

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA PRODUK MINUMAN KOPI SUSU
DENGAN PEMANIS ALAMI DARI DAUN STEVIA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**NORMA SHINTYA
1508520001**

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

FAKULTAS TEKNIK


**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Produk Minuman Kopi Susu Dengan Pemanis Alami Dari Daun Stevia
Penyusun : Norma Shintya
NIM : 1508520001
Tanggal Ujian : 16 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



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

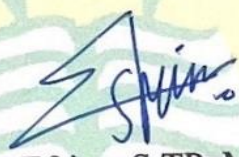
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi


Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


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



Efrina, S.TP, M.Sc
NIP.198202092008012012


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan

Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan


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

HALAMAN 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



Norma Shintya
No. Reg. 1508520001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkah, rahmat, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Rintisan Usaha Produk Minuman Kopi Susu Dengan Pemanis Alami Dari Daun Stevia”** Skripsi ini disusun dan diajukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai derajat Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari baha dalam penyusunan skripsi ini mendapat banyak bantuan, bimbingan, saran-saran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., selaku koordinator Program Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si., selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, nasihat, saran dan pengarahan dengan penuh kesabaran kepada penulis.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen wali yang telah memberi bimbingan dan nasihat selama proses perkuliahan penulis
4. Seluruh Ibu, Bapak Dosen dan Staf Program Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang membantu penulis dalam menyelesaikan penelitian ini.
5. Teristimewa untuk kedua orang tua yang sangat penulis sayangi, Bapak Satiri dan Ibu Nurmasita yang telah merawat dan membimbing, serta kedua saudara kandung penulis Nur Lukman dan Lutfi Gunawan dan kakak ipar Harini Setyasih yang selalu mendo'akan, memberi semangat, nasihat, motivasi dan dukungan baik moral maupun materil selama penulis menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini.
6. Terimakasih Bapak Helmi Sofyan Hadi dan Alm. Ibu Noviliana yang telah memberikan dukungan untuk selalu mengikuti perlombaan sehingga penulis memiliki berbagai sertifikat untuk bisa lolos masuk Universitas Negeri Jakarta.
7. Teruntuk Zulkirman dan selaku sahabat penulis semasa putih abu-abu Mifta Raselda, Nabila Akhmad, Rakha Abdi Nugroho, Muhammad Rizky terima kasih sudah sabar dan mendengarkan keluh kesah proses menyusun skripsi ini hingga selesai. Sahabat lain penulis Nadiyah dan Maliska Nurul Hikmah yang selalu menemani, memberikan masukan dan semangat kepada penulis.
8. Teman-teman seperjuangan, terima kasih sudah banyak meluangkan waktu untuk membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dan memberikan semangat, berjuang bersama hingga kita semua bisa menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini masih terdapat kesalahan. Oleh karena itu, penulis menghrapkan saran yang dapat digunakan untuk penyempurnaan karya ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, 16 Juli 2024
Penyusun



Norma Shintya



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 : Norma Shintya
NIM : 1508520001
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : shintya12des@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 KOPI SUSU DENGAN PEMANIS
ALAMI DARI DAUN 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, 30 Juli 2024

Penulis

(Norma Shintya)

RINTISAN USAHA PRODUK MINUMAN KOPI SUSU DENGAN PEMANIS ALAMI DARI DAUN STEVIA

Oleh: Norma Shintya

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Usaha minuman kopi yang dilakukan pada penelitian ini menginovasikan minuman kopi susu dengan penambahan pemanis alami dari daun stevia. Bahan baku yang dicampur pada minuman kopi susu ini yaitu kopi *espresso* yang menggunakan jenis kopi *robusta* gayo, susu UHT *full cream*, susu evaporasi, krimer bubuk, dan air. Tujuan rintisan usaha ini untuk mengetahui kelayakan usaha produk minuman kopi susu dengan pemanis alami dari daun stevia serta untuk mengetahui bagaimana proses produksi dan metode penjualan yang dilakukan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Kampus Universitas Negeri Jakarta, dilakukan mulai bulan Desember 2023 sampai Juni 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode survei deskriptif. Produk kopi susu ini memiliki berat bersih 240/ml dengan harga jual Rp.18.000/botol. Target penjualan pada penelitian ini adalah 99 botol dengan omzet Rp. 1.782.000. Hasil pencapaian penjualan adalah 130 botol dengan omzet Rp. 2.340.000 dan ketercapaian target adalah 131%. Promosi dan pemasaran yang dilakukan dalam penelitian ini dengan melakukan pemasaran secara *offline* dengan mengunjungi tempat keramaian dan *online* dengan memanfaatkan akun media sosial seperti WhatsApp, Tiktok, dan Instagram. Proyeksi BEP (*Break Event Point*) menentukan selama 12 bulan atau 1 tahun penjualan untuk pengembalian modal dan investasi alat dan BEP dalam unit membutuhkan 611 unit yang harus terjual selama 1 tahun untuk mendapatkan analisis titik impas atau BEP.

Kata Kunci : Usaha, Kopi Susu Stevia, Promosi dan Pemasaran, Target Penjualan.

BUSINESS START-UP OF MILK COFFEE DRINK PRODUCTS WITH NATURAL SWEETENERS FROM STEVIA LEAVES

By: Norma Shintya

Supervisor: Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

The coffee beverage business carried out in this study innovated milk coffee drinks with the addition of natural sweeteners from stevia leaves. The raw materials mixed in this milk coffee drink are espresso coffee which uses a type of robusta gayo coffee, UHT full cream milk, evaporated milk, powdered creamer, and water. The purpose of this business pilot is to find out the feasibility of the milk coffee drink product with natural sweeteners from stevia leaves and to find out how the production process and sales methods are carried out. This research was conducted at the Laboratory of Culinary Arts and Food Service Management, State University of Jakarta, conducted from December 2023 to June 2024. The method used in this study is a descriptive survey method. This milk coffee product has a net weight of 240/ml with a selling price of Rp.18,000/bottle. The sales target in this study is 99 bottles with a turnover of Rp. 1,782,000, the result of sales achievement is 130 bottles with a turnover of Rp. 2,340,000 and the achievement of the target is 131%. The promotion and marketing carried out in this study is by conducting offline marketing by visiting crowded places and online by utilizing social media accounts such as WhatsApp, Tiktok, and Instagram. The BEP (Break Event Point) projection specifies for 12 months or 1 year of sales for return on capital and investment in tools and BEP in units requires 611 units that must be sold for 1 year to get a break-even analysis or BEP.

Keywords: Business, Stevia Milk Coffee, Promotion and Marketing, Sales Target.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	3
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	4
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	5
2.1 Aspek Pasar	5
2.1.1 Gambaran Umum Pasar	5
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan	6
2.1.3 Target Pasar	6
2.1.4 Pesaing	6
2.1.5 Sasaran Pembeli	7
2.1.6 Diferensiasi	7
2.1.7 Segmentation, Targeting, dan Positioning	7
2.2 Aspek Pemasaran	9
2.2.1 Promosi	9
2.2.2 Pengembangan Pasar	13
2.2.3 Pengembangan produk	13
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi	14
2.3 Analisis SWOT	15
2.4 Distribusi/Pelayanan	16
BAB III METODE PELAKSANAAN	17
3.1 Deskripsi Produk dan Waktu Pelaksanaan	17
3.2 Jenis Produk	17
3.3 Kualitas Produk	18
3.4 Komposisi Produk	18
3.4.1 Bahan Baku	18
3.4.2 Formulasi	19
3.4.3 Proses Pembuatan Kopi Susu dengan Pemanis Alami Daun Stevia	20
3.4.4 Teknik produksi	21
3.5 Perencanaan Produksi	21
3.5.1 Perencanaan Bahan Baku	22
3.6 Pengemasan Produk	22
3.6.1 Desain Logo dan Label Produk	23
3.6.2 Kemasan Primer	26

3.6.3 Kemasan Tersier	27
BAB IV METODE PELAKSANAAN	28
4.1 Desain Organisasi	28
4.1.1 Uraian Penugasan dan Tanggung Jawab	28
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	29
4.2.1 Kualifikasi Tenaga Kerja	29
4.2.2 Perhitungan mencari jumlah karyawan	30
4.3 Manajemen Persediaan	32
4.3.1 Laporan Persediaan	33
4.4 Manajemen Produksi	34
4.4.1 Pelaksanaan Produksi	35
BAB V ASPEK KEUANGAN	36
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	36
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	36
5.2.1 Perhitungan Harga Jual	37
5.2.2 Pencapaian Penjualan dan Omzet	39
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	40
5.4 Proyeksi BEP (Break Event Point)	41
5.5 Pembahasan Proses Penjualan	42
BAB VI PENUTUP	44
6.1 Kesimpulan	44
6.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	48