



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN
AGROINDUSTRI OLAHAN SUSU “RUMAH YOGHURT”
DI KOTA BATU**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada
Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Jember

Oleh:

**Febry Yuanta Pradana
NIM 081510601046**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2012**

Kupersembahkan Skripsi ini kepada :

- 1. Kedua orang tua tercinta, ibuku Tutik Wahyuni dan ayahku Totok Budianto yang senantiasa memberikan doa dan dukungan yang tiada henti kepadaku.*
- 2. Almamater yang kubanggakan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian/PS. Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.*

MOTTO

“I am Febry and I will not change. I'm here and I come with all my qualities and flaws”

Kita semua punya masa lalu untuk kita ceritakan dan kita semua mempunyai masa depan untuk kita perjuangkan
(Bambang Pamungkas)

Fainna ma'al 'usri yusraa, inna ma'al 'usri yusraa
(Q.S Al-Insyirah: 5-6)

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Febry Yuanta Pradana

NIM : 081510601046

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Karya Ilmiah Tertulis berjudul: “Analisis Nilai Tambah Susu dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” di Kota Batu” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 2012
yang menyatakan,

Febry Yuanta Pradana
NIM 081510601046

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH SUSU DAN STRATEGI
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI OLAHAN SUSU
“RUMAH YOGHURT” DI KOTA BATU**

Oleh:

**Febry Yuanta Pradana
NIM 081510601046**

Pembimbing,

Pembimbing Utama : Ir. Anik Suwandari, M.P.
(NIP 196404281990022001)

Pembimbing Anggota : Sudarko, S.P., M.Si.
(NIP 198002032005011001)

PENGESAHAN

Skripsi berjudul: Analisis Nilai Tambah Susu dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” di Kota Batu, telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Pertanian pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 20 Desember 2012
Tempat : Fakultas Pertanian Universitas Jember

Tim Penguji,

Penguji 1,

Ir. Anik Suwandari, M.P.
NIP 196404281990022001

Penguji 2,

Penguji 3,

Sudarko, S.P, M.Si
NIP 198002032005011001

Mustapit, S.P, M.Si
NIP 197708162005011001

Mengesahkan
Dekan,

Dr. Ir. Jani Januar, MT
NIP 195901021988031002

RINGKASAN

Analisis Nilai Tambah Susu dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” di Kota Batu, Febry Yuanta Pradana, 081510601046, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian / Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Agroindustri yang berbasis peternakan mempunyai potensi besar untuk dikembangkan karena (1) memberikan nilai tambah dari produk peternakan yang sifatnya rentan dan mudah busuk. (2) Potensi peternakan di Indonesia yang cukup besar. Salah satu komoditi penting pada subsektor peternakan yang banyak diusahakan dalam industri pengolahan adalah susu. Kota Wisata Batu adalah salah satu wilayah yang memiliki industri olahan susu, namun industri ini memiliki beberapa masalah yaitu (1) daerah pemasaran yang masih terbatas pada satu lingkup saja sehingga belum banyak dikenal masyarakat luas, (2) prasarana dan sarana transportasi yang kurang mendukung dan memadai, dan (3) kurangnya perhatian dari pemerintah administratif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah, efisiensi biaya, dan strategi pengembangan usaha agroindustri olahan susu “Rumah Yoghurt” di Kota Batu yang sesuai dengan kondisi saat ini, potensi dan peluang di masa yang akan datang. Penelitian dilakukan di Kota Wisata Batu. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan analitis. Metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan *Snowball sampling* untuk sampel diluar perusahaan dan purposive untuk sampel di dalam perusahaan. Data penelitian yang digunakan adalah data primer dan sekunder yang dianalisis dengan analisis nilai tambah, R/C ratio dan SWOT.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) agroindustri olahan susu Rumah Yoghurt mampu memberikan nilai tambah positif sebesar Rp. 4.157,84/kg bahan baku susu jika diolah menjadi keju dan Rp. 15.450,00/liter bahan baku susu jika diolah menjadi yoghurt. (2) Penggunaan biaya produksi pada agroindustri olahan susu efisien dengan nilai R/C ratio sebesar 1,50 dan 2,16 untuk olahan keju dan yoghurt. (3) Analisis SWOT menunjukkan bahwa agroindustri olahan susu berada pada posisi *White Area* yang menunjukkan agroindustri memiliki peluang pasar

prospektif untuk mengembangkan usahanya, dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya. Agroindustri olahan susu dapat berkembang jika mampumenggunakan kekuatan untuk meraih peluang-peluang dengan menggunakan alternatif dan formulasi strategi jangka pendek maupun jangka panjang.

SUMMARY

The Analysis of Added Value and “Rumah Yoghurt” Dairy Agroindustry Development Strategy in Kota Batu, Febry Yuanta Pradana, 081510601046, Agribusiness Department, Faculty of Agriculture Jember University

Livestock based agroindustry has a big potency to be developed due to (1) provide value added of livestock products that are fragile and perishable. (2) its potency still big and is quite large. One of the important commodity livestock in processing industry is dairy. Kota Batu is one of areas that have dairy industries, but it has some problems occurred, namely (1) Limited marketing area that is still restricted to only one scope, so it hasn't been widely known to the public (2) infrastructure and transportation facilities are less supportive and adequate, and (3) the lack of attention from the government.

The goals of this research were to determine the value added, cost efficiency, and business development strategies of “Rumah Yoghurt” Dairy Agroindustry in Kota Batu, in accordance with current conditions, potential and opportunities in the future. The research was conducted in Batu. The research method used is descriptive and analytic. The Sampling method used are snowball sampling for sample outside the agroindustry and purposive method for inside agroindustry. The data used in this research is the primary and secondary data were analyzed with analysis of value added, the R/C ratio and SWOT.

The results showed that: (1) dairy agroindustry processed milk Rumah Yoghurt is able to provide a positive value added of Rp. 4.157,84/kg if raw milk is processed into cheese and Rp. 15.450,00/liter if raw milk is processed into yoghurt. (2) The use of agro production costs on dairy products efficiently to the value of R/C ratio of 1,50 and 2,16 for processed cheese and yoghurt. (3) SWOT Analysis showed that the dairy agroindustry in the position of White Areas showing agroindustry has prospective market opportunities to expand its business, it also has the competence to do it. Dairy agroindustry can develop if able to use their strength to reach the opportunity by using an alternative formulation both of the short and long term strategy.

PRAKATA

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT atas segala limpahan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah Tertulis yang berjudul **Analisis Nilai Tambah Susu dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” Di Kota Batu** dapat diselesaikan. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi Sarjana Strata 1 (S-1), Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis pada Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan karya ilmiah tertulis ini banyak mendapat bantuan, arahan, bimbingan, dan saran-saran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ir. Jani Januar, MT., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember,
2. Dr. Ir. Evita Soliha Hani, MP., selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Ir. Anik Suwandari, MP., selaku Dosen Pembimbing Utama, Sudarko, S.P., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Anggota, serta Mustapit, S.P., M.Si selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberi bimbingan, nasihat, dan pengalaman berharga sehingga penulis mampu menyelesaikan karya ilmiah ini,
4. Ibu Luh Putu Suciati, SP, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, nasihat, dan motivasi dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya karya ilmiah ini,
5. Kedua orang tua, Ayahanda Totok Budianto dan Ibunda Tutik Wahyuni atas segala kepercayaan, kesabaran, do'a, kasih sayang, dan dukungan yang tanpa henti, kedua adikku, Diesty dan Azriel, atas do'a dan dukungan yang diberikan sampai dengan terselesaikannya karya tulis ini,
6. Sahabat-sahabat terbaikku Anggia Vindrisasi, Cindy Puspita, Vanya Pinkan, terima kasih atas do'a yang diberikan beserta semangat dan perhatian yang besar dalam hidupku,

7. Kawan-kawan dan keluarga di Malang (Sunarto, Anthong, Telli, Rahmad, Ganis Rumpoko, Mas Akbar, Pak Suwignyo, Risa, Ratna, Pekek, Ibad, Habib, Bus) yang banyak membantu diantaranya yang banyak membantu dalam pengumpulan data maupun kelancaran informasi,
8. Teman-teman sejawat (Ketot, Genx, Malik, Gerry, Ariq, Kiki, Iweck, Agung, Novi, Erif, Bagus, Jeck, Vira, Ocir, Dkk), terima kasih atas semangat yang diberikan.
9. Teman-teman Agribisnis dan Agroteknologi Universitas Jember, teman-teman HIMASETA Universitas Jember, Teman-teman PERMASETA Universitas Brawijaya Malang, dan keluarga besar Plat_N_ terima kasih atas bantuan dan informasi.
10. Pemilik agroindustri “Rumah Yoghurt”, Ir. Purwadi, MS, atas segala informasinya.
11. Pihak-pihak yang telah membantu terselesaikannya karya ilmiah tertulis ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Harapan penulis semoga karya tulis ini bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember, Desember 2012

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
SUMMARY	ix
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Permasalahan	7
1.3 Tujuan dan Manfaat	8
1.3.1 Tujuan	8
1.3.2 Manfaat	8
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Penelitian Terdahulu	9
2.2 Landasan Teori	10
2.2.1 Konsep Agroindustri dan Implementasinya.....	10
2.2.2 Teori Nilai Tambah	12
2.2.3 Teori Pendapatan dan Biaya Produksi	15
2.2.4 Teori Efisiensi Biaya	17

2.2.5 Konsep Strategi Bisnis.....	18
2.3 Kerangka Pemikiran	20
2.4 Hipotesis	26
BAB 3. METODE PENELITIAN	27
3.1 Penentuan Daerah Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.3 Metode Pengambilan Contoh	27
3.4 Metode Pengumpulan Data	28
3.5 Metode Analisis Data	28
3.6 Definisi Operasional Variabel	32
BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	35
4.1 Letak Geografis dan Administrasi Kota Batu.....	35
4.2 Kondisi Umum Agroindustri di Kota Batu	35
4.3 Sejarah dan Latar Belakang Pendirian Perusahaan.....	37
4.4 Lokasi Agroindustri Olahan Susu Rumah Yoghurt.....	37
4.5 Struktur Organisasi Agroindustri Rumah Yoghurt.....	38
4.6 Visi dan Misi Perusahaan	40
4.7 Bahan Baku Produksi.....	40
4.8 Kegiatan Produksi Keju dan Yoghurt	41
BAB 5. PEMBAHASAN	44
5.1. Nilai Tambah Olahan Susu pada Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt”	44
5.2 Efisiensi Penggunaan Biaya pada Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt”	46
5.3 Rancangan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt”	52
5.3.1 Aspek Bahan Baku	53
5.3.2 Aspek Sumberdaya Alam	54
5.3.3 Aspek Teknologi dan Produksi.....	54

5.3.4 Aspek Pemasaran	55
5.3.5 Aspek Pembinaan dan Kelembagaan	57
5.3.6 Aspek Lingkungan Eksternal	58
5.3.7 Analisis Matrik Kompetitif Relatif.....	58
5.3.8 Analisis Matrik Internal Eksternal	60
5.3.9 Alternatif Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu Rumah Yoghurt	62
5.3.10 Implementasi Strategi	65
BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN.....	69
6.1 Simpulan	69
6.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

		Halaman
1.1	Populasi Sapi Perah dan Produksi Susu Jawa Timur 2007-2010.....	4
1.2	Populasi Ternak di Kota Batu Tahun 2007-2010.....	6
3.1	Analisis Faktor Internal (IFAS).....	30
3.2	Analisis Faktor Eksternal (EFAS).....	30
4.1	Latar Belakang Pekerjaan Pelaku Usaha Agroindustri.....	36
5.1	Nilai Tambah Per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Keju di Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” Kota Batu Tahun 2012.....	44
5.2	Nilai Tambah Per Liter Bahan Baku pada Olahan Yoghurt di Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt” Kota Batu Tahun 2012.....	45
5.3	Efisiensi Rata-rata Penggunaan Biaya Produksi per Proses Produksi Keju pada Agroindustri Pengolahan Susu “Rumah Yoghurt” Kota Batu Tahun 2012.....	47
5.4	Biaya Produksi, Harga Jual dan Jumlah Produksi Keju pada Agroindustri Olahan Susu”Rumah Yoghurt” di Kota Batu Tahun 2012.....	47
5.5	Efisiensi Rata-rata Penggunaan Biaya Produksi per Proses Produksi Yoghurt pada Agroindustri Pengolahan Susu “Rumah Yoghurt” Kota Batu Tahun 2012.....	49
5.6	Biaya Produksi, Harga Jual dan Jumlah Produksi Yoghurt pada Agroindustri Olahan Susu”Rumah Yoghurt” di Kota Batu Tahun 2012.....	50
5.7	Analisis Faktor Strategi Internal dan Eksternal Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt”.....	52
5.8	Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Susu Rumah Yoghurt.....	61
5.9	Prioritas Alternatif Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Yoghurt.....	65

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
2.1	Kurva Biaya Total, Biaya Variabel dan Biaya Tetap.....	16
2.2	Kurva Biaya Rata-rata.....	17
2.3	Kuadran Analisis SWOT.....	19
2.4	Skema Kerangka Pemikiran.....	26
3.1	Matrik Posisi Kompetitif Relatif.....	31
4.1	Struktur Organisasi Agroindustri olahan susu “Rumah Yoghurt”.....	38
4.2	Proses Produksi Keju pada Agroindustri “Rumah Yoghurt”	41
4.3	Proses Produksi Yoghurt pada Agroindustri “Rumah Yoghurt”.....	43
5.1	Diagram Matrik Posisi Kompetitif Relatif Agroindustri Olahan Susu “Rumah Yoghurt”.....	58
5.2	Matrik Internal Eksternal.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Data Alat Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" per Proses Produksi.....	72
B. Data Biaya Tetap Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Proses Produksi.....	73
C. Data Biaya Tetap Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Proses Produksi.....	75
D. Data Biaya Variabel Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Proses Produksi.....	76
E. Data Rekapitulasi Efisiensi Biaya Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Proses Produksi.....	78
F. Data Pendapatan Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Proses Produksi.....	78
G. Nilai Tambah Komoditi Susu per Kilogram Bahan Baku pada Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt".....	79
H. Hasil Analisis Keuntungan Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt" Per Kilogram Bahan Baku.....	81
I. Tahapan Pemberian Bobot Variabel dari Faktor Kondisi Internal.....	82
J. Tahapan Pemberian Bobot Variabel dari Faktor Kondisi Eksternal.....	84
K. Faktor-Faktor Kondisi Internal Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt".....	86
L. Faktor-Faktor Kondisi Eksternal Agroindustri Olahan Susu "Rumah Yoghurt".....	88
Dokumentasi.....	
Kuesioner.....	