

SKRIPSI

**NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PEMASARAN
PENGOLAHAN BIJI KAKAO MENJADI PRODUK OLAHAN
COKELAT (STUDI KASUS PABRIK MINI CHOKATO DI
KOTA PAYAKUMBUH)**

***ADDED VALUE AND MARKETING STRATEGY FOR
PROCESSING COCOA SEEDS INTO PROCESSED
CHOCOLATE PRODUCTS (CASE STUDY OF MINI CHOKATO
FACTORY IN PAYAKUMBUH CITY)***



**Adrian Maulana
05011181823010**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SUMMARY

Adrian Maulana, Added Value and Marketing Strategy for Processing Cocoa Seeds into Processed Chocolate Products (Case Study of Mini Chokato Factory in Payakumbuh City) (Supervised by **ELISA WILDAYANA**).

The purpose of this research was: (1) Describe the process of processing cocoa beans from farmers to the mini chokato factory into cocoa powder, fat and chocolate candy, (2) Analyzing the added value obtained from fermenting cocoa beans into processed cocoa products at the Mini Factory. Chokato, (3) Analyzing the right marketing strategy implemented by the Chokato Mini Factory, both internally and externally. This research was carried out at the Chokato Mini Factory, Kapalo Koto Ampangan Village, South Payakumbuh District, Payakumbuh City. The research method used is the case study method. Data collection was carried out from February to April 2022. The data obtained in this study were primary data and secondary data. The results showed that the production process of processing cocoa beans into cocoa powder, cocoa fat and chocolate candy, namely the preparation of raw materials including harvesting, stripping wet cocoa beans, then fermentation, drying, roasting, skin breaking process, pasteurization, fat compression which produces fat products. Cocoa, then powdered, sifted and for the process of making chocolate candy products will enter the ball mill then the final production stage is the packaging of each product. The added value obtained from processing cocoa beans into cocoa powder is Rp38.389. Furthermore, the added value obtained from processing the beans into cocoa butter is Rp73.368 and for chocolate candy products, the added value is Rp56.701. The biggest added value generated from the processing of cocoa beans into processed chocolate products is cocoa butter. The results of the SWOT analysis through the formulation of internal and external factors using the IFAS and EFAS matrices, it is found that the score value for each matrix is 2,71 and the EFAS matrix is 2,40. Based on the results of the IE and EFAS matrix calculations, it can be seen the business position using the IE matrix, namely the business position of the Mini Choakto Factory is in quadrant or cell V. Therefore, the results of the SWOT analysis show that the marketing strategy of processing cocoa beans into chocolate processed products at the Mini Chokato Factory is a maintain and maintain strategy. The best business marketing strategy is market penetration and product development.

Keywords: chocolate processed, chocolate product, cocoa beans, marketing strategy, value added.

RINGKASAN

ADRIAN MAULANA, Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini Chokato di Kota Payakumbuh) (Dibimbing oleh **ELISA WILDAYANA**).

Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) Mendeskripsikan proses pengolahan biji kakao dari petani sampai ke pabrik mini chokato menjadi bubuk cokelat, lemak dan permen cokelat, (2) Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan fermentasi biji kakao menjadi produk olahan kakao pada Pabrik Mini Chokato, (3) Menganalisis strategi pemasaran yang tepat diterapkan oleh Pabrik Mini Chokato baik itu yang mempengaruhi secara internal maupun eksternal. Penelitian ini dilaksanakan di Pabrik Mini Chokato Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh. Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus. Pengambilan data dilakukan dari bulan Februari sampai April 2022. Data yang didapatkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi pengolahan biji kakao menjadi produk bubuk cokelat, lemak kakao dan permen cokelat yaitu persiapan bahan baku meliputi panen, pengupasan biji kakao basah, kemudian fermentasi, penjemuran, penyangraian, proses pemecahan kulit, pemastaan, pengempaan lemak yang menghasilkan produk lemak kakao, selanjutnya pembubukan, pengayakan dan untuk proses pembuatan produk permen cokelat akan masuk proses campuran (*ball mill*) kemudian tahapan produksi terakhir adalah pengemasan masing-masing produk. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat yaitu sebesar Rp38.389. Selanjutnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji menjadi lemak kakao yaitu sebesar Rp73.368 dan untuk produk permen cokelat memperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp56.701. Nilai tambah terbesar yang dihasilkan terhadap pengolahan biji kakao menjadi produk olahan cokelat yaitu lemak kakao. Hasil analisis SWOT melalui perumusan faktor internal dan eksternal menggunakan matriks IFAS dan EFAS maka didapatkan nilai skor pada masing-masing matriks yaitu matriks IFAS sebesar 2,71 dan matriks EFAS sebesar 2,40. Berdasarkan hasil perhitungan matriks IE dan EFAS maka dapat diketahui posisi usaha dengan menggunakan matriks IE yaitu posisi usaha Pabrik Mini Choakto berada pada kuadran atau sel V. Oleh karena itu hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa strategi pemasaran pengolahan biji kakao menjadi produk olahan cokelat di Pabrik Mini Chokato adalah strategi pertahankan dan pelihara. Strategi pemasaran usaha yang sebaiknya dilakukan adalah penetrasi pasar dan pengembangan produk.

Kata kunci: biji kakao, nilai tambah, produk cokelat, proses cokelat, strategi pemasaran.

SKRIPSI

**NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PEMASARAN
PENGOLAHAN BIJI KAKAO MENJADI PRODUK OLAHAN
COKELAT (STUDI KASUS PABRIK MINI CHOKATO DI
KOTA PAYAKUMBUH)**

***ADDED VALUE AND MARKETING STRATEGY FOR
PROCESSING COCOA SEEDS INTO PROCESSED
CHOCOLATE PRODUCTS (CASE STUDY OF MINI CHOKATO
FACTORY IN PAYAKUMBUH CITY)***

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana pada Fakultas
Pertanian Universitas Sriwijaya



**Adrian Maulana
05011181823010**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

**NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PEMASARAN
PENGOLAHAN BIJI KAKAO MENJADI PRODUK OLAHAN
COKELAT (STUDI KASUS PABRIK MINI CHOKATO DI
KOTA PAYAKUMBUH)**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Adrian Maulana
05011181823010

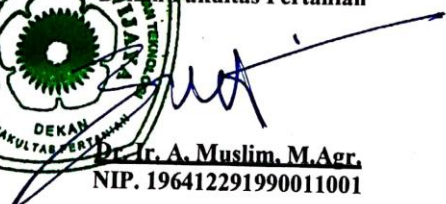
Indralaya, Juli 2022
Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Hi. Elisa Wildayana, M. Si
NIP. 196104261987032007



Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini Chokato di Kota Payakumbuh)” oleh Adrian Maulana telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 4 Juli 2022 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji


1. Dr. Ir. Hj. Elisa Wildayana, M.Si.
NIP. 196104261987032007

Ketua


(.....)

2. Erni Purbiyanti. S.P., M.Si.
NIP. 197802102008122001

Sekretaris


(.....)

3. Dr. Ir. Laila Husin. M.Sc.
NIP. 195904231983122001

Anggota


(.....)

Indralaya, Juli 2022
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian





Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Adrian Maulana
NIM : 05011181823010
Judul : Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Biji Kakao
Menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini
Chokato di Kota Payakumbuh)

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juli 2022



Adrian Maulana

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Adrian Maulana dilahirkan pada tanggal 13 Juni 2000 di Payakumbuh. Penulis merupakan anak dari pasangan Bapak Masrimal dan Ibu Tisma. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara. Kakak pertama penulis bernama Rino Pratama dan kakak kedua Rekky Yudha Rimalta. Kedua orang tua penulis berkerja sebagai PNS. Alamat rumah penulis berada di Jl. Gatot Subroto RT 004/RW 003 Keluهران Tanjung Pauh Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh Provinsi Sumatera Barat.

Penulis menyelesaikan pendidikan taman kanak-kanak di TK Ananda. Lalu menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN 46 Kota Payakumbuh pada tahun 2012. Selanjutnya menyelesaikan sekolah menengah tingkat pertama di MTsN Kota Payakumbuh pada tahun 2015. Dan menyelesaikan sekolah menengah tingkat atas di SMA N 2 Kota Payakumbuh pada tahun 2018. Pada tahun 2018, penulis terdaftar sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis aktif dalam beberapa organisasi. Penulis pernah terdaftar sebagai anggota staff MIKAT HIMASEPERTA (Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian) dan penulis juga terdaftar sebagai anggota staff HUMAS PERMATO SUMSEL (Persatuan Mahasiswa Tuah Sakato Sumatera Selatan).

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat, karunia serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini Chokato di Kota Payakumbuh)”. Shalawat beriringan salam tak lupa penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah meninggalkan dua pedoman hidup bagi manusia yaitu Al-Quran dan Hadist. Melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang setulus dan sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan bantuan berupa materi dan moril kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi, khususnya kepada:

1. Allah SWT berupa rasa syukur atas pemilik semesta alam yang telah memberikan petunjuk, kemudahan dan kesabaran dalam melaksanakan penelitian dan menulis skripsi
2. Kedua orang tua penulis, Mama Tisma dan Alm Papa Masrimal yang telah menyayangi dengan setulus hati, memberikan doa, perhatian, dukungan dan semangat terutama alm papa sebelum meninggal selalu memberikan motivasi dan bantuan dalam segala hal untuk menyelesaikan skripsi serta melihat anaknya menyelesaikan pendidikan untuk mendapatkan gelar sarjana.
3. Keluarga besar penulis yaitu Abang Rino, Abang Reky dan Epuk serta saudara lainnya yang selalu memberikan doa, kepedulian, motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Ir. Hj. Elisa Wildayana, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, waktu dan nasehat yang berharga bagi penulis.
5. Ibu Dr. Ir. Laila Husin, M.Sc. selaku dosen penguji dari seminar proposal, seminar hasil dan ujian skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu serta memberikan masukan, saran, arahan dan perbaikan untuk skripsi penulis.

6. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si selaku Ketua Jurusan Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian yang telah memberikan ilmu dan bimbingan.
7. Seluruh dosen Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah memberikan pengetahuan dan pengalaman yang berharga bagi penulis
8. Seluruh staff administrasi Jurusan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah membantu proses administrasi dan melayani penulis.
9. Bapak Joni Saputra selaku penanggung jawab Pabrik Mini Chokato serta Ketua Kelompok Tani Tanjung Subur dan Ibu Leliati, Ibu Desi Yeti atas kesempatan yang membolehkan peneliti untuk melakukan pengambilan data dan informasi terkait Pabrik Mini Chokato.
10. Seluruh jajaran Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Bapak Wandri, S.sos selaku Lurah kemudian Bapak M. Hatta dan Bapak Indra Suseno, S.E.Akt selalu seksi bidang yang ada di kelurahan atas bantuan dan fasilitas yang telah diberikan kepada penulis untuk mendapatkan informasi terkait daerah penelitian.
11. Seluruh responden petani kakao yang ada di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan yang bersedia meluangkan waktu dan kesedian untuk diwawancarai mendapatkan informasi dalam pengumpulan data skripsi ini.
12. Sahabat terbaik keluarga molay (Andra, Galih, Kance Rachmat, Edo, Yogi, Surya, Ferian, Reza, Rehan, Refi, Roni, Doni, Fajrul, Iyal, Samsul, Edo Panjol, Fatwa, Rafli, Tahta) Terima kasih atas lelucon, bantuan dan segala hal yang membantu penulis.
13. Sahabat Kost Wijaya terutama Kance Bayu yang telah memberikan bantuan dan hiburan bagi penulis serta kamar kost-an yang memberikan kenyamanan dan pengalaman yang banyak selama penulis kuliah.
14. Seluruh teman-teman Agribisnis 2018 yang telah memberikan kenangan dan pengalaman yang berharga dalam proses menjalani Pendidikan di Universitas Sriwijaya.
15. Seluruh teman seperantauan yaitu Anggota PERMATO yang telah memberikan bantuan selama kuliah

16. Semua pihak yang telah membantu meskipun tidak dapat disebut satu per satu semoga tuhan membalas kebaikan yang telah diberikan kepada penulis

Penulis menyadari bahwa dalam menulis skripsi ini masih banyak kekurangan yang perlu disempurnakan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan di masa yang akan datang. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2022

Adrian Maulana

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Konsepsi Tanaman Kakao.....	6
2.1.2. Konsepsi Manfaat dan Kandungan Gizi Kakao	10
2.1.3. Konsepsi Agroindustri	12
2.1.4. Konsepsi Pengolahan Bubuk, Lemak dan Permen Cokelat	13
2.1.5. Konsepsi Nilai Tambah.....	15
2.1.6. Konsepsi Pemasaran.....	18
2.1.7. Konsepsi Strategi Pemasaran	19
2.1.8. Analisis SWOT	22
2.2. Model Pendekatan.....	27
2.3. Hipotesis.....	28
2.4. Batasan Operasional.....	29
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	30
3.1. Tempat dan Waktu	30
3.2. Metode Penelitian.....	31
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	31
3.4. Metode Pengumpulan Data	32
3.5. Metode Pengolahan Data	33
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	38
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Daerah Penelitian	38

	Halaman
4.2. Keadaan Penduduk Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	39
4.2.1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	39
4.2.2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan.....	40
4.2.3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan.....	40
4.2.4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pekerjaan di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	41
4.2.5. Sarana dan Prasana di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	44
4.3. Karakteristik Petani Kakao	44
4.3.1. Umur Petani Kakao	45
4.3.2. Tingkat Pendidikan Petani Kakao	45
4.3.3. Luas Lahan Petani Kakao.....	46
4.3.4. Umur Tanaman Kakao	46
4.3.5. Gambaran Umum Usahatani Kakao di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	47
4.3.5.1. Pemetikan dan Panen Buah	48
4.3.5.2. Pemeraman (Penyimpanan) Buah	49
4.3.5.3. Pemecahan Buah	49
4.3.5.4. Penjemuran atau Pengeringan Biji Kakao.....	50
4.3.5.5. Penjualan atau saluran distribusi.....	51
4.4. Profil Usaha Pabrik Mini Chokato.....	51
4.4.1. Kelompok Tani Tanjung Subur.....	52
4.4.2. Struktur Organisasi Pabrik Mini Chokato.....	53
4.4.3. Karakteristik Pengelola Pabrik Mini Chokato	54
4.5. Gambaran Proses Produksi Pengolahan Biji Kakao Menjadi Bubuk Cokelat, Lemak Kakao dan Permen Cokelat	56
4.5.1. Alat dan Bahan.....	55
4.5.2. Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Bubuk Cokelat, Lemak Kakao dan Permen Cokelat	59
4.5.2.1. Persiapan Bahan Baku Fermentasi.....	60
4.5.2.2. Penjemuran.....	60
4.5.2.3. Pernyortiran.....	61

	Halaman
4.5.2.4. Penyangraian	61
4.5.2.5. Pemecahan Kulit	61
4.5.2.6. Pemastaan.....	62
4.5.2.7. Pengempaan Lemak	62
4.5.2.8. Pembubukan.....	62
4.5.2.9. Pengayakan	63
4.5.2.10. Pembuatan Permen Dengan Mesin Ball Mill.....	63
4.5.2.11. Pengemasan.....	64
4.6. Analisis Nilai Tambah Bubuk Cokelat, Lemak Kakao dan Permen Cokelat	64
4.6.1. Perhitungan Nilai Tambah Masing-Masing Produk Olahan.....	64
4.6.2. Rekapitulasi Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Cokelat.....	72
4.7. Strategi Pemasaran Produk Olahan Cokelat Pabrik Mini Chokato.....	75
4.7.1. Faktor Internal dan eksternal yang mempengaruhi pemasaran Produk Olahan Cokelat di Pabrik Mini Chokato	75
4.7.2. Faktor Penunjang Penerapan Strategi Pemasaran 5P di Pabrik Mini Chokato	80
4.7.3. Analisis Matriks IFAS DAN EFAS	82
4.7.4. Matriks IE.....	84
4.7.5. Analisis Strategi Matriks SWOT	85
4.7.5.1. Strategi SO	87
4.7.5.2. Strategi ST.....	88
4.7.5.3. Strategi WO.....	89
4.7.5.4. Strategi WT	90
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	92
5.1. Kesimpulan	92
5.2. Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Luas Areal dan Produksi Kakao Perkebunan Rakyat di Pulau Sumatera	2
Tabel 2.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	17
Tabel 2.2. Matriks IFAS & EFAS.....	23
Tabel 2.3. Matriks SWOT.....	26
Tabel 3.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	34
Tabel 3.2. Matriks IFAS & EFAS.....	35
Tabel 3.3. Matriks SWOT	37
Tabel 4.1. Jumlah KK Per RT dan RW berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	39
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan.....	40
Tabel 4.3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Per Juni 2021	41
Tabel 4.4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Pekerjaan di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan Per Juni 2021	43
Tabel 4.5. Sarana dan Prasarana di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan....	42
Tabel 4.6. Karakteristik Umur Petani Kakao di Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	45
Tabel 4.7. Tingkat Pendidikan Petani Kakao.....	45
Tabel 4.8. Luas Lahan Petani Kakao	46
Tabel 4.9. Umur Tanaman Kakao Petani	46
Tabel 4.10. Karakteristik Pengelola Pabrik Mini Chokato	54
Tabel 4.11. Analisis Nilai Tambah Produk Bubuk Cokelat.....	65
Tabel 4.12. Analisis Nilai Tambah Produk Lemak Kakao	67
Tabel 4.13. Analisis Nilai Tambah Produk Permen Cokelat	70
Tabel 4.14. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao	72
Tabel 4.15. Matriks IFAS Pabrik Mini Chokato.....	83
Tabel 4.16. Matriks EFAS Pabrik Mini Chokato.....	84
Tabel 4.17. Perumusan Alternatif Strategi Pemasaran Matriks SWOT Pada Usaha Pabrik Mini Chokato	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Posisi Matriks IE	24
Gambar 2.2. Model Pendekatan Penelitian Secara Diagramatik	27
Gambar 3.1. Posisi Perusahaan dengan Matriks IE	36
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Pabrik Mini Chokato	53
Gambar 4.2. Posisi Matriks IE Pabrik Mini Chokato	85

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Kelurahan Kapalo Koto Ampangan	97
Lampiran 2. Kepengurusan dan Anggota Kelompok Tani Tanjung Subur Tahun 2021	98
Lampiran 3. Identitas Responden Petani Kakao	99
Lampiran 4. Daftar Harga Produk Olahan Cokelat Pabrik Mini Chokato Tahun 2021	100
Lampiran 5. Biaya Penyusutan Alat dan Bahan (Biaya Tetap)	101
Lampiran 6. Biaya Variabel Pabrik Mini Chokato	102
Lampiran 7. Biaya Tenaga Kerja Pabrik Mini Chokato	103
Lampiran 8. Identifikasi Biaya Input Produksi	104
Lampiran 9. Kegiatan Wawancara Dengan Petani dan Manajer Pabrik Mini Chokato	105
Lampiran 10. Gambaran Usahatani Petani Kakao	106
Lampiran 11. Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Cokelat	108
Lampiran 12. Produk Olahan Cokelat Pabrik Mini Chokato	113

Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini Chokato di Kota Payakumbuh)

Added Value and Marketing Strategy for Processing Cocoa Seeds into Processed Chocolate Products (Case Study of Mini Chokato Factory in Payakumbuh City)

Adrian Maulana¹, Elisa Wildayana²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Jalan Palembang Prabumulih Km. 32, Indralaya Ogan Ilir 30662

Abstract

The purpose of this research was: (1) Describe the process of processing cocoa beans from farmers to the mini chokato factory into cocoa powder, fat and chocolate candy, (2) Analyzing the added value obtained from fermenting cocoa beans into processed cocoa products at the Mini Factory. Chokato, (3) Analyzing the right marketing strategy implemented by the Chokato Mini Factory, both internally and externally. This research was carried out at the Chokato Mini Factory, Kapalo Koto Ampangan Village, South Payakumbuh District, Payakumbuh City. The research method used is the case study method. Data collection was carried out from February to April 2022. The data obtained in this study were primary data and secondary data. The results showed that the production process of processing cocoa beans into cocoa powder, cocoa fat and chocolate candy, namely the preparation of raw materials including harvesting, stripping wet cocoa beans, then fermentation, drying, roasting, skin breaking process, pasteurization, fat compression which produces fat products. Cocoa, then powdered, sifted and for the process of making chocolate candy products will enter the ball mill then the final production stage is the packaging of each product. The added value obtained from processing cocoa beans into cocoa powder is Rp 38.389. Furthermore, the added value obtained from processing the beans into cocoa butter is Rp 73.368 and for chocolate candy products, the added value is Rp 56.701. The biggest added value generated from the processing of cocoa beans into processed chocolate products is cocoa butter. The results of the SWOT analysis through the formulation of internal and external factors using the IFAS and EFAS matrices, it is found that the score value for each matrix is 2,71 and the EFAS matrix is 2,40. Based on the results of the IE and EFAS matrix calculations, it can be seen the business position using the IE matrix, namely the business position of the Mini Choakto Factory is in quadrant or cell V. Therefore, the results of the SWOT analysis show that the

marketing strategy of processing cocoa beans into chocolate processed products at the Mini Chokato Factory is a maintain and maintain strategy. The best business marketing strategy is market penetration and product development.

Keywords: chocolate processed, chocolate product, cocoa beans, marketing strategy, value added

¹ Mahasiswa

² Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing



Dr. Ir. Hj. Elisa Wildayana, M.Si.
NIP. 196104261987032007

Indralaya, Juli 2022
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP. 197412262001122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara yang memiliki potensi pertanian dan perkebunan yang cukup banyak yang akan menjadi bagian penting dalam perekonomian Indonesia. Perkebunan maupun pertanian merupakan aspek penting dalam keberlangsungan suatu bangsa karena untuk memenuhi berbagai kebutuhan pangan maupun aspek agraris lainnya. Komoditas yang dihasilkan oleh pertanian dan perkebunan Indonesia sangatlah beragam sehingga banyak industri yang bergerak dibidang pertanian maupun perkebunan. Salah satu subsektor pertanian yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan adalah sektor perkebunan hal ini ditandai dengan banyaknya komoditas perkebunan yang ada di Indonesia untuk dapat dikembangkan. Sektor pekebunan juga memiliki peran penting dalam pembangunan nasional (Hidayat, 2013).

Kakao merupakan salah satu komoditi perkebunan yang banyak di Indonesia karena kondisi iklim yang cocok dengan budidaya kakao, selain itu kakao juga berperan dalam kegiatan ekonomi Indonesia berupa devisa yang dihasilkan dari ekspor kakao ke luar negeri. Indonesia merupakan negara penghasil biji kakao terbesar di dunia hal ini ditandai dengan peringkat ketiga penghasil biji kakao setelah Pantai Gading dan Ghana. Perkebunan kakao menjadi penting karena sektor yang cukup potensial yang menghasilkan berbagai dampak ekonomi maupun sektor lainnya berupa membuka lapangan pekerjaan, industri pengolahan biji kakao dan pengembangan suatu wilayah. Peran kakao sebagai salah satu komoditi yang banyak ditemui di Indonesia dapat menjadi bagian penting dalam kegiatan ekonomi (Damardjati, 2013).

Perkebunan kakao di Indonesia sangat banyak dan beragam dengan berbagai luasan arealnya maupun produksi kakao untuk daerah yang menjadikan komoditas kakao paling banyak terutama perkebunan rakyat dapat dijumpai pada pulau Sulawesi mulai dari Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tenggara sedangkan perkebunan besar negara dan swasta banyak dijumpai pada Provinsi Jawa Timur berdasarkan luas areal perkebunannya. Luas areal dan produksi kakao

yang terus berkembang dan merupakan bagian penting dalam pengusahaan perkebunan kakao yang dapat dilihat dengan dijadikanya kakao sebagai komoditi unggulan. Sumatera Barat juga merupakan salah provinsi yang memiliki luas areal dan produksi kakao yang banyak dengan menjadikan kakao sebagai komoditi unggulan. Hal ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini bahwa provinsi Sumatera Barat sebagai penghasil kakao terbesar di pulau Sumatera.

Tabel 1.1. Luas areal dan produksi kakao perkebunan rakyat di Pulau Sumatera

No.	Provinsi	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)
1.	Aceh	99.492	39.295
2.	Sumatera Utara	54.038	34.071
3.	Sumatera Barat	121.228	58.605
4.	Riau	4.363	2.271
5.	Kepulauan Riau	37	2
6.	Jambi	2.671	822
7.	Sumatera Selatan	10.791	4.131
8.	Bangka Belitung	737	303
9.	Bengkulu	8.080	3.288
10.	Lampung	79.426	58.251
	Jumlah	380.624	201.040

Sumber data: Direktorat Jendral Perkebunan, 2018

Provinsi Sumatera Barat yang memiliki luas lahan areal perkebunan kakao yang potensial dan berkembang setiap tahunnya, hal ini diakibatkan karena adanya peran penting berbagai daerah yang ada di Provinsi Sumatera Barat yang menjadikan kakao sebagai salah satu komoditi perkebunan. Salah satu daerah yang mempunyai luas areal dan produksi kakao sebagai potensi pengembangan perkebunan yaitu Kota Payakumbuh. Tahun 2018 Kota Payakumbuh memiliki luas areal perkebunan rakyat kakao seluas 1.560 ha dan produksi tanaman perkebunan kakao pada tahun tersebut sebanyak 974,53 ton. Kota Payakumbuh sendiri terdiri dari 5 kecamatan, salah satu kecamatan yang mempunyai potensi kakao yang cukup tinggi dengan areal perkebunan terbesar seluas 437,96 ha dan produksi sebanyak 100,42 ton dengan setiap tahunnya mengalami peningkatan produksi yaitu Kecamatan Payakumbuh Selatan (Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh, 2018).

Produksi kakao yang ada harus dimbangi dengan suatu industri atau usaha yang dapat mengolah kakao menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis tidak hanya dalam bentuk mentahan seperti biji kakao yang biasa dijual petani yang

membuat kesejahteraan petani menjadi berkurang, maka diperlukan suatu usaha yang membantu petani dalam hal mengembangkan mutu dan kualitas kakao itu sendiri. Pengolahan kakao tersebut biasanya dikelola oleh suatu sistem atau industri pengolahan agribisnis yang akan mengatur bagaimana pengolahan dimulai dari awal sampai akhir yang dapat dilakukan oleh subsistem agroindustri.

Menurut Austin (1992) Agroindustri ialah perusahaan yang memproses hasil tanaman dan hewan. Proses yang dilakukan meliputi perubahan dan pengawetan produk dengan bantuan fisik atau kimiawi, serta proses penyimpanan, pengemasan dan penyaluran produk. Agroindustri itu sendiri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang memiliki pengertian suatu industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku utama atau suatu usaha menghasilkan produk yang dipakai sebagai media atau input dalam usaha pertanian (Udayana, 2011)

Menurut Arifin (2016) Agroindustri merupakan bagian dari subsistem agribisnis yang mengelola dan memanfaatkan hasil pertanian menjadi barang atau produk setengah jadi yang dapat langsung dipakai dan barang atau bahan hasil produksi industri yang digunakan dalam proses produksi seperti pupuk, pestisida, tractor, serta mesin pertanian. Agroindustri merupakan suatu bentuk subsistem yang mengelola kegiatan *off farm* secara keseluruhan mulai dari hulu sampai ke hilir. Industri hulu adalah industri yang memproduksi alat dan mesin pertanian serta sarana produksi yang mendukung budidaya pertanian sedangkan industri hilir adalah industri yang memproses hasil pertanian menjadi produk turunan atau industri pascapanen. Agroindustri sebagai bagian dari sistem agribisnis mulai dari agroindustri hulu, usahatani, dan agroindustri hilir harus diperhatikan secara keseluruhan karena sifatnya menjangkau berbagai aspek baik itu secara vertikal maupun horizontal.

Salah satu agroindustri hilir yang dapat membantu dan saling menguntungkan dengan petani dalam hal mengolah kakao yaitu Pabrik Mini Chokato di Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh. Pabrik Mini Chokato sendiri telah mengolah biji kakao menjadi produk olahan mulai dari lemak kakao kemudian permen cokelat dan bubuk cokelat yang memberikan berbagai manfaat. Produksi yang dilakukan ini merupakan bentuk pengolahan biji kakao menjadi produk turunan lain yang bernilai ekonomis, hal ini menunjukkan adanya

pemberian nilai tambah kakao melalui penciptaan produk turunan. Nilai tambah digunakan sebagai ukuran seberapa besar nilai guna coklat yang telah diproduksi dan sebagai parameter kesuksesan industri hilir kakao, untuk itu perlu diketahui nilai tambah pengolahan biji kakao menjadi produk olahan di Pabrik Mini Chokato. Oleh karena itu diperlukan perhitungan nilai tambah supaya mengetahui seberapa besar nilai yang dihasilkan dari produk tersebut.

Kondisi lingkungan bisnis yang terus berkembang pesat membuat pengolahan kakao menjadi suatu produk akan lebih bagus karena dapat meningkatkan nilai ekonomis. Perubahan itu harus diikuti dengan strategi pemasaran yang baik dikarenakan adanya berbagai permasalahan yang ada khususnya pada Pabrik Mini Chokato. Strategi pemasaran merupakan langkah yang digunakan untuk mencapai tujuan tertentu dengan melihat kondisi di lapangan (Kasali, 2010).

Melalui latar belakang di atas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan biji kakao menjadi Produk Olahan Cokelat (Studi Kasus Pabrik Mini Chokato di Kota Payakumbuh)”.

1.2. Rumusan Masalah

Pengolahan biji kakao yang menghasilkan produk olahan melalui proses produksi yang berkelanjutan serta diperlukan suatu strategi yang cocok agar dapat memasarkan produk dengan baik dan benar. Pemasaran menjadi penting dalam kegiatan agroindustri karena ini ada hubungannya dengan produk yang ingin kita jual, Nilai tambah terhadap produk usaha merupakan suatu cara untuk mengukur besar jasa yang dihasilkan produk terhadap pemilik faktor produksi oleh karena itu produk olahan kakao pasti memiliki nilai tambah. Kondisi pasar yang berubah-ubah membuat produsen atau pengolah harus menyesuaikan dengan perubahan pasar yang ada. Pabrik Mini Chokato adalah salah satu pengelola biji kakao menjadi produk olahan berupa bubuk coklat, lemak kakao dan permen coklat sebagai produk, yang mana permintaan atas hasil produksi tergantung atas pengolahannya. Maka dapat ditarik suatu masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk coklat, lemak kakao dan permen coklat?

2. Bagaimana nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan fermentasi biji kakao menjadi produk olahan kakao pada Pabrik Mini Chokato?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat diterapkan oleh Pabrik Mini Chokato baik itu yang mempengaruhi secara internal maupun eksternal dalam produksi cokelat?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mendeskripsikan proses pengolahan biji kakao dari petani sampai ke pabrik mini chokato menjadi bubuk cokelat, lemak dan permen cokelat.
2. Untuk menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan fermentasi biji kakao menjadi produk olahan kakao pada Pabrik Mini Chokato.
3. Untuk menganalisis strategi pemasaran yang tepat diterapkan oleh Pabrik Mini Chokato baik itu yang mempengaruhi secara internal maupun eksternal.

Penelitian ini dilakukan diharapkan dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak, yaitu:

1. Bagi Ilmu pengetahuan, diharapkan dapat dijadikan bahan referensi dan bahan Pustaka bagi penelitian selanjutnya maupun sejenis. Diharapkan juga dapat dikembangkan menjadi ilmu yang bermanfaat dalam hal penciptaan nilai tambah produk olahan kakao dan menjadikan agroindustri pengolahan biji kakao menjadi berkembang.
2. Bagi pemerintah, diharapkan menjadi salah satu acuan dan masukan kepada pemerintah dalam memberikan kebijakan mengenai agroindustri pengolahan biji kakao dan bagi petani kakao.
3. Bagi pelaku usaha industri pengolahan biji kakao dapat menambah pengetahuan dan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari produk olahannya dan strategi pemasaran yang tepat agar mampu bersaing dengan produk industri lainnya. Selain itu bagi petani dapat menjadi pengetahuan bersama dalam mengelola kakao agar dapat meningkatkan kesejahteraan dan kualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, N.H. 2015. *Manajemen Strategi Pemasaran*. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Afoakwa, E. O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. John Wiley & Sons Ltd Publications. England.
- Arifin. 2016. *Pengantar Agroindustri*. Bandung: CV. Mujahid Press.
- Arrizki, T. 2018. *Analisis Nilai Tambah dan startegi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas di Kota Prabumulih*. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Aslan ,I., Cinar O, dan Ozen U. 2014. *Developing Strategiesfor the Future of Healthcare in Turkey by Benchmarking and SWOT Analysis*. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*. 150: 230-240.
- Assauri, S. 2011. *Manajemen Pemasaran. Cetakan ke-11*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Asriani, D. 2020. Tingkat Pemahaman Petani Kakao Terhadap Inovasi Bubuk Coklat. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol 6(2): 122 – 129.
- Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh. 2018. *Luas Areal, Produksi Tanaman Kakao*, Payakumbuh. <http://payakumbuhkota.bps.go.id/> (diakses pada 27 Oktober 2021)
- Baker, Michel J. 2014. *Marketing Strategy & Management (5th Ed)*. Palgrave
- Bantacut, T. 2013. *Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah. Pangan*. Vol(2): 397-406
- Belscak, A., Komes, D., Horzic, D., Ganic, K. K., & Karovic, D. 2011. *Comprative study of commercially available cocoa products in term of their bioactive composition. Journal of food technology and biotechnology*. Vol 42(9).
- Damardjati, Djoko S. 2013. *Produksi Kakao di SUMBAR Meningkat*. [http://www.jpnn.com/read/201211/07/146138/produksi-kakao-di-sumbar -meningkat](http://www.jpnn.com/read/201211/07/146138/produksi-kakao-di-sumbar-meningkat) (diakses pada 22 November 2021)
- David, F. R. 2014. *Manajemen Strategis: Konsep-Konsep (Terjemahan)*. Jakarta: Salemba Empat,
- Direktorat Jendral Perkebunan. 2018. *Luas Areal dan Produski Perkebunan Kakao di Indonesia*. Statistik Perkebunan Indonesia 2018-2020. Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian

- Fathoni, Muhammad. A. 2018. Konsep Pemasaran Dalam Perspektif Hukum Islam. *Jurnal Hukum dan Syariah*. Vol 9(1).
- Fatimah, Fajar ND. 2020. *Teknik Analisis SWOT Pedoman Menyusun Strategi yang Efektif & Efsien serta Cara Mengelola Kekuatan & Ancaman*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Haryadi dan Supriyanto. 2012. *Teknologi kakao. In Teknologi coklat*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasanah, U., Mayshuri dan Djuwari. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol 18(3):141-149.
- Hidayat, R. 2013. Analisis Komoditas Unggulan Sub Sektor Perkebunan di Kabupaten Bengkayang Provinsi Kalimantan Barat. *Jurnal Sosial Economic of Agriculture*. Vol 2(1):54-66.
- Ide, P. 2013. *Dark Chocolate Healing Mengungkap Khasiat Cokelat terhadap Sirkulasi Darah dan Imunitas Tubuh*. Jakarta: PT Alex Media Komputindo.
- Indrasari, M. 2019. *Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan*. Surabaya: Unitomo Press.
- Kasali, R. 2010. *Modul Kewirausahaan untuk SI*. Jakarta: PT Mizan Publika
- Kotler, Philip. and G. Armstrong. 2004. *Dasar-dasar Pemasaran, Edisi Kesembilan*. Jakarta:Penerbit Indeks
- Kurniawan, D.A., Mohammad Z.A. 2019. Strategi Pengembangan Wisata Kampoeng Durian Desa Ngrogung Kecamatan Ngebel Ponorogo melalui Analisis Matrik IFAS Dan EFAS. *Jurnal Al-Tijarah*. Vol 5(2):93-103.
- Martono, B. 2017. *Karakteristik Morfologi dan Kegiatan Plasma Nutfah Tanaman Kakao*. Bunga Rampai: Inovasi Teknologi Bioindustri Kakao.
- Maryani. 2018. *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Industri Keripik Ubi Kayu Skala Rumah Tangga di Kota Palembang*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Nur, A dan Azhari,A. 2018. *Proses Pengolahan Sekunder Biji Kakao Menjadi Produk Olahan Kakao Setengah Jadi. Prosiding Seminar Nasional Pangan dan Perkebunan: Realitas Pangan dan Perkebunan Saat Ini dan Prospeknya menuju Swasembada Berkelanjutan*. Kendari: Penerbit UHO EduPress.
- Prabowo, Y.D., A Gandhi dan V.F Nurunisa. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao Pada CV Wahyu Putra Mandiri, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. *AGRIHUMANIS; Journal of Agriculture and Human Resource Development*. Vol 1 (2): 77-86.
- Rangkuti. 2013. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Sacchetti, G., Ioannone, F., Gregorio, M. D., di Mattia, C, Serafini, M & Mastrocola, D. 2016. *Non enzymatic browning during cocoa roasting as affected by processing time and temperature. Journal of Food Engineering.* Vol 169: 44-52.
- Siregar, A.A. 2012. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak (Studi kasus: Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan).* Jurnal Ilmiah. Medan: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Soekartawi. 2015. *Pengantar Agroindustri.* Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sudiono, A. 2013. *Pemasaran Pertanian.* Malang: UMM Press.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Supriyati. 2015. Perkembangan dan Determinan Diversifikasi Usahatani di Lahan Sawah. *Jurnal Agro Ekonomi.* Vol 2(2).
- Tajidan, A., Efendi, Fernandes. 2019. Nilai Tambah VCO Pada Unit Bisnis Agroindustri “Andana” Di kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Gema Ngabdi.* Vol 1(3): 92- 102.
- Tjiptono, F dan G. Chandra. 2017. *Pemasaran Strategik.* Edisi ke-3. Yogyakarta: Andi Offset.
- Tjitrosoepomo. 1988. *Taksonomo Tumbuhan (Spermatophyta).* Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Udayana, I. G. B. 2011. Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian Edisi 44. Singhadwala.
- Walgito, B. 2010. *Pengantar Psikologi Umum.* Yogyakarta: CV Andi Offset
- Wiagustini, N. L. P., dan Pertamawati, N. P., (2015), Pengaruh risiko bisnis dan ukuran perusahaan terhadap struktur modal dan nilai perusahaan pada perusahaan farmasi di bursa efek Indonesia. *Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis dan Kewirausahaan*, 9 (2):112-122.
- Wibowo, D. H., Zainul A dan Sunarti. 2015. Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi pada Batik Di Jeng Solo). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB).* Vol 29(1).
- Widya, Y. 2008. *Budidaya Tanaman Kakao.* Bandung: Tim Bina Karya Tani.
- Zia, H, K., Rima S dan Ratnu P. L. 2018. Analisis SWOT Sebagai Penentu Strategi Pemasaran Pada Rumah Sakit Gigi Dan Mulut Baiturrahmah Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas.*