

**SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

**STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK *MADELEINE*  
CAKE SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ARDHIYA MARYANI  
1508520018**

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

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

# STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK *MADELEINE CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

ARDHIYA MARYANI

Pembimbing: Dra. Mariani, M. Si

## ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis strategi pemasaran pada produk *madeleine cake* substitusi tepung jagung sebagai peluang usaha. *Madeleine cake* menggunakan 20% substitusi tepung jagung. Produksi dilakukan di Jl. Telkom RT. 03/RW. 05, Mustika Jaya, Padurenan, Kota Bekasi. Penjualan dilakukan dari 23 Mei 2024 – 23 Juli 2024 dengan sasaran pembeli mulai dari anak-anak (SD), remaja (SMP dan SMA), dan dewasa (mahasiswa, pekerja dan orang tua). Promosi dan penjualan menggunakan media sosial seperti *instagram* (*made\_line683*) dan *whatsapp*. Dalam penjualan *madeleine cake* substitusi tepung jagung menggunakan metode *pre-order* setiap 4 hari sekali dalam satu minggu dan menawarkan secara langsung kepada konsumen. *Madeleine cake* dijual dengan harga Rp. 10.000 isi 4 *pcs* dan Rp. 5.000 isi 2 *pcs*. Kenaikan *food cost* sebesar 50% menggunakan metode konvensional. Satu bulan penjualan telah terjual sebanyak 180 *box* dan 80 *pack* dalam 8 kali masa *pre-order* yang menghasilkan Rp. 2.200.000 dengan target omset yang telah ditentukan sebesar Rp. 2.000.000. Laba bersih yang dihasilkan sebesar Rp. 758.743. Penjualan *madeleine cake* substitusi tepung jagung dari produk “*Made Line*” sudah mencapai target omset yang ditentukan dengan persentasi penjualan sebesar 110%.

**Kata kunci :** Strategi pemasaran *madeleine cake* substitusi tepung jagung

# **MARKETING STRATEGY ON MADELEINE CAKE PRODUCT WITH CORN FLOUR SUBSTITUTION**

**ARDHIYA MARYANI**

**Advisor: Dra. Mariani, M. Si**

## **ABSTRACT**

*This research was conducted with the aim of analyzing marketing strategies on madeleine cake products with corn flour substitution as a business opportunity. Madeleine cake uses 20% corn flour substitution. Production was carried out at Jl. Telkom RT. 03 / RW. 05, Mustika Jaya, Padurenan, Bekasi City. Sales were carried out from May 23, 2024 - July 23, 2024 with target buyers ranging from children (elementary school), teenagers (junior high and high school), and adults (students, workers and parents). Promotion and sales use social media such as Instagram (made\_line683) and WhatsApp. In the sale of madeleine cake, corn flour substitution uses the pre-order method once every 4 days in one week and offers directly to consumers. Madeleine cake is sold at a price of Rp. 10,000 for 4 pcs and Rp. 5,000 for 2 pcs. The increase in food cost is 50% using the conventional method. One month of sales has sold 180 boxes and 80 packs in 8 pre-order periods which generated Rp. 2,200,000 with a predetermined turnover target of Rp. 2,000,000. The net profit generated was Rp. 758,743. Sales of madeleine cake with corn flour substitution from "Made Line" products have reached the specified turnover target with a sales percentage of 110%.*

**Keyword : Marketing strategy of corn flour substitution madeleine cake**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Strategi Pemasaran Pada Produk *Madeleine Cake*  
Substitusi Tepung Jagung  
Penyusun : Ardhiya Maryani  
NIM : 1508520018  
Tanggal : 16 Juli 2024

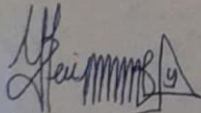
**Disetujui oleh :**  
Dosen Pembimbing



Dra. Mariani, M. Si  
NIP. 196103291988112001

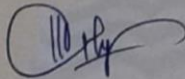
### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



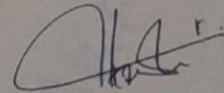
Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I,



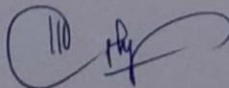
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc  
NIP. 1967409142001121001

Anggota Penguji II,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., 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

## 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 disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpanan 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, 23 Juli 2024

Yang membuat



**Ardhiya Maryani**

No. Reg 1508520018





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**  
Jalan Rawamangun Muka Jakarta  
13220 Telepon/Fax: 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  
dibawah ini, saya:

Nama : Ardhiya Maryani

NIM : 1508520018

Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : [skripsi2024@gmail.com](mailto:skripsi2024@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-lainnya ( )

yang berjudul:

**Strategi Pemasaran Pada Produk Madeleine Cake 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 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, 28 Juli 2024  
Penulis,

Ardhiya Maryani

## KATA PENGANTAR

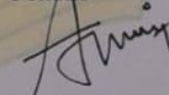
Segala puji bagi Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Penyayang yang selalu memberikan nikmat-Nya kepada kita semua. Sholawat dan salam semoga terlimpah curahkan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang membawa rahmat bagi seluruh alam, serta kepada keluarganya, para sahabat dan semoga sampai kepada kita sebagai umatnya, Aamiin. Berkat hidayah dan karunia-Nya, penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul "**Strategi Pemasaran Pada Produk *Madeleine cake* Substitusi Tepung Jagung**" sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan kali ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam menyusun skripsi ini.

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Sachriani, M. Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Angkatan 2020 Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mariani, M. Si., selaku Dosen Pembimbing yang penuh dengan kesabaran dan keikhlasan dalam membimbing serta memberikan semangat kepada penulis hingga skripsi ini selesai.
4. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang sudah memberikan ilmu bermanfaat bagi penulis sebagai bekal masa depan nanti, serta para staf TU dan Laboran yang sudah sangat membantu selama masa pendidikan dan penelitian.
5. Kedua orang tua dan adik-adik yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itu segala kritik dan saran yang membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini serta dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 23 Juli 2024

Penulis



Ardhiya Maryani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	v
<b>LEMBAR KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Usaha .....	1
1.2 Identifikasi Peluang Usaha .....	4
1.2.1 Identifikasi Peluang <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung .....	4
1.2.2 Identifikasi Pangsa Pasar <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung ..	4
1.3 Identifikasi Spesifikasi <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung .....	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha .....	5
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b> .....	6
2.1 Aspek Pasar .....	6
2.1.1 Gambaran Umum Pasar .....	6
2.1.2 Jenis Produk Yang Dipasarkan .....	7
2.1.3 Target Pasar .....	7
2.1.4 Pesaing .....	8
2.1.5 Sasaran Pembeli .....	9
2.1.6 Diferensiasi .....	9
2.1.7 STP (Segmentation, Targeting, and Positioning) .....	10
2.2 Aspek Pemasaran .....	13
2.2.1 Promosi .....	14
2.2.2 Pengembangan Pasar .....	15



2.2.3 Pengembangan Produk.....	16
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi .....	17
2.3 Analisa SWOT .....	19
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	21
<b>BAB III ASPEK PRODUKSI .....</b>	<b>23</b>
3.1 Deskripsi Produk .....	23
3.2 Jenis Produk .....	24
3.3 Kualitas Produk .....	24
3.4 Komposisi Produk <i>Madeleine Cake</i> Substitusi Tepung Jagung.....	24
3.5 Perencanaan Produksi .....	26
3.6 Pengemasan dan Label Produk .....	28
3.6.1 Pengemasan.....	28
3.6.2 Label .....	31
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN .....</b>	<b>34</b>
4.1 Desain Organisasi.....	34
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf .....	35
4.3 Manajemen Persediaan.....	39
4.4 Manajemen Produksi.....	40
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>41</b>
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan .....	41
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk.....	42
5.2.1 Harga Jual Produk.....	42
5.2.2 Biaya Peralatan .....	43
5.2.3 Perkiraan Jumlah Omzet Dalam 1 Periode (Bulan) .....	44
5.3 Proyeksi Rugi/Laba .....	45
5.4 Proyeksi Break Event Point (BEP).....	47
5.5 Analisis Penjualan <i>Madeleine cake</i> Substitusi Tepung Jagung .....	49

<b>BAB VI PENUTUPAN .....</b>	<b>53</b>
6.1 Kesimpulan.....	53
6.2 Saran.....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>62</b>