

SKRIPSI SARJANA TERAPAN  
**RINTISAN USAHA PRODUK MINUMAN REMPAH LOKAL  
MENGUNAKAN GULA JAGUNG, GULA KELAPA PUTIH,  
DAN GULA STEVIA**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**RAKA KUSUMA NUGRAHA**

**1508520012**


**PROGRAM STUDI  
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2024**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Produk Minuman Rempah Lokal  
Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan  
Gula Stevia  
Penyusun : Raka Kusuma Nugraha  
NIM : 1508520012  
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing,



Dr. Rina Febriana, M.Pd.  
NIP. 197202112005012001


Pengesahan Panitia Ujian Skripsi  
Dosen Penguji I,

Ketua Penguji,


Dosen Penguji II,



Dr. Ir. Rijawati, M.Si.



Efrina, S.Tp., M.Sc.



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S,  
MM.


NIP. 197012181997022001

NIP. 1982020920088012012

NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi 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, 15 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Raka Kusuma Nugraha

1508520012

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi penelitian dengan judul “Rintisan Usaha Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia” dengan baik dan tepat pada waktunya.


Dalam penyusunan laporan penelitian ini terdapat beberapa hambatan yang Peneliti alami. Namun, berkat dukungan dan motivasi dari orang terdekat dan rekan kelompok peneliti tetap dapat menyelesaikannya. Karenanya, pada kesempatan ini, peneliti mengucapkan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing skripsi.
3. Dra. Sachriani, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Kedua orang tua Peneliti yang telah memberikan doa dan dukungan.

Apabila skripsi penelitian terkait “Rintisan Usaha Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia” ini masih jauh dari kata sempurna, maka peneliti menerima kritikan dan saran yang membangun supaya dapat menjadi lebih baik lagi.

Jakarta, 15 Juli 2024

Penyusun,



Raka Kusuma Nugraha  
1508520012



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Raka Kusuma Nugraha

NIM : 1508520012

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

Alamat email : rakakusuma1902@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 :

Rintisan Usaha Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih,  
dan Gula Stevia

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 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, 29 Juli 2024

Penulis,

  
( Raka Kusuma Nugraha )

# **Rintisan Usaha Produk Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia**

**Raka Kusuma Nugraha**

**Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd.**

## **Abstrak**

Gaya hidup sehat merupakan sebuah kedisiplinan dari gaya hidup individu dengan tujuan untuk memaksimalkan fungsi dari anggota tubuh dan memiliki kesehatan mental yang baik. Namun pada era digitalisasi saat ini banyak dijumpai minuman tinggi gula dan kalori, sehingga bertolak belakang dengan pola gaya hidup sehat yang ada. Penelitian ini bertujuan untuk membuat suatu rintisan usaha minuman rempah lokal menggunakan bahan pemanis gula stevia yang rendah kalori, metode penelitian ini dilakukan menggunakan metode penelitian kuantitatif, dan penjualan produk dilakukan selama satu periode atau satu bulan. Produk yang akan dijual oleh Peneliti adalah produk minuman rempah lokal jahe dengan merek MRJ, MRJ merupakan minuman yang terbuat dari jahe, sereh, kayu manis, cengkeh, dan gula stevia. Target pasar dari MRJ ini adalah masyarakat berusia produktif dan suka dengan minuman sehat, target penjualan produk MRJ adalah sebanyak 15.000 pcs dalam 1 bulan, sedangkan Peneliti hanya dapat menjual 55 pcs MRJ selama 1 bulan. Kesimpulan yang didapat setelah melakukan penelitian ini adalah penjualan produk MRJ tidak mencapai target penjualan, Peneliti melakukan evaluasi terhadap aspek terhambatnya penjualan produk MRJ, diantaranya dengan kurangnya promosi yang efektif dan masyarakat yang belum mengetahui produk MRJ.

**Kata Kunci:** Rintisan Usaha, Minuman Rempah Lokal Menggunakan Gula Jagung, Gula Kelapa Putih, dan Gula Stevia

***Business Start-up of Local Spice Beverage Product Business Using Corn Sugar,  
White Coconut Sugar, and Stevia Sugar***

**Raka Kusuma Nugraha**

***Advisor: Dr. Rina Febriana, M.Pd.***

***Abstract***

*Healthy lifestyle is a discipline of individual lifestyle aimed at maximizing bodily functions and maintaining good mental health. However, in today's era of digitalization, high-sugar and high-calorie beverages are prevalent, contradicting existing healthy lifestyle patterns. This study aims to initiate a local spice beverage venture using low-calorie stevia sweetener. The research employs quantitative methods, and product sales are conducted over a period of one month. The product to be marketed by the Researcher is a local spice beverage branded as MRJ. MRJ is made from ginger, lemongrass, cinnamon, cloves, and stevia. The target market for MRJ comprises productive individuals who enjoy healthy beverages. The sales target for MRJ is 15,000 units per month, yet the Researcher was only able to sell 55 units in one month. The conclusion drawn from this study is that MRJ product sales did not meet the sales target. The Researcher evaluated factors hindering MRJ sales, such as ineffective promotion and lack of awareness among the public about MRJ products.*

***Keywords:*** *Business Start-up, Local Spice Beverage With Corn Sugar, White Coconut Sugar, and Stevia Sugar.*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Usaha .....	1
1.2. Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar .....	3
1.2.1. Peluang.....	3
1.2.2. Pangsa Pasar.....	4
1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk .....	4
1.4. Tujuan Rintisan Usaha .....	6
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....</b>	<b>7</b>
2.1. Aspek Pasar .....	7
2.1.1. Gambaran Umum Pasar dan Sasaran.....	9
2.1.2. Jenis Produk yang Dipasarkan.....	9
2.1.3. Target Pasar.....	10
2.1.4. Pesaing .....	10
2.1.5. Sasaran Pembeli.....	11
2.1.6. Differensiasi.....	12
2.1.7. Strategi STP ( <i>Segmentation, Targeting, Positioning</i> ) .....	13
2.2. Aspek Pemasaran .....	15
2.2.1. Promosi .....	15
2.2.2. Pengembangan Pasar .....	17
2.2.3. Pengembangan Produk.....	17



2.2.4. Langkah-Langkah Promosi.....	18
2.3. Analisis <i>SWOT</i> .....	18
2.4. Distribusi / Pelayanan .....	20
<b>BAB III ASPEK PRODUKSI.....</b>	<b>22</b>
3.1. Deskripsi Produk.....	22
3.2. Jenis Produk .....	25
3.3. Kualitas Produk.....	25
3.4. Komposisi Produk.....	25
3.5. Perencanaan Produksi .....	31
3.7. Pengemasan Produk .....	33
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....</b>	<b>35</b>
4.1. Desain Organisasi.....	35
4.2. Penentuan Kebutuhan Staf.....	36
4.3. Manajemen Persediaan.....	39
4.4. Manajemen Produksi.....	40
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>42</b>
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	42
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk.....	44
5.3. Proyeksi Rugi/Laba.....	45
5.4. Proyeksi <i>BEP (Break Event Point)</i> .....	46
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
6.1. Kesimpulan .....	47
6.2. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>50</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Program Promosi MRJ.....	16
Tabel 3. 1. Kemasan MRJ.....	23
Tabel 3. 2. Resep MRJ.....	24
Tabel 3. 3. <i>Scheduling Production</i> .....	32
Tabel 3. 4. Kemasan MRJ.....	34
Tabel 4. 1. Penentuan Kebutuhan Staf.....	36
Tabel 4. 2. Beban Kerja Manajer MRJ.....	37
Tabel 4. 3. Beban Kerja Divisi Bahan dan Produksi.....	38
Tabel 4. 4. Beban Kerja Divisi Distribusi dan Pemasaran.....	39
Tabel 4. 5. Resep Produksi Besar.....	40
Tabel 4. 6. Manajemen produksi MRJ.....	41
Tabel 4. 7. Tabel Investasi Peralatan.....	42
Tabel 4. 8. Tabel Efektivitas Promosi.....	43
Tabel 4. 9. Tabel Harga Jual Produk.....	44
Tabel 4. 10. Tabel Proyeksi Penjualan.....	45
Tabel 4. 11. Tabel Proyeksi BEP.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kafe Jamu Bukti Mentjos.....	8
Gambar 2. 2. Langkah – Langkah Promosi MPJ. ....	18
Gambar 3. 1. Cara Pembuatan MRJ.....	24
Gambar 3. 2. Jahe Merah .....	26
Gambar 3. 3. Sereh.....	26
Gambar 3. 4. Kayu Manis .....	27
Gambar 3. 5. Cengkeh.....	27
Gambar 3. 6. Gula Jagung.....	28
Gambar 3. 7. Gula Kelapa Putih .....	28
Gambar 3. 8. Gula Stevia .....	29
Gambar 3. 9. Garam .....	29
Gambar 3. 10. Air Mineral .....	30
Gambar 3. 11. <i>Routing Production</i> . ....	31
Gambar 4. 1. Struktur Organisasi MRJ.....	35



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Konsultasi Bimbingan Skripsi. ....	50
Lampiran 2. Kartu Kehadiran Seminar Proposal Skripsi.....	53
Lampiran 3. Dokumentasi Pembeli dan Promosi.....	55

