

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**RINTISAN USAHA PRODUK *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS  
KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN  
PELENGKAP SERUNDENG**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ZEDALA MURTI BIRAH LANCAH SABA BESTARI**

**1508520049**

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam  
memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

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

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

**2024**

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Judul : RINTISAN USAHA PRODUK *ONIGIRI* SUBSTITUSI  
BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM  
DAN PELENGKAP SERUNDENG  
Penyusun : ZEDALA MURTI BIRAH LANCAH SABA BESTARI  
NIM : 1508520049

Disetujui oleh:  
Pembimbing



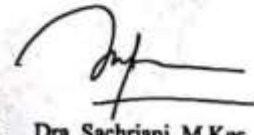
Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.  
196402041998032001

**Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :**

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197808022005022001

Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197904152005012004

Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

**Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan**



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

## HALAMAN 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, 16 Juli 2024

Yang membuat,



Zedala Murti Birah L.

No. Reg 1508520049



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 : Zedala Murti Birah Lancah S.B  
NIM : 1508520049  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Alamat email : dalamurti@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 *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam dan Pelengkap Serundeng

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, 26 Juli 2024

(Zedala Murti Birah Lancah S.B)

# RINTISAN USAHA PRODUK *ONIGIRI* SUBSTITUSI BERAS KETAN PUTIH DENGAN ISIAN OPOR AYAM DAN PELENGKAP SERUNDENG

ZEDALA MURTI BIRAH LANCAH S. B

Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes.

## ABSTRAK

*Onigiri* Nusantara *Oishi* merupakan bisnis usaha kuliner makanan selingan dari substitusi nasi ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng. *ONO* merupakan inovasi baru pangan lokal yang unik, karena merupakan produk asimilasi antara makanan khas Jepang berupa *onigiri* atau nasi kepal dengan cita rasa Nusantara yaitu opor ayam dan serundeng. Rasa yang autentik dapat mudah diterima oleh lidah orang Indonesia dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan seperti anak kecil, remaja, hingga orang tua. Penelitian ini bertujuan untuk merencanakan rintisan usaha *onigiri*. Produk “*ONO*” memiliki keunggulan, yaitu unik, simple dan mampu menjadi alternative menu praktis, yang dapat dikonsumsi sambil beraktifitas. Promosi bisnis ini dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Tiktok, dan Whatsapp juga melakukan promosi langsung atau *offline*, misalnya saat ada *event* spesial. Produk ini dipasarkan dengan harga satuan Rp 7.000,- satuan kemasan spesial Rp 8.500,- dan Rp 21.500,- kemasan box yang berisi 3 buah *onigiri*. Awal pada target penjualan, omzet yang direncanakan adalah sebesar Rp 1.612.500,. Penjualan dilakukan selama 1 bulan dengan mencapai bahkan melebihi target omzet, yaitu sebesar Rp 1.784.000,-. Berdasarkan analisis kelayakan usaha yang dilihat dari aspek pemasaran, aspek organisasi dan manajemen, aspek produksi dan aspek keuangan, bisnis ini layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

**Kata Kunci:** *Onigiri*, Nusantara, substitusi, praktis konsumen

***RICE SUBSTITUTE ONIGIRI PRODUCT BUSINESS STARTUP  
WHITE GLUTINOUS RICE SUBSTITUTION WITH CHICKEN  
BRAISED IN COCONUT MILK AND SERUNDENG  
COMPLIMENTARY***

**ZEDALA MURTI BIRAH LANCAH S. B**

**Tutor: Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes.**

***ABSTRACT***

*Onigiri Nusantara Oishi is a culinary business of substituting white sticky rice with chicken opor filling and serundeng complement. ONO is a new local food innovation that is unique, because it is an assimilation product between Japanese specialties in the form of onigiri or rice balls with the flavors of the archipelago, namely opor ayam and serundeng. The authentic taste can be easily accepted by the Indonesian tongue and can be consumed by all groups such as children, teenagers, and the elderly. This research aims to plan an onigiri business startup. "ONO" products have advantages, namely unique, simple and able to be an alternative practical menu, which can be consumed while doing activities. Promotion of this business is carried out through social media such as Instagram, Tiktok, and Whatsapp as well as direct or offline promotion, for example when there is a special event. This product is marketed at a unit price of IDR 7,000, - special packaging unit IDR 8,500, - and IDR 21,500, - packaging box containing 3 pieces of onigiri. Early on the sales target, the planned turnover was Rp 1,612,500. Sales were carried out for 1 month by reaching and even exceeding the turnover target, which amounted to IDR 1,784,000. Based on the business feasibility analysis seen from the marketing aspect, organizational and management aspects, production aspects and financial aspects, this business is feasible to run and develop.*

***Keywords:*** *Onigiri, Nusantara, substitusi, practical konsumen*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala berkat dan karunia-nya saya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Produk *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam Dan Pelengkap Serundeng”. Penyusunan Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner dan pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr.).

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu, mendukung, dan membimbing penulis baik secara langsung dan tidak langsung sehingga penyusunan Skripsi ini dapat berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan yang diberikan kepada penulis, di antaranya:

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M.Sc. Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes. Selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan Pembimbing Akademik.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Sarjana Terapan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
5. Kedua orang tua penulis, Sutaryo dan Yusri Umami, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan kepada penulis.
6. Teman penulis Marina Natalia dan Natalia Enjelika selaku narasumber dalam penentuan resep “Rintisan Usaha Produk *Onigiri* Substitusi Beras Ketan Putih Dengan Isian Opor Ayam Dan Pelengkap Serundeng” serta

teman seperjuangan dan sahabat penulis yang saling memotivasi selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.

Penulis mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan di lapangan serta bisa dikembangkan lagi lebih lanjut.

Jakarta, 16 Juli 2024

Yang membuat,



Zedala Murti Birah No.

Reg 1508520049





## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang Pasar dan Pangsa Pasar	4
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	6
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	11
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
2.1 Aspek Pasar <sup>12</sup>	
2.1.1 Gambaran Umum Pasar dan Sasaran	12
2.1.2 Jenis Produk Yang Dipasarkan	13
2.1.3 Target Pasar	13
2.1.4 Pesaing	14
2.1.5 Sasaran Pembeli	15
2.1.6 Diferensiasi	15
2.1.7 STP ( <i>Segmenting, Targeting, Positioning</i> )	16
2.2 Aspek Pemasaran	17
2.2.1 Promosi	17
2.2.2 Pengembangan Pasar	19
2.2.3 Pengembangan Produk	20
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi	21
2.3 Analisis SWOT	22
2.4 Distribusi/Pelayanan	23

### **BAB III ASPEK PRODUKSI**

3.1 Deskripsi Produk	25
3.2 Jenis Produk	26
3.3 Kualitas Produk	27
3.4 Komposisi Produk	28
3.5 Perencanaan Produksi	30
3.6 Pengemasan dan Label Produk	31

### **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN**

4.1 Desain Organisasi	32
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	33
4.3 Manajemen Persediaan	37
4.4 Manajemen Produksi	38

### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	40
5.2 Perencanaan Nilai Harga Produk	40
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	47
5.4 Proyeksi BEP ( <i>Break Event Point</i> )	50

### **BAB VI PENUTUP**

6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

