

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PRODUK *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG
HUNKWE



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

ADISTY SEKARWANGI
1508520014

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN

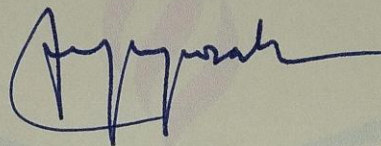
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Produk *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung
Hunkwe
Penyusun : Adisty Sekarwangi
NIM : 1508520014

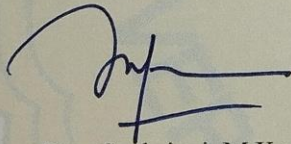
Disetujui oleh :
Dosen Pembimbing



Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.
NIP. 196007231986022001

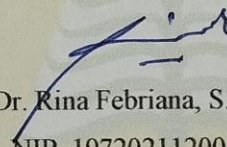
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



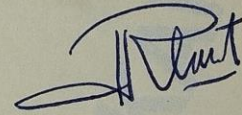
Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji,



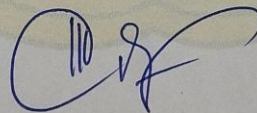
Dr. Rina Febriana, S.Pd., M.Pd
NIP. 197202112005012001

Anggota Penguji,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112

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 tulisan 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, 15 Juli 2024

Yang Membuat



Adisty Sekarwangi

1508520014

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT, atas segala pertolongan, rahmat, dan kasih sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Produk *Daifuku Mochi* Substitusi Tepung Hunkwe”.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bimbingan, dan nasehat dari berbagai pihak selama penulisan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Uswatun Hasanah.M.Si., selaku dekan fakultas Universitas Negeri Jakarta.
2. Bapak Dr.Cucu Cahyana.S.Pd.M.Sc., selaku Koorprodi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan Sarjana Terapan Universitas Negeri Jakarta.
3. Ibu Dra. Sachriani,M.Kes, selaku pembimbing akademik, yang sudah membimbing selama perkuliahan berlangsung.
4. Ibu Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni,M.M., selaku dosen pembimbing yang sudah membimbing, memberi saran, dan arahan untuk penulisan skripsi.
5. Staff tata usaha dan karyawan Universitas Negeri Jakarta yang sudah yang sudah membantu selama perkuliahan berlangsung.
6. Kedua orang tua penulis, Wartinah dan Agung Rubiyanto yang selalu memberi dukungan, doa dan nasihat, untuk membantu penyelesaian penulisan skripsi.
7. Anggi Cempaka, Kaka tersayang yang sudah memberi nasihat, saran serta dukungan yang tiada tara.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan skripsi ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk karya yang lebih baik kedepannya. Harapannya, skripsi ini bisa memberikan manfaat dan menginspirasi bagi para pembaca.

Jakarta, 15 Juli 2024



Adisty Sekarwangi

1508520014

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 : Adisty Sekarwangi
NIM : 1508520014
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : adistysekarwangi@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 *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG
HUNKWE

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

(Adisty Sekarwangi)

RINTISAN USAHA PRODUK *DAIFUKU MOCHI* SUBSTITUSI TEPUNG HUNKWE

Adisty Sekarwangi

Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan rencana bisnis pada produk makanan *Daifuku Mochi* dengan substitusi tepung hunkwe. Adapun penelitian ini menggunakan metode survei deskriptif dan dilakukan di Universitas Negeri Jakarta pada Lab Pastry Bakery dan dilakukan pada bulan Desember 2023- Juni 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe diminati oleh beberapa golongan konsumen dengan presentase sebagai berikut : remaja sebanyak 32,1%, dewasa muda 55,6%, dan lansia 12,3%, dengan hasil penjualan, varian original 12 box, stroberi 24 box, coklat 16 box dan *mix varian* 29 box. Sistem penjualan pada penelitian ini ialah *online* dan *offline*. Platform yang digunakan ialah whatsapp dan *instagram*, sedangkan untuk *Offline* mengikuti bazar acara. Sistem penjualan yang banyak menjual produk *Daifuku Mochi* substitusi tepung hunkwe ialah *instagram* dengan banyak 36 box. Kesimpulan pada penelitian ini menunjukkan bahwa varian *mix* paling banyak diminati oleh konsumen.

Kata Kunci : *Daifuku Mochi*, Tepung Hunkwe, Rintisan Usaha

DAIFUKU MOCHI PRODUCT BUSINESS AS A SUBSTITUTE FOR HUNKWE FLOUR

Adisty Sekarwangi

Advisor : Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, M.M.

ABSTRACT

This research aims to develop a business plan for Daifuku Mochi food products with hunkwe flour substitution. This study used a descriptive survey method and was conducted at the State University of Jakarta at the Pastry Bakery Lab and was conducted in December 2023-June 2024. The results of the study show that Daifuku Mochi products are in demand by several consumer groups with the following percentages: teenagers as many as 32.1%, young adults 55.6%, and the elderly 12.3%, with sales results, original variant 12 boxes, strawberry 24 boxes, chocolate 16 boxes and mix variant 29 boxes. The sales system in this study is online and offline. The platforms used are whatsapp and instagram, while for Offline they follow the event bazaar. The sales system that sells a lot of Daifuku Mochi products with hunkwe flour substitution is Instagram with many 36 boxes. The conclusion of this study shows that mix variants are most in demand by consumers.

Keywords: Daifuku Mochi, Hunkwe Flour, Business Start-Up, Business Plan

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	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 LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pasar	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	3
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	4
BAB II ASPEK PASAR PEMASARAN	5
2.1 Aspek Pasar	5
2.2 Aspek Pemasaran	12
2.3 Analisis SWOT.....	16
2.4 Distribusi	17
BAB III PRODUKSI	18
3.1 Deskripsi Produk	18
3.3 Kualitas Produk	19
3.4 Komposisi Produk	19
3.5 Perencanaan Produksi.....	26
3.6 Pengemasan Produk	27
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	32
4.1. Desain Organisasi.....	32
4.2. Penentuan Kebutuhan Staff	33
4.3. Manajemen Persediaan.....	36

4.4. Manajemen Produksi	42
BAB V ASPEK KEUANGAN	47
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan	47
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	48
5.3. Proyeksi Rugi/Laba	56
5.4. Proyeksi BEP (<i>Break Even Point</i>)	57
BAB VI PENUTUP	59
6.1. Kesimpulan.....	59
6.2. Saran.....	59
Daftar Pustaka.....	60
Lampiran	62

