

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA PADA PRODUK *CUP CAKE RED VELVET*
DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (Beta Vulgaris L.)*
DI KALANGAN MASYARAKAT**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ALVIEDHO RIZKY
1508520042**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan (S.Tr)*

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

2024

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* dengan
Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)* di Kalangan
Masyarakat
Penyusun : Alviedho Rizky
NIM : 1508520042
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui oleh:

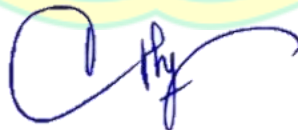
Pembimbing I,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* dengan
Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)* di Kalangan
Masyarakat
Penyusun : Alviedho Rizky
NIM : 1508520042

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIP.196402041998032001

Anggota Penguji I,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Anggota Penguji II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, 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, 16 Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Alviedho Rizky
NIM. 1508520042



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
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 : Alviedho Rizky
NIM : 1508520042
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : alviedho.brw@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 Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* dengan Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)* di Kalangan Masyarakat

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, 16 Juli 2024

Penulis

(Alviedho Rizky)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh. Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan penulis kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Rintisan Usaha Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* dengan Penambahan *Puree Bit (Beta Vulgaris L.)* di Kalangan Masyarakat”** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan, bantuan, bimbingan, dan nasihat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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. Mahdiah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
5. Bapak Muldedi & Ibu Nadriah selaku orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan, doa, dan motivasi yang tak terhingga.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna dan masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan penulisan skripsi ini agar bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 16 Juli 2024
Penulis,



Alvedho Rizky
NIM. 1508520042

RINTISAN USAHA PADA PRODUK *CUP CAKE RED VELVET* DENGAN PENAMBAHAN *PUREE BIT (Beta Vulgaris L.)* DI KALANGAN MASYARAKAT

ALVIEDHO RIZKY

Pembimbing: Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRAK

Keragaman dan ekspansi bisnis global yang dipengaruhi oleh globalisasi, teknologi, dan perubahan perilaku konsumen, telah mendorong inovasi dan diversifikasi bisnis, termasuk peran signifikan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam perekonomian, seperti pada penelitian *Cup Cake Red Velvet* yang menggunakan *Puree Bit* sebagai pewarna alami. Penelitian ini menggunakan metode survei deskriptif dengan mengumpulkan testimoni dari konsumen mengenai persepsi dan kepuasan terhadap produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit*. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi dalam merencanakan dan memasarkan usaha yang berfokus pada penjualan produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* di kalangan masyarakat untuk menganalisis potensi pasar dan keuntungan, melalui riset pasar, pengembangan produk, dan manajemen organisasi. Penelitian ini berlangsung selama lima bulan, mulai dari Januari hingga Juni 2024 di *Lab Pastry and Bakery* Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Gedung H, Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil penelitian, penjualan produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* di wilayah Jabodetabek yang dilakukan dengan menggunakan teknik penjualan sistem *pre-order*, hanya mampu mencapai omzet sebesar Rp1.084.000,- dari target Rp1.200.000,- dengan modal awal Rp342.286,- dan total penjualan produk sebanyak 112 pcs dari target awal 125 pcs. Perhitungan *Break-Even Point* (BEP) menunjukkan bahwa modal dapat kembali dalam waktu 25 bulan. Hal ini mengindikasikan bahwa penjualan produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* belum sepenuhnya mencapai target penjualan yang ditetapkan. Oleh karena itu, diperlukan penyesuaian strategi penjualan atau faktor lainnya untuk mencapai target penjualan yang diharapkan.

Kata kunci: *Cup Cake Red Velvet*; *Puree Bit*; *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*.

**BUSINESS PIONEER IN RED VELVET
CUP CAKE PRODUCTS WITH THE ADDITION OF BEET
PUREE (*Beta Vulgaris L.*) AMONG THE COMMUNITY**

ALVIEDHO RIZKY

Supervisor: Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

ABSTRACT

The diversity and expansion of global businesses influenced by globalization, technology, and changing consumer behavior, has driven innovation and business diversification, including the significant role of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the economy, such as in the Cup Cake Red Velvet study which uses Puree Beet as a natural colorant. This study uses a descriptive survey method by collecting testimonials from consumers regarding the perception and satisfaction of the Cup Cake Red Velvet Puree Bit product. This research aims to obtain information in planning and marketing businesses that focus on selling Cup Cake Red Velvet Puree Bit products among the public to analyze market potential and profits, through market research, product development, and organizational management. This research lasted for five months, starting from January to June 2024 at the Pastry and Bakery Lab of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Building H, State University of Jakarta. Based on the results of the research, the sales of Cup Cake Red Velvet Puree Bit products in the Jabodetabek area, which using the pre-order system sales technique, were only able to achieve a turnover of Rp1.084.000,- from the target of Rp1.200.000,- with an initial capital of Rp342.286,- and total product sales of 112 pcs from the initial target of 125 pcs. The Break-Even Point (BEP) calculation shows that capital can return within 25 months. This indicates that the sales of Cup Cake Red Velvet Puree Bit products have not fully reached the set sales target. Therefore, adjustments to sales strategies or other factors are needed to achieve the expected sales targets.

Keywords: Red Velvet Cup Cake; Beet Puree; Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs).

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk	4
1.4. Tujuan Rintisan Usaha	4
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	5
2.1. Aspek Pasar	5
2.1.1. Gambaran Umum Pasar dan Sasaran	5
2.1.2. Jenis Produk yang Dipasarkan	5
2.1.3. Target Pasar	6
2.1.4. Pesaing	6
2.1.5. Sasaran Pembeli	7
2.1.6. Diferensiasi	8
2.1.7. STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	8
2.2. Aspek Pemasaran	9
2.2.1. Promosi	10
2.2.2. Pengembangan Pasar	13
2.2.3. Pengembangan Produk	14
2.2.4. Langkah-Langkah Promosi	15
2.3. Analisis SWOT	16
2.4. Distribusi/Pelayanan	17
2.4.1. Penjualan <i>offline</i>	17
2.4.2. Penjualan <i>online</i>	17
2.4.3. Layanan Pengiriman	17
2.5. Kemasan	18
BAB III ASPEK PRODUKSI	20
3.1. Deskripsi Produk	20
3.2. Jenis Produk	21
3.3. Kualitas Produk	22
3.4. Komposisi Produk	23
3.4.1. Komposisi	23

3.4.2. Formula Resep Produk	29
3.4.3. Teknik Pembuatan Produk.....	30
3.5. Perencanaan Produksi	32
3.5.1. Perkiraan Permintaan Produk	32
3.5.2. Perkiraan Bahan Baku yang Dibutuhkan.....	32
3.6. Pengemasan dan Label Produk.....	33
3.6.1. Kemasan	33
3.6.2. Label	35
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	39
4.1. Desain Organisasi.....	39
4.2. Penentuan Kebutuhan Staf	41
4.3. Manajemen Persediaan.....	47
4.4. Manajemen Produksi.....	48
4.5. Analisis SWOT	49
BAB V ASPEK KEUANGAN	50
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan	50
5.1.1. Sumber Modal	51
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	52
5.2.1. Perhitungan Harga Jual.....	52
5.2.2. Perkiraan Target Omzet.....	53
5.3. Proyeksi Rugi/Laba	54
5.3.1. Laba Kotor	54
5.3.2. Laba Bersih.....	54
5.3.3. Alokasi Laba Bersih	55
5.4. Proyeksi BEP.....	55
5.5. Pembahasan Penjualan	56
BAB VI PENUTUP	57
6.1. Kesimpulan.....	57
6.2. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. STP.....	9
Tabel 2.2. Contoh Tabel Analisis SWOT	16
Tabel 3.1. Formula Resep Produk.....	29
Tabel 3.2. Perkiraan Permintaan Produk.....	32
Tabel 3.3. Perkiraan Bahan Baku yang Dibutuhkan	33
Tabel 4.1. Kualifikasi Tenaga Kerja.	41
Tabel 4.2. Beban Pekerjaan.....	42
Tabel 4.3. Perhitungan Tenaga Kerja Manajer	43
Tabel 4.4. Perhitungan Tenaga Kerja Produksi & Packaging.....	44
Tabel 4.5. Perhitungan Tenaga Kerja Pemasaran	45
Tabel 4.6. Perhitungan Tenaga Kerja Transportasi.....	46
Tabel 4.7. Analisis SWOT	49
Tabel 5.1. Investasi Awal.....	50
Tabel 5.2. Peralatan yang Tersedia	51
Tabel 5.3. Perhitungan Harga Jual	52
Tabel 5.4. Biaya Kemasan	52
Tabel 5.5. Target Omzet.....	53
Tabel 5.6. Omzet Hasil Penjualan.....	54



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. 10 Negara dengan Durasi Akses Media Sosial Terlama	11
Gambar 2.2. Media Sosial Paling Banyak Digunakan di Indonesia	12
Gambar 3.1. <i>Cup Cake Red Velvet Puree Bit</i>	20
Gambar 3.2. Produk dengan Kemasan	20
Gambar 3.3. Tepung terigu protein sedang	23
Gambar 3.4. <i>Puree bit</i>	24
Gambar 3.5. Gula pasir	24
Gambar 3.6. Telur ayam	24
Gambar 3.7. Lemak	25
Gambar 3.8. Cokelat bubuk	25
Gambar 3.9. <i>Baking soda</i>	26
Gambar 3.10. Cuka	26
Gambar 3.11. Air mineral	26
Gambar 3.12. Vanila	27
Gambar 3.13. Garam dapur	27
Gambar 3.14. Krim keju	27
Gambar 3.15. <i>Whipped cream</i>	28
Gambar 3.16. Gula halus	28
Gambar 3.17. Lemon	29
Gambar 3.18. Bagan Alir Teknik Pembuatan	31
Gambar 3.19. Kertas <i>Cup cake</i>	34
Gambar 3.20. <i>Cup cake box</i>	34
Gambar 3.21. Plastik PE	35
Gambar 3.22. Label	35
Gambar 3.23. Label	36
Gambar 3.24. Label	36
Gambar 3.25. Label	37
Gambar 3.26. Label	37
Gambar 3.27. Penggunaan label pada kemasan <i>cup cake</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir.....	61
Lampiran 2. Gambar Produk Cup Cake Red Velvet Puree Bit.....	62
Lampiran 3. Akun Sosial Media (Instagram).....	63
Lampiran 4. Iklan Sosial Media.....	64
Lampiran 5. Dokumentasi Konsumen.....	66
Lampiran 6. Testimoni Konsumen.....	69

