

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
PEMASARAN PRODUK *FRESH NOODLE* SUBSTITUSI
TEPUNG SORGUM DENGAN PENAMBAHAN
GLUKOMANAN DAN SARI WORTEL DIKALANGAN
MASYARAKAT



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

MICHAEL NAGARUDA
1508520061

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SENI KULINER
DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Pemasaran Produk *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum
dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel Dikalangan
Masyarakat
Penyusun : Michael Nagaruda
NIM : 1508520061
Tanggal Ujian : 08 Juli 2024

Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd
NIP.198411022014042002

Mengetahui,
Kordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner
dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc
NIP. 197409142001121001

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Pemasaran Produk *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum
dengan Penambahan Glukomanan dan Sari Wortel Dikalangan
Masyarakat
Penyusun : Michael Nagaruda
NIM : 1508520061
Tanggal Ujian : 8 juli 2024

Disetujui oleh,

Pembimbing,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd

NIP. 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji 1,



Efrina, S.Tp., M.Sc

NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji 2,



Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan jasa
Makanan



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

NIP. 197409142001121001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 21 juli 2024
Yang Membuat Pernyataan



Michael Nagaruda
NIM. 1508520061



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jl Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Michael Nagaruda

NIM : 1508520061

Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : michaelnagaruda888@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

Pemasaran Produk *Fresh Noodle* Substitusi Tepung Sorgum Dengan Penambahan Glukomanan Dan Sari Wortel Di Kalangan Masyarakat

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan / mempublikasikannya di internet atau media lain secara **full text** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 24 Juli 2024

Michael Nagaruda

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat melakukan penelitian dan penyusunan skripsi dengan judul ***“Pemasaran Produk Fresh Noodle Substitusi Tepung Sorgum Dengan Penambahan Glukomanan Dan Sari Wortel Di Kalangan Masyarakat”***, serta dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini akan sulit untuk dilakukan tanpa bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak dari masa perkuliahan hingga masa penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan
2. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, pikiran, serta kesabaran dalam memberikan arahan kepada penulis sejak awal penelitian hingga penulisan skripsi. Penulis sangat berterima kasih sebesar-besarnya atas segala ilmu, bimbingan, kritik, dan saran yang telah diberikan.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku pembimbing akademik yang telah memberikan perhatian, motivasi, dan bimbingan akademik selama penulis menjalani perkuliahan.
4. Kedua orang tua penulis, Bapak Michael dan Ibu Lydia Nagaruda, Kakak Kelly Nagaruda, Tante Helen Nagaruda, serta Nenek Lo Tjin Jin yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk kasih sayang, do'a, dan dukungan moral hingga material kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Sahabat-sahabat penulis yang telah memberikan perhatian dan pengertian, ilmu, do'a, kasih sayang dan dukungannya selama masa perkuliahan.
6. Teman-teman Fakultas Teknik UNJ Angkatan 2020 yang selama ini telah berjuang bersama dari awal hingga akhir perkuliahan.
7. Semua pihak yang turut mendo'akan, membantu, dan memberikan dukungan kepada penulis selama melakukan penelitian dan penyusunan skripsi.

Jakarta, 21 juli 2024



Michael Nagaruda

**PEMASARAN PRODUK *FRESH NOODLE* SUBSTITUSI TEPUNG
SORGUM DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN DAN SARI
WORTEL DIKALANGAN MASYARAKAT**

MICHAEL NAGARUDA

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pemasaran yang diterapkan oleh usaha rintisan produk *fresh noodle* dengan merek dagang "Miegum", yang memiliki inovasi unik dibandingkan para pesaingnya. Miegum menargetkan pasar lokal, khususnya masyarakat sekitar Universitas Negeri Jakarta, serta semua kalangan penyuka mie. Inovasi yang diusung oleh Miegum meliputi penggunaan bahan-bahan alami berkualitas tinggi dan proses pembuatan mie yang higienis, tanpa bahan pengawet, sehingga menghasilkan mie dengan cita rasa dan tekstur yang istimewa. Untuk mencapai target pasarnya, Miegum memanfaatkan strategi promosi melalui media sosial dan pemasaran langsung. Media sosial digunakan untuk meningkatkan kesadaran merek dan interaksi dengan konsumen potensial, sementara pemasaran langsung diterapkan melalui berbagai kegiatan promosi di lokasi-lokasi strategis seperti kampus dan pusat keramaian. Hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu miegum merupakan produk baru yang diterima oleh masyarakat dengan baik, memiliki keunggulan dari segi inovasi dan kualitas produk yang lebih sehat serta tanpa bahan pengawet.

Kata Kunci: Miegum, *Fresh Noodle*, Rintisan Usaha

**MARKETING OF FRESH NOODLE PRODUCTS SUBSTITUTING
SORGUM FLOUR WITH THE ADDITION OF GLUCOMANN AND
CARROT JUICE AMONG THE COMMUNITY**

MICHAEL NAGARUDA

Supervisor: Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd.

ABSTRACT

This research aims to examine the marketing strategy applied by a fresh noodle product startup with the trademark "Miegum", which has unique innovations compared to its competitors. Miegum targets the local market, especially the community around Jakarta State University, as well as all noodle lovers. The innovations carried by Miegum include the use of high-quality natural ingredients and a hygienic noodle-making process, without preservatives, resulting in noodles with a special taste and texture. To reach its target market, Miegum utilizes promotional strategies through social media and direct marketing. Social media is used to increase brand awareness and interaction with potential consumers, while direct marketing is implemented through various promotional activities in strategic locations such as campuses and crowd centers. The results obtained from this study are that Miegum is a new product that is well received by the public, has advantages in terms of innovation and healthier product quality and without preservatives.

Keywords: Miegum, Fresh Noodles, Business Startup

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	4
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	6
2.1 Aspek Pasar	6
2.1.1 Gambaran Umum Pasar	6
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	8
2.1.3 Target Pasar	9
2.1.4 Pesaing.....	10
2.1.5 Sasaran Pembeli.....	11
2.1.6 Diferensiasi	12
2.1.7 STP (Segmentation, Targeting and Positioning)	12
2.2 Aspek Pemasaran.....	14
2.2.1 Promosi	14
2.2.2 Pengembangan Pasar	16
2.2.3 Pengembangan Produk	17
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi.....	17
2.3 Analisa SWOT.....	19
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	20
BAB III ASPEK PRODUKSI	21
3.1 Deskripsi Produk	21
3.2 Jenis Produk.....	22
3.3 Kualitas Produk	22
3.4 Komposisi Produk	23
3.5 Perencanaan Produksi.....	25
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	25

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	28
4.1 Desain Organisasi	28
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	29
4.3 Manajemen Persediaan	31
4.4 Manajemen Produksi	32
BAB V ASPEK KEUANGAN	33
5.1 Investasi Awal Yang Dibutuhkan	33
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	34
5.3 Proyeksi Laba/Rugi	36
5.4 Proyeksi BEP	39
BAB VI PENUTUP	41
6.1 Kesimpulan	41
6.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Resep Formula Produk Miegun	23
Tabel 3.2 Bahan Baku Produk Miegun Dalam 1 Periode	25
Tabel 3.3 Daftar Kemasan Yang Dipakai Produk Miegun	27
Tabel 4.1 Beban Kerja.....	30
Tabel 5.1 Investasi Alat.....	33
Tabel 5.2 Perhitungan Harga Bahan Baku Produk Miegun Untuk 2 Porsi	35
Tabel 5.3 Target Pencapaian Penjualan	36
Tabel 5.4 Biaya Penyusutan Alat	38
Tabel 5.5 Data Biaya Tetap Dan Variabel	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Produk Miegum.....	9
Gambar 2. 2. Produk Miegum.....	21
Gambar 2. 3. Bagan Alur Pembuatan Miegum.....	24
Gambar 3. 1. Label Kemasan Produk Miegum.....	28
Gambar 4. 1. Desain Organisasi	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data penjualan produk miegum.....	47
Lampiran 2 Data Penjualan Produk Miegum Minggu Ke-2	47
Lampiran 3 Data Penjualan Produk Miegum Minggu Ke-3	48
Lampiran 4 Data Penjualan Produk Miegum Minggu Ke-4	48
Lampiran 5 Lampiran Pemasaran Miegum.....	49
Lampiran 6 Produksi Minggu - 1	50
Lampiran 7 Produksi Minggu - 2	52
Lampiran 8 Produksi Minggu - 3	54
Lampiran 9 Produksi Minggu - 4	56

