tersebut membuatnya memiliki banyak peminat dan mendorong industri madu berkembang pesat di pasar nasional maupun internasional. Persaingan inilah yang membuat produsen yang bersaing didalamnya saling berlomba untuk meningkatkan keunggulan kompetitif untuk dapat memenangkan persaingan.

CV Madu Apiari Mutiara merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri madu dan turunannya sejak tahun 2010 dan telah memiliki jalur pemasaran yang stabil. Perusahaan ini sampai sekarang telah memiliki banyak inovasi produk madu dan turunannya yang diproduksi dengan fasilitas investasi besar, salah saturya adalah produk permen. Produksi permen madu dilakukan didalam ruangan khusus produksi permen dan telah didukung dengan fasilitas berupa mesin pencetak permen. Penjualannya yang investasi mengefisiensikan penggunaan investasi dan tenaga kerja tersebut membuat nilai biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya belum membawa kepada manfaat yang maksimal. Hal ini diduga salah satunya karena adanya segmen konsumen yang belum terjangkau oleh produk karena bahan dasarnya yang berupa gula dan sirup glukosa, yaitu segmen konsumen penderita diabetes dan konsumen yang menghindari panganan kalori tinggi.

Tujuan penulisan kajian pengembangan bisnis ini yaitu merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal pada CV Madu Apiari Mutiara dan mengkaji kelayakan pengembangan bisnis berdasarkan aspek non finansial dan finansial. Ide pengembangan bisnis yang didapatkan dari kekuatan perusahaan berupa pemasaran yang stabil dan fasilitas yang memadai untuk memanfaatkan peluang adanya peningkatan angka diabetes di Indonesia sebagai segmen konsumen permen yang potensial adalah berupa diversifikasi produk permen madu yang rendah gula. Tujuan dari pengembangan bisnis ini adalah untuk meningkatkan produksi dan pendapatan produk permen Pserta mengefisiensikan penggunaan fasilitas mesin permen dengan membuat produk untuk menjangkau segmen konsumen baru. Bahan baku pengganti yang rendah gula dan rendah kalori didapatkan dari isomalt sebagai pemanis alami yang juga terkenal akan kesamaan substansi dan karakternya dengan gula. Pemanis ini memberikan setengah kali kalori gula tanpa merubah tingkat insulin dan baik bagi kesehatan gigi.

Berdasarkan aspek non finansial, pengembangan bisnis ini direncanakan memiliki aspek produk yang menggambarkan perencanaan produk yang akan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pertanian Bogor)



dibuat berupa manfaat, bentuk dan kemasan produk serta legalitas. Aspek pasar dan pemasaran menjelaskan bauran pemasaran, marketing mix, peningkatan market share yang sebelumnya 9,65% menjadi 14,80% dan analisis pasar berupa pasar dari segmen konsumen yang belum tergapai. Aspek produksi menjelaskan perencanaan bahan baku, kebutuhan peralatan produksi, tahapan produksi, jadwal dan layout produksi. Aspek organisasi dan manajemen menjelaskan struktur organisasi, kebutuhan tenaga kerja, tugas dan kewajiban karyawan serta besaran gaji yang diterima. Aspek kolaborasi menjelaskan partner kerjasama bisnis ini berupa mitra pemasok untuk meningkatkan efisiensi biaya.

Perencanaan finansial yang direncanakan meliputi rencana biaya operasional, rencana penerimaan dan rencana peningkatan pendapatan yang dianalisis dengan laporan laba rugi, dan R/C ratio. Pendapatan pada laporan laba rugi tahun pertama dari hasil pengembangan bisnis ini adalah sebesar Rp32.319.590,00 sedangkan keuntungan pada tahun selanjutnya sebesar Rp38.783.508,00. R/C ratio yang didapat pada tahun pertama dan tahun kedua adalah sebesar 2,20 yang mengartikan bahwa bisnis tersebut telah efektif kerena bagi setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan, membawa manfaat sebesar Rp2,20.

Kata kunci : market share, diversifikasi, pengembangan bisnis, permen madu



## Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



### © Hak Cipta milik IPB, tahun 2021 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

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



## DIVERSIFIKASI PRODUK PERMEN MADU RENDAH GULA DALAM UPAYA PERLUASAN PANGSA PASAR DI CV MADU APIARI MUTIARA

### **DEWI SHAFWATI**



MANAJEMEN AGRIBISNIS SEKOLAH VOKASI INSTITUT PERTANIAN BOGOR BOGOR 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB

(Institut Pertanian Bogor)

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.



Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Sekolah Vokasi College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. Juniar Atmakusuma, M.S.

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

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Judul Laporan Akhir: Diversifikasi Produk Permen Madu Rendah Gula dalam

Upaya Perluasan Pangsa Pasar di CV Madu Apiari

Mutiara

Nama : Dewi Shafwati NIM : J3J218433

Hak cipta milik IPB (I Disetujui oleh

(Institut Pertanian

Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.

Diketahui oleh Ketua Program Studi College of Vocational Studies
Dr. Ir. Anita Ristianingrum, M.Si.
NIP. 196710241993022001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 21 Agustus 2021 Tanggal Lulus: