

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**PENGEMBANGAN PRODUK *MANGO TARTLET* SEBAGAI SALAH SATU
USAHA *PATISSERIE***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**DIAN NURAINI
1508520009**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN JUDUL

**PENGEMBANGAN PRODUK *MANGO TARLET* SEBAGAI
SALAH SATU USAHA *PATTISERIE***

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan serta
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr.Par)**

**DIAN NURAINI
1508520009**

**DOSEN PEMBIMBING:
DRA. SACHRIANI, M.KES.**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

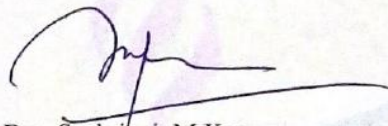
FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : PENGEMBANGAN PRODUK *MANGO TARTLET* SEBAGAI
SALAH SATU USAHA *PATISSERIE*
Penyusun : Dian Nuraini
NIM : 1508520009
Tanggal Ujian : Rabu, 10 Juli 2024

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I,



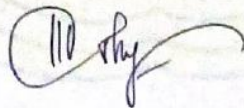
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Si
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

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, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi Lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam 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, 17 Juli 2024



Dian Nuraini



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Fax: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMS

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

Nama : Dian Nuraini
NIM : 1508520009
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : diannuraini918@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-lainnya (.....)

Yang berjudul:

Pengembangan Produk *Mango Tartlet* sebagai Salah Satu Usaha *Patisserie*

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

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan 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, 17 Juli 2024
Penulis,

Dian Nuraini

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Produk *Mango Tartlet* Sebagai Salah Satu Usaha *Patisserie*”, penulisan Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dalam pelaksanaan serta proses penyusunan Skripsi ini mungkin tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya arahan serta bantuan dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, dengan segenap rasa hormat ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M. Kes. selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Skripsi yang telah mengarahkan dan mengawasi serta memberi saran dalam penyelesaian skripsi.
3. Seluruh Dosen serta Staff dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat selama masa perkuliahan.

Terima kasih kepada Bapak Agung dan Ibu Bonatun selaku kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa dan kasih sayang supaya penulis dapat menyelesaikan Skripsi tepat waktu. Demikian Skripsi ini dibuat, penulis berharap Skripsi ini memberikan manfaat khususnya bagi penulis dan pembaca umumnya. Semoga semua bantuan dan bimbingan yang telah diberikan ini akan mendapat balasan dari Allah SWT.

Jakarta, 17 Juli 2024
Penyusun,



Dian Nuraini

PENGEMBANGAN PRODUK *MANGO TARTLET* SEBAGAI SALAH SATU USAHA *PATTISERIE*

DIAN NURAINI

Pembimbing: Dra. Sachriani, M. Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk menganalisis pengembangan produk *Mango Tartlet* sebagai salah satu usaha *patisserie* dengan melakukan penjualan. Rumah produksi dilakukan di Jl. Aria Surialaga, RT. 03/RW. 03, Batutapak, Pasir Jaya, Bogor Barat mulai dari 14 Mei 2024 – 7 Juni 2024 dengan sasaran pembelian kepada anak-anak sekolah Yayasan Kasih Ananda dan Insan Kamil Bogor, teman, tetangga, dan saudara. Penjualan produk *Mango Tartlet* menggunakan sistem *Pre Order* yang dilakukan selama 1 bulan, dan 2 hari dalam 1 minggu dengan rencana target omzet sebesar Rp. 2.080.000. Penjualan dilakukan dengan menggunakan kenaikan harga jual sebesar 40%, maka diperoleh harga kemasan satuan sebesar Rp. 2.000/pcs dan kemasan kardus Rp. 12.000/kardus. Omzet yang diperoleh dalam melakukan penjualan *Mango Tartlet* selama 1 bulan sebesar Rp. 2.232.000 dan laba bersih yang diperoleh sebesar Rp. 767.774. Produk *Mango Tartlet* yang dikembangkan sudah memenuhi keinginan untuk dilanjutkan sebagai salah satu rintisan usaha *patisserie*.

Kata Kunci: *Pengembangan Produk, Mango Tartlet, Rintisan Usaha.*

MANGO TARTLET PRODUCT DEVELOPMENT AS ONE OF THE PATISERIE BUSINESSES

DIAN NURAINI

Supervisor: Dra. Sachriani, M. Kes.

ABSTRACT

This research was conducted with the aim of analyzing the development of the Mango Tartlet product as a patisserie business through sales. The production house is carried out on Jl. Aria Surialaga, RT. 03/RW. 03, Batutapak, Pasir Jaya, West Bogor starting from 14 May 2024 – 7 June 2024 with the target of purchasing for school children from the Kasih Ananda Foundation and Insan Kamil Bogor, friends, neighbors and relatives. Mango Tartlet product sales use a Pre Order system which is carried out for 1 month, and 2 days in 1 week with a planned turnover target of Rp. 2,080,000. Sales are carried out using a selling price increase of 40%, resulting in a unit packaging price of Rp. 2,000/pcs and box packaging Rp. 12,000/box. The turnover obtained from selling Mango Tartlets for 1 month is IDR. 2,232,000 and the net profit obtained was Rp. 767,774. The Mango Tartlet product developed has fulfilled the desire to continue as a patisserie business start-up.

Keywords: *Product Development, Mango Tartlets, Business Startup*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PENYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
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	4
1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk	5
1.4. Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	6
2.1. Aspek Pasar	6
2.1.1. Gambaran Umum Pasar dan Pemasaran	6
2.1.2. Jenis Produk yang Dipasarkan	7
2.1.3. Target Pasar	7
2.1.4. Pesaing	8
2.1.5. Sasaran Pembeli	8
2.1.6. Diferensiasi	9
2.1.7. STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	10
2.2. Aspek Pemasaran	12
2.2.1. Promosi	12
2.2.2. Pengembangan Pasar	12
2.2.3. Pengembangan Produk	13
2.2.4. Langkah-langkah Promosi	14
2.3. Analisis <i>SWOT</i>	15
2.4. Distribusi/Pelayanan	15
BAB III ASPEK PRODUKSI	17
3.1. Deskripsi Produk	17
3.2. Jenis Produk	17
3.3. Kualitas Produk	18
3.4. Komposisi Produk	19
3.5. Perencanaan Produksi	19

3.6. Pengemasan dan Label Produk	22
3.6.1. Kemasan	22
3.6.2. Label	26
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	28
4.1. Desain Organisasi	28
4.2. Penentuan Kebutuhan Staf	29
4.2.1. Produksi	29
4.2.2. Pemasaran	31
4.2.3. Transportasi	33
4.3. Manajemen Persediaan	35
4.4. Manajemen Produksi	35
BAB V ASPEK KEUANGAN	37
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan	37
5.1.1. Kebutuhan Modal Kerja	39
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	40
5.2.1. Biaya Pendukung 10%	40
5.2.2. Biaya kemasan per satuan <i>Mango Tartlet</i>	40
5.2.3. Biaya kemasan per kardus <i>Mango Tartlet</i>	40
5.2.4. <i>Grand Total Cost (GTC)</i>	41
5.2.5. Biaya produksi untuk <i>Mango Tartlet</i> satuan (1 resep)	41
5.2.6. Harga Jual <i>Mango Tartlet</i> per Pcs (Satuan)	41
5.2.7. Harga Jual <i>Mango Tartlet</i> Per Kardus (Isi 6)	41
5.3. Proyeksi Rugi/Laba	42
5.3.1. Pencapaian Omzet	43
5.3.2. Biaya Operasional	44
5.3.3. Penyusutan Alat	45
5.4. Proyeksi BEP	46
5.5. Analisis Penjualan <i>Mango Tartlet</i>	49
BAB VI PENUTUP	53
6.1. Kesimpulan	53
6.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	60