

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS RINTISAN USAHA PRODUK DONAT METODE
JAPANESE DOUGH DENGAN MODIFIKASI TANGZHONG
TEPUNG SINGKONG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SAFIRA DINA TEGUH PUTRI
1508520024**

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

ANALISIS RINTISAN USAHA PRODUK DONAT METODE *JAPANESE DOUGH* DENGAN MODIFIKASI *TANGZHONG* TEPUNG SINGKONG

SAFIRA DINA TEGUH PUTRI

Dosen Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan analisis hasil penjualan dengan menentukan produk, harga jual, tempat penjualan serta promosi. Produk yang digunakan pada rintisan usaha ini adalah produk donat dengan metode *Japanese Dough* yang diberi modifikasi *tangzhong* tepung singkong M2. Produk rintisan usaha dijual dengan harga sebesar Rp.30.000 / 1 box (6 pcs) dengan berat adonan yang digunakan adalah 50 gr, perhitungan harga jual dilakukan dengan metode konvensional. Tempat produksi berlokasi di Jl. Cemara Blok D3 No 29 Taman Pagelaran, Ciomas Kabupaten Bogor, penjualan dilakukan berdasarkan pesanan dan *online*. Penelitian ini menggunakan metode penelitian survei dan teknik analisis data secara deskriptif. Penelitian ini menggunakan sasaran konsumen berumur 2 tahun hingga lansia berumur 70 tahun. Penjualan dilakukan selama 1 bulan dengan modal awal sebesar Rp.660.112 dan memiliki target penjualan penjualan sebesar Rp.2.400.000 atau menjual 80 box selama 1 bulan. Strategi penjualan yang dijalankan agar mencapai target ialah dengan melakukan beberapa promosi seperti *word of mouth*, membuat konten media sosial dan mengunggahnya secara rutin sehingga rintisan usaha ini mencapai target penjualan sebesar Rp.2.614.000 dengan 12 kali produksi.

Kata Kunci : Donat, Modifikasi Tangzhong Tepung Singkong, Rintisan Usaha

ANALYSIS OF THE JAPANESE DOUGH METHOD OF DONUT PRODUCT BUSINESS WITH MODIFICATION OF TANGZHONG CASSAVA FLOUR

SAFIRA DINA TEGUH PUTRI

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

ABSTRACT

This research aims to obtain an analysis of sales results by determining the product, selling price, place of sale and promotion. The product used in this business start-up is a donut product using the Japanese Dough method which is modified with M2 cassava flour tangzhong. The business start-up product is sold at a price of Rp. 30,000 / 1 box (6 pcs) with a weight of 50 grams of dough used. The selling price calculation is carried out using the conventional method. The production site is on Jl. Cemara Blok D3 No 29, Ciomas Bogor Regency. Sales are carried out based on orders and online. This research uses survey research methods and descriptive data analysis techniques. This research uses target consumers, namely 2 years old to elderly people aged 70 years. Sales were carried out for 1 month with initial capital of Rp. 660,122 and has a sales target of IDR 2,400,000 or 80 boxes, namely by selling a minimum of 4 boxes in 20 days to achieve the sales target. The strategy implemented in order to achieve the sales target is by running several promotions such as word of mouth, creating social media content and uploading regularly to Instagram, WhatsApp and other social media so that this business start-up reaches the sales target of IDR 2,614,000 with 12 production times.

Keywords : *Donuts, Modified Tangzhong Cassava Flour, Business Start-up*

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Analisis Rintisan Usaha Produk Donat Metode *Japanese* dengan
Modifikasi *Tangzhong* Tepung Singkong
Penyusun : Safira Dina Teguh Putri
NIM : 1508520024

Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing,




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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :


Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

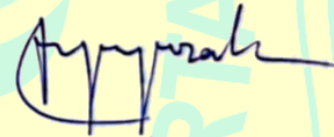
Anggota Penguji II,



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



Dr. Ir. Rahwati, M.Si.
NIP. 197012181997022001



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM.
NIP. 196007231986022001

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



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN RISET DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili : 012-4894221
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 : SAFIRA DINA TEGUH PUTRI
NIM : 1508520024
Fakultas/Prodi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : safiradina17@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 Rintisan Usaha Produk Donat Metode Japanese Dough dengan Modifikasi Tangzhong Tepung Singkong

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 22 Juli 2024

Penulis,

(Safira Dina T P)

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 saksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta

Jakarta, 10 Juli 2024
Yang membuat pertanyaan,



The image shows an official stamp of Universitas Negeri Jakarta, featuring the university's logo and the text 'UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA'. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.

Safira Dina Teguh Putri
1508520024

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas seluruh rahmat dan hidayat-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Analisis Rintisan Usaha Produk Donat Metode *Japanese Dough* dengan Modifikasi *Tangzhong* Tepung Singkong”. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta.

Pada penyelesaian penulisan Skripsi ini, penulis memperoleh bantuan dari berbagai pihak baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada :

1. Dr. Uswatun Hasanah, M. Si., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku Ketua Prodi sekaligus Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu ditengah kesibukan beliau, pengarahan kepada penulis dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Dra.Sachriani, M.Kes., selaku Pembimbing Akademik selama 4 tahun yang telah memberikan bimbingan dan bantuan selama menjadi mahasiswa
4. Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberi ilmu selama 4 tahun
5. Seluruh Tenaga Pendidikan dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah membantu memberikan kemudahan selama proses kuliah.

Kedua orang tua penulis, Bambang Teguh Sudiyono dan Elly Herlina. Terima kasih telah membimbing penulis sehingga penulis dapat terus berjuang dalam meraih mimpi dan cita-cita. Penulisan skripsi ini memiliki banyak kekurangan, maka penulis mengharapkan kritik dan saran untuk memperbaiki kekurangan pada penulisan skripsi. Penulis berharap Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Bogor, 10 Juli 2024

Penyusun,



Safira Dina Teguh Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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
2.2. Gambaran Umum Pasar dan Sasaran	8
2.3. Jenis Produk yang Dipasarkan	8
2.4. Target Pasar	9
2.5. Pesaing	9
2.6. Sasaran Pembeli	10
2.7. Diferensiasi	11
2.8. Strategi STP (<i>Segmentation ,Targeting ,Positioning</i>)	11
2.9. Aspek Pemasaran	12
2.10. Promosi	13
2.11. Pengembangan Pasar	15
2.12. Pengembangan Produk	15
2.13. Langkah-Langkah Promosi	16
2.14. Analisis <i>SWOT</i>	17
2.15. Analisa 4P	19
BAB III METODE PELAKSANAAN	21
3.1 Deskripsi Produk	21
3.2 Jenis Produk	22
3.3 Kualitas Produk	24
3.4 Komposisi Produk	26
3.5 Perencanaan Produksi	27
3.6 Pengemasan dan <i>Labeling</i> Produk	28

BAB IV DESAIN ORGANISASI	32
4.1 Desain Organisasi	32
4.2 Penentuan Kebutuhan <i>Staff</i>	33
4.3 Manajemen Persediaan	37
4.4 Manajemen Produksi	37
BAB V ASPEK KEUANGAN	39
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	39
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	40
5.3 Perkiraan Jumlah Omzet dalam 1 bulan	43
5.4 Proyeksi Rugi – Laba 1 Bulan	44
5.5 Proyeksi <i>BEP</i>	48
BAB VI KESIMPULAN	58
6.1 Kesimpulan	58
6.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Produk yang Dipasarkan	23
Tabel 3. 2 Bahan Pembuatan Produk	26
Tabel 4. 1 Perhitungan Staff Produksi	34
Tabel 4. 2 Perhitungan Kebutuhan Staff Marketing	35
Tabel 4. 3 Perhitungan Kebutuhan Staff Transportasi	36
Tabel 4. 4 Peralatan yang Dibutuhkan	38
Tabel 4. 5 Kemasan yang Dibutuhkan	38
Tabel 5. 1 Perhitungan Harga Jual	41
Tabel 5. 2 Target Omzet	43
Tabel 5. 3 Rugi Laba Penjualan	44
Tabel 5. 4 Penyusutan Alat	46
Tabel 5. 5 Penjualan Ke-1	50
Tabel 5. 6 Penjualan Ke-2	51
Tabel 5. 7 Penjualan Ke-3	51
Tabel 5. 8 Penjualan Ke-4	52
Tabel 5. 9 Penjualan Ke-5	53
Tabel 5. 10 Penjualan Ke-6	53
Tabel 5. 11 Penjualan Ke-7	54
Tabel 5. 12 Penjualan Ke-8	54
Tabel 5. 13 Penjualan Ke-9	55
Tabel 5. 14 Penjualan Ke-10	55
Tabel 5. 16 Penjualan Ke-12	56
Tabel 5. 16 Penjualan Ke-12	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Konten Media Sosial	13
Gambar 2. 2 Akun Facebook Donut-Ya!	14
Gambar 2. 3 Akun <i>Instagram Donut-Ya!</i>	14
Gambar 3. 1 Produk <i>Donut-Ya!</i>	21
Gambar 3. 2 Produk yang Dipasarkan	22
Gambar 3. 3 Bagan Alir Proses Produksi	27
Gambar 3. 4 Kemasan Primer <i>Donut-Ya!</i>	29
Gambar 3. 5 Kantung Plastik <i>Donut-Ya!</i> (Sumber : <i>Supplierone</i>)	30
Gambar 3. 6 Alas Produk <i>Donut-Ya!</i> (Sumber : <i>Partivitrini.com</i>)	31
Gambar 3. 7 Label <i>Donut-Ya!</i>	31
Gambar 5. 1 Rincian Penjualan 1 Bulan	57



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Bimbingan	62
Lampiran 2 Proses Produksi	63
Lampiran 3 Bukti Penjualan	64
Lampiran 4 Testimoni Konsumen	65
Lampiran 5 Bukti Pengeluaran	66

