



LAPORAN AKHIR KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

PERBAIKAN SISTEM PENGOLAHAN ES KRIM STROBERI DENGAN INOVASI *POP SICLE STICK* DI LUMBUNG STROBERI KOTA BATU MALANG

© 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.

AULUDY EKO PRASETYO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Perbaikan Sistem Pengolahan Es Krim Stroberi dengan Inovasi *Pop Sicle Stick* di Lumbung Stroberi Kota Batu Malang” 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.

Bogor, Juni 2021

Auludy Eko Prasetyo
J3J117306



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 merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



RINGKASAN

AULUDY EKO PRASETYO. Perbaikan Sistem Pengolahan Es Krim Stroberi dengan Inovasi *Pop Sicle Stick* di Lumbung Stroberi Kota Batu Malang. *Improvement of Strawberry Ice Cream Processing System with Innovation Pop Sicle Stick in Lumbung Stroberi Batu City Malang*. Dibimbing oleh KHOIRUL AZIZ HUSYAIRI.

Kota Batu Malang merupakan salah satu tempat penghasil buah stroberi selain Kota Bandung. Buah stroberi yang menjadi favorit di Kota Batu Malang berada pada Lumbung Stroberi tepatnya di Desa Pandan Rejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu Malang. Selain menjadi tempat penghasil stroberi, Lumbung Stroberi juga membuat berbagai macam olahan produk dari buah stroberi salah satunya adalah es krim stroberi. Namun, pembuatan es krim stroberi belum berjalan maksimal. Ketika musim penghujan produksi turun sehingga pendapatan berkurang. Untuk menambah pendapatan stroberi diolah untuk mendapat nilai tambah pada buah stroberi.

Pada ide pengembangan bisnis ini menggunakan analisis *business model canvas*, analisis SWOT, analisis GAP, dan analisis *R/C ratio*. Pada analisis SWOT pada bagian *key activity* adanya pembuatan jadwal baru pada pembuatan produk olahan salah satunya adalah es krim stroberi. Karena sebelumnya pembuatan es krim stroberi tidak terjadwal secara teratur. Pada bagian analisis GAP memfokuskan pada *channel* yaitu pembuatan konten yang kreatif tentang buah stroberi, *revenue streams* yaitu membuat produk olahan untuk mendapat nilai tambah buah stroberi, dan *key activity* yaitu membuat jadwal stroberi secara teratur.

Buah stroberi yang diolah menjadi es krim stroberi *pop sicle stick* ini dapat menjadi nilai tambah bagi Lumbung Stroberi. Sehingga buah stroberi tidak hanya dijual langsung tapi juga dioalah menjadi produk es krim stroberi untuk mendapatkan nilai tambah buah stroberi bagi Lumbung Stroberi.

Dari hasil pengembangan bisnis menggunakan *business model canvas* bagian yang berubah adalah *key activity*, *key resource*, dan *channels*. Dilihat dari kelayakannya pengembangan bisnis ini layak untuk di kembangkan karena terjadi peningkatan *R/C ratio* dari 0,2 menjadi 1,4 dan penerimaan yang didapat bertambah.

Kata kunci: es krim stroberi, Lumbung Stroberi, olahan produk.

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



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

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk 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.

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.





PERBAIKAN SISTEM PENGOLAHAN ES KRIM STROBERI DENGAN INOVASI *POP SICLE STICK* DI LUMBUNG STROBERI KOTA BATU MALANG

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

AULUDY EKO PRASETYO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Bogor Agricultural University



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

enguji pada ujian Laporan Akhir: Intani Dewi, S.Pt., M.Sc., M.Si.



© Hak cipta dan milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Perbaikan Sistem Pengolahan Es Krim Stroberi dengan Inovasi *Pop Sicle Stick* di Lumbung Stroberi Kota Batu Malang
Nama : Auludy Eko Prasetyo
NIM : J3J117306

Pembimbing:
Khoirul Aziz Husyairi, S.E., M.Si.

Disetujui oleh



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Ir. Anita Ristianingrum, M.Si.
NIP 196710241993022001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 12 Juni 2021

Tanggal Lulus:

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.