

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA MANDARIN *COOKIES*  
SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**DEA AMANDA PUTRI 1508520036**

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

**ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA MANDARIN *COOKIES*  
SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG**

**DEA AMANDA PUTRI  
Dosen Pembimbing : Yeni Yulianti, S. Pd., M. Pd**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk yang memuaskan dan memikat pelanggan serta membangun merek yang akan dikenal dan diakui di pasar. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan Mei hingga bulan Juni 2024. Jumlah yang dipasarkan dalam 1 bulan yaitu 72 toples produk mandarin *cookies*. Sasaran penjualan pada produk mandarin *cookies* yaitu kelas menengah dan kelas atas yang menjangkau semua kalangan baik pria maupun wanita, anak-anak sampai dewasa. Hasil data pada penjualan produk mandarin *cookies* sudah tercapai omzet senilai Rp 1.800.000 dari target omzet senilai Rp 1.500.000 dalam satu bulan dengan kenaikan omzet sebanyak 20% dari 100% target omzet, dan pengembalian modal selama 3 bulan. Promosi yang dilakukan melalui *whatsapp*, *instagram*, *tiktok*, dan promosi secara langsung. Kenaikan harga jual di tetapkan sebanyak 45% dengan harga jual satu toples senilai Rp 25.000. Pemasaran pada produk mandarin *cookies* dilakukan di wilayah Jakarta Selatan, Jakarta Timur dan Bogor, pada waktu di jam 10.00 – 17.00 WIB. Untuk penjualan produk mandarin *cookies* selanjutnya harus dibuat lebih banyak varian rasa, menjalin kerja sama dengan *influencer* agar produk mandarin *cookies* semakin dikenal, dan pada pengemasan dibuat dalam bentuk *standing pouch* agar lebih murah untuk harga jual.

**Kata kunci:** Pengembangan Usaha, Mandarin *Cookies*, Tepung Jagung

**ANALYSIS OF BUSINESS DEVELOPMENT ON MANDARIN COOKIES  
SUBSTITUTION OF FURNITURES WITH THE ADDITION OF  
MANDARAN CREAMS**

**DEA AMANDA PUTRI**

**Lecturer Guidance: Yeni Yulianti, S. Pd., M.**

**ABSTRACT**

*This research aims to create products that satisfy and attract customers and build a brand that will be known and recognized in the market. The research was conducted in the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta from May to June 2024. The number marketed in 1 month is 72 jars of mandarin cookies products. The sales target for mandarin cookies products is the middle class and upper class that reaches all groups of men and women, children to adults. The data results on the sale of mandarin cookies products have achieved a turnover of Rp 1,800,000 from the target turnover of Rp 1,500,000 in one month with an increase in turnover of 20% from 100% of the target turnover, and a return on capital for 3 months. Promotion is carried out through whatssap, instagram, tiktok, and direct promotion. The increase in selling price is set at 45% with a selling price of one jar worth IDR 25,000. Marketing of mandarin cookies products is carried out in the South Jakarta, East Jakarta and Bogor areas, during the hours of 10:00 - 17:00 WIB. For the next sale of mandarin cookies products, more flavors must be made, collaborate with influencers so that mandarin cookies products are increasingly recognized, and the packaging is made in the form of a standing pouch to make it cheaper for the selling price.*

*Keywords: Business Development, Mandarin Cookies, Corn Flour*

# LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Analisis Pengembangan Usaha Mandarin *Cookies* Substitusi Tepung Jagung  
Penyusun : Dea Amanda Putri  
NIM : 1508520036  
Tanggal Ujian : 15 Juli 2024

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I,



Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan  
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

# LEMBAR PERNYATAAN

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi 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 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, 25 Juli 2024

Yang membuat



Dea Amanda Putri

No Reg. 1508520036



## SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 : Dea Amanda Putri  
NIM : 1508520036  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : [dheaamanda1201@gmail.com](mailto:dheaamanda1201@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 : Analisis Pengembangan Usaha Mandarin *Cookies* Substitusi Tepung Jagung

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, 30 Juli 2024

(Dea Amanda Putri)

# KATA PENGANTAR

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Pengembangan Usaha Mandarin *Cookies* Substitusi Tepung Jagung.” Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S. Tr). Maka, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini terutama 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. Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada penulis selama perkuliahan.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan segala bantuan kepada penulis selama penelitian sampai penyusunan skripsi.
4. Seluruh dosen-dosen, staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan dalam perjalanan penulisan skripsi ini.
6. Serta teman seperjuangan yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan Skripsi ini.

Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak khususnya dalam bidang seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan. Terima kasih.

Jakarta, 25 Juli 2024

Penulis,



Dca Amanda Putri

NIM. 1508520036

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	5
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	7
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	9
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	<b>10</b>
2.1 Aspek Pasar	10
2.1.1 Gambaran Pasar dan Sasaran	11
2.1.2 Jenis Produk Yang Dipasarkan	11
2.1.3 Target Pasar	12
2.1.4 Sasaran Pembeli	14
2.1.5 Pesaing	14
2.1.6 <i>Diferensiasi</i>	16
2.1.7 <i>STP (Segmentation, Targeting, dan Positioning)</i>	17
2.2 Aspek Pemasaran	22
2.2.1 Promosi	23
2.2.2 Pengembangan Produk	27
2.2.3 Pengembangan Pasar	28
2.2.4 Langkah-langkah Promosi	30
2.3 Analisis SWOT	30
2.4 Distribusi/Pelayanan	32
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN</b>	<b>35</b>



3.1 Deskripsi Produk	35
3.2 Jenis Produk	36
3.3 Kualitas Produk	36
3.4 Komposisi Produk	38
3.5 Perencanaan Produksi	41
3.6 Pengemasan dan Label Produk	42
3.6.1 Label	42
3.6.2 Kemasan	43
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN</b>	<b>46</b>
4.1 Desain Organisasi	46
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	47
4.3 Manajemen Persediaan	52
4.4 Manajemen Produksi	54
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	<b>56</b>
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	56
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	57
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	61
5.4 Proyeksi BEP	65
<b>BAB VI PENUTUP</b>	<b>67</b>
6.1 Kesimpulan	67
6.2 Saran	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>69</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>73</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	<b>87</b>

