

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH
PISANG CAVENDISH (*Musa acuminata*) MENJADI
BANANA BREAD DAN BANANA MUFFIN
(Studi Kasus Pada *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF INCOME AND VALUE ADDED FROM CAVENDISH BANANA
(Musa acuminata) INTO BANANA BREAD AND BANANA MUFFINS
(Case Study at House Of Bread, Rumpin District, Bogor Regency)***



Disusun Oleh:

Almira Firjatillah (205001516006)

**PROGAM STUDI AGOTEKNOLOGI
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2024**

SKRIPSI

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH
PISANG CAVENDISH (*Musa acuminata*) MENJADI
BANANA BREAD DAN BANANA MUFFIN
(Studi Kasus Pada *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

***ANALYSIS OF INCOME AND VALUE ADDED FROM CAVENDISH BANANA
(Musa acuminata) INTO BANANA BREAD AND BANANA MUFFINS
(Case Study at House Of Bread, Rumpin District, Bogor Regency)***

Oleh :

**ALMIRA FIRJATILLAH
(205001516006)**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana pada
Program Kekhususan Agribisnis Program Studi Agroteknologi
Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional

**PROGRAM STUDI AGOTEKNOLOGI
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pisang Cavendish (*Musa acuminata*) Menjadi *Banana Bread* dan *Banana Muffin* (Studi Kasus Pada *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)

Analysis Of Income And Value Added From Cavendish Banana (Musa Acuminata) Into Banana Bread And Banana Muffins (Case Study At House Of Bread, Rumpin District, Bogor Regency)

Nama : Almira Firjatillah
Nomor Pokok : 205001516006
Progam Studi : Agroteknologi
Progam Kekhususan : Agribisnis

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana pada Progam Kekhususan Agribisnis, Progam Studi Agroteknologi, Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional.

Disetujui dan disahkan oleh :

Pembimbing I,



Dr. Ir. Farida, MM

Pembimbing II,



Ir. Wayan Rawiniwati, M.Si

Mengetahui,

Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian
Universitas Nasional



 (Dr. Fachrudin Majer Mangunjaya, M.Si)

Tanggal Lulus: 28 Februari 2024

RIWAYAT HIDUP

Almira Firjatillah lahir pada tanggal 03 Februari 2002 di Jakarta. Putri pasangan dari pasangan Alm. Bapak Mudakir dan Ibu Purwanti merupakan anak kedua dari dua bersaudara. Bertempat tinggal di Metro Serpong Blok K2/4, Desa Cibogo, Kecamatan Cisauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Pendidikan yang pernah ditempuh penulis, pada tahun 2008 penulis memulai pendidikan di SDIT Al-Fath dan lulus pada tahun 2014. Penulis melanjutkan Pendidikan di SMPN 1 Cisauk dan tamat pada tahun 2017. Penulis melanjutkan Pendidikan di SMAN 28 Kabupaten Tangerang dan tamat pada tahun 2020. Tahun 2020, penulis melanjutkan Pendidikan Strata 1 di Universitas Nasional Jakarta dengan program Studi Agroteknologi, Program Kekhususan Agribisnis, Fakultas Biologi dan Pertanian.

Selama menempuh Pendidikan di Universitas Nasional, penulis aktif mengikuti kegiatan Himpunan Internal kampus yaitu HIMMASTA Nurul'Ilmi (Himpunan Mahasiswa Masjid Sutan Takdir Alisjahbana Nurul'Ilmi) sebagai anggota. Penulis pernah dipercaya menjadi asisten praktikum pada mata kuliah Fisiologi Tanaman.

Penulis pernah melakukan kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di Desa Kutabawa, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga dan menulis laporan yang berjudul Saluran Pemasaran dan Efisiensi Pada Komoditas Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*) Di Desa Kutabawa, Kecamatan Karangreja, Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah.

RINGKASAN

ALMIRA FIRJATILLAH (205001516006), Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Cavendish (*Musa acuminata*) Menjadi *Banana Bread* Dan *Banana Muffin* (Studi Kasus: *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor). Dibawah bimbingan oleh Farida dan Wayan Rawiniwati

Salah satu komoditas pertanian di Indonesia yang dapat meningkatkan nilai tambah melalui agroindustri adalah pisang. Pisang merupakan salah satu hasil pertanian yang mudah rusak atau *perishable* karena umur simpannya yang sangat terbatas. Pada saat panen, selalu terdapat pisang dengan kualitas kurang baik yang tidak cocok untuk dijual langsung, sehingga perlu diversifikasi produk olahan pisang. Pengolahan pisang menjadi berbagai produk olahan bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan, meningkatkan pendapatan, dan menambah nilai tambah pada pisang. Salah satu bidang usaha agroindustri yang bergerak di pengolahan pisang adalah *House Of Bread* yang berlokasi di Bogor. Agroindustri ini telah melakukan pengolahan pisang cavendish menjadi *Banana Bread* dan *Banana Muffin*. Kegiatan penelitian dilaksanakan pada Desember 2023 - Februari 2024 yang bertempat di *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Sebelum dilakukannya penelitian, terlebih dahulu dilakukan survey pendahuluan untuk mengumpulkan informasi dasar mengenai penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* merupakan teknik untuk mengambil sumber data penelitian dengan berbagai pertimbangan. Pertimbangan tersebut bisa mencakup seseorang yang dianggap memiliki pemahaman terbaik tentang yang kita harapkan, atau mungkin dia memiliki keahlian paling mendalam, sehingga peneliti dapat lebih mudah mengeksplorasi objek atau situasi sosial yang sedang diteliti, dampaknya, kualitas data yang dihasilkan menjadi lebih unggul. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari metode survei dan juga metode observasi. Data sekunder diperoleh melalui jurnal, studi literatur, buku terkait, instansi terkait, seperti Badan Pusat Statistik (BPS), dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian, besarnya pendapatan yang diperoleh *House Of Bread* pada produksi *Banana Bread* per satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 2.671.128 dan pendapatan *Banana Muffin* per satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 308.065. Besarnya nilai tambah pada yang diperoleh *House Of Bread* pada produksi *Banana Bread* adalah sebesar Rp. 40.345/kg bahan baku, dengan rasio nilai tambah 47% dimana nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Besar nilai tambah pada produksi *Banana Muffin* adalah sebesar Rp. 19.164/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah 29% dimana nilai tambah tersebut tergolong sedang.

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama : Almira Firjatillah
NPM : 205001516006
Judul : Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pisang Cavendish (*Musa Acuminata*) Menjadi Banana Bread Dan Banana Muffin (Studi Kasus Pada House Of Bread, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)

Menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan yang lain atau diperguruan tinggi lain. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.



Jakarta, Maret 2024



Almira Firjatillah

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH
PISANG CAVENDISH (*Musa acuminata*) MENJADI
BANANA BREAD DAN BANANA MUFFIN
(Studi Kasus Pada *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**

Almira Firjatillah

Progam Kekhususan Agribisnis Progam Studi Agoteknologi
Fakultas Biologi dan Pertanian, Universitas Nasional, Jakarta.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah pada proses pembuatan *Banana Bread* dan *Banana Muffin* di *House Of Bread* Bogor. Penelitian ini dilakukan pada Desember 2023 - Februari 2024. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik *purposive sampling* merupakan teknik untuk mengambil sumber data penelitian dengan berbagai pertimbangan. Sumber data dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari metode survei dan juga metode observasi. Data sekunder diperoleh melalui jurnal, studi literatur, buku terkait, instansi terkait, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian, besarnya pendapatan yang diperoleh *House Of Bread* pada produksi *Banana Bread* per satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 2.671.128 dan pendapatan *Banana Muffin* per satu bulan produksi adalah sebesar Rp. 308.065. Besarnya nilai tambah pada yang diperoleh *House Of Bread* pada produksi *Banana Bread* adalah sebesar Rp. 40.345/kg bahan baku, dengan rasio nilai tambah 47% dimana nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Besar nilai tambah pada produksi *Banana Muffin* adalah sebesar Rp. 19.164/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah 29% dimana nilai tambah tersebut tergolong sedang. Penelitian ini dapat menjadi rekomendasi bagi para produsen ataupun pelaku usaha untuk mengolah lebih lanjut bahan baku pisang cavendish

Kata kunci: *Cavendish, Nilai Tambah, Pendapatan, Banana Bread, Banana Muffin*

**ANALYSIS OF INCOME AND VALUE ADDED OF CAVENDISH BANANA
(*Musa acuminata*) INTO BANANA BREAD AND BANANA MUFFINS
(Case Study at House Of Bread, Rumpin District, Bogor Regency)**

Almira Firjatillah

*Agribusiness Specialty Progam Agotechnology Study Progam,
Faculty of Biology and Agriculture, National University, Jakarta.*

ABSTRACT

This research aims to analyze the amount of income and added value in the process of making Banana Bread and Banana Muffins at House of Bread Bogor. This research was conducted on December 2023 until February 2024. The sampling technique used in this research used a purposive sampling technique. Purposive sampling technique is a technique for taking research data sources with various considerations. The data sources in this research used primary and secondary data sources. Primary data was obtained from survey methods and also observation methods. Secondary data was obtained through journals, literature studies, related books, related agencies, and documentation. The results of this research that the amount of income obtained by House of Bread from Banana Bread per month of production is IDR. 2.671.128 and Banana Muffin's income per month is IDR. 308.065. The amount of added value obtained by House of Bread from the production of Banana Bread is IDR. 40.345/kg raw material, with a value added ratio of 47% where the added value is relatively high. The added value of Banana Muffin is IDR. 19.164/kg raw material with a value added ratio of 29% where the added value is classified as moderate. This research can be a recommendation for producers or business actors to further process cavendish banana raw materials.

Keywords: Cavendish, Value Added, Income, Banana Bread, Banana Muffin

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb. Segala puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT atas karunia dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul "**Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pisang Cavendish (*Musa acuminata*) Menjadi *Banana Bread* dan *Banana Muffin* (Studi Kasus Pada *House Of Bread*, Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor)**". Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Progam Studi Agoteknologi, Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional, Jakarta.

Dalam skripsi ini penulis mendapat bantuan dan arahan serta bimbingan dari berbagai pihak. Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya penulis tujukan kepada:

1. Dr. Fachruddin Majeri Mangunjaya, M.Si selaku Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional, Jakarta.
2. Prof. Dr. Sri Endarti Rahayu, M.Si. selaku Wakil Dekan Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional.
3. Ir. ETTY Hesthiati, M.Si selaku Ketua Prodi Agoteknologi Fakultas Biologi dan Pertanian Universitas Nasional.
4. Dr. Ir. Farida, MM selaku Pembimbing I serta selaku dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, masukan, arahan, dan motivasi yang membangun untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Ir. Wayan Rawiniwati, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan serta teknik penulisan yang berharga dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh dosen Progam Studi Agoteknologi yang telah memberikan semua ilmu pengetahuan, pengalaman, dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis.
7. Teristimewa kepada keluarga kecil penulis yang sangat penulis sayangi dan cintai, Ibu Purwanti, Bapak Alm. Mudakir, dan kakak penulis Puspita Lestari, A.Md. Rad yang telah senantiasa sabar, memberikan kasih dan sayang kepada penulis dari kecil sampai sekarang, memberikan doa baik, motivasi, nasihat, dan dukungan moril serta materi.

8. Sahabat-sahabat penulis yaitu Rivia Delila Alqurni, Tia Nurislamiah, Noerna Manzanila, Nurul Azizah Laili, S.Kel., Woro Niken N., Angela Putri M.D.N, dan grup “Mon Ami” yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terimakasih telah memberikan dukungan, motahutivasi, selalu ada dalam suka dan duka, serta meluangkan waktu untuk mendengarkan keluh kesah penulis.
9. Teman-teman Agoteknologi angkatan 2020 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi.

Penulis menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna dan memiliki banyak kekurangan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk kelengkapan penelitian skripsi ini.

Wassalamu’alaikum Wr.Wb.



Jakarta, Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
RIWAYAT HIDUP.....	i
RINGKASAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan.....	4
Manfaat.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Pisang Cavendish (<i>Musa acuminata</i>).....	5
Biaya, Produk, dan Harga.....	9
Pendapatan.....	11
Nilai Tambah.....	12
KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	14
Alur Berpikir	14
Hipotesis Penelitian.....	17
Definisi Operasional.....	17
METODE PENELITIAN.....	19

Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
Populasi dan Sampel	19
Pengolahan dan Analisis Data.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Profil Perusahaan.....	23
Proses Produksi	24
Analisis Pendapatan Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	29
Nilai Tambah <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
Kesimpulan.....	47
Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	51



DAFTAR TABEL

1. Cara Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami	21
2. Biaya Penyusutan Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	30
3. Biaya Sewa Tempat Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	30
4. Biaya Tetap Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	31
5. Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan Proses Produksi	32
6. Bahan Tambahan Pembuatan <i>Banana Bread</i>	32
7. Bahan Tambahan Pembuatan <i>Banana Muffin</i>	33
8. Biaya Hari Orang Kerja (HOK) Produksi <i>Banana Bread</i>	34
9. Biaya Hari Orang Kerja (HOK) Produksi <i>Banana Muffin</i>	34
10. Biaya Penggunaan Listrik	35
11. Biaya Kemasan <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	36
12. Biaya Bahan Bakar <i>Banana Bread</i>	37
13. Biaya Variabel Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	37
14. Biaya Total Hasil Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	38
15. Total Penerimaan Hasil Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	39
16. Total Pendapatan Hasil Produksi <i>Banana Bread</i> dan <i>Banana Muffin</i>	39
17. Nilai Tambah <i>Banana Bread</i>	41
18. Nilai Tambah <i>Banana Muffin</i>	44

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan Alur Pemikiran	16
2. Logo <i>House Of Bread</i>	23
3. Struktur Organisasi <i>House Of Bread</i>	24
4. Alur Proses Produksi <i>Banana Bread</i>	25
5. Produk <i>Banana Bread</i>	26
6. Alur Proses Produksi <i>Banana Muffin</i>	27
7. Produk <i>Banana Muffin</i>	28



DAFTAR LAMPIRAN

1. Peta Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor, Jawa Barat	51
2. Perhitungan Biaya Penyusutan Alat.....	52
3. Perhitungan Biaya Penyusutan Alat Tambahan.....	53
4. Perhitungan Biaya Penyusutan Alat Tambahan Produksi <i>Banana</i>	53
5. Perhitungan Biaya Sewa Tempat Produksi	53
6. Perhitungan Hari Orang Kerja (HOK) Produksi <i>Banana Bread</i>	53
7. Perhitungan Hari Orang Kerja (HOK) Produksi <i>Banana Muffin</i>	54
8. Perhitungan Biaya Penggunaan Listrik.....	54
9. Perhitungan Biaya Penggunaan Listrik Tambahan	54
10. Perhitungan Biaya Penggunaan Listrik Tambahan	54
11. Perhitungan Biaya Pengemasan Produksi <i>Banana Bread</i>	55
12. Perhitungan Biaya Pengemasan Produksi <i>Banana Muffin</i>	55
13. Perhitungan Biaya Bahan Bakar Produksi <i>Banana Bread</i>	55
14. Perhitungan Biaya Bahan Bakar <i>Banana Muffin</i>	55
15. Proses Produksi <i>Banana Bread</i>	56
16. Proses Produksi <i>Banana Muffin</i>	57
17. Wawancara Narasumber	59

