

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA DENDENG BATOKOK IKAN TONGKOL
PANGGANG



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

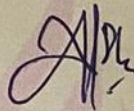
TSAQIF ISYAQI
1508520056

PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang
Penyusun : Tsaqif Isyaqi
NIM : 1508520056

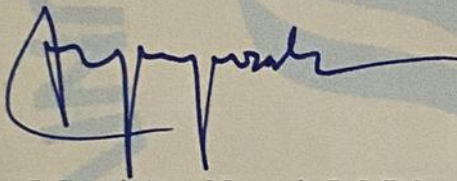
Disetujui oleh:
Pembimbing,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP.197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



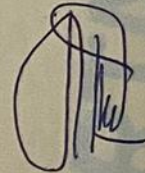
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP.196007231986022001

Anggota Penguji I,



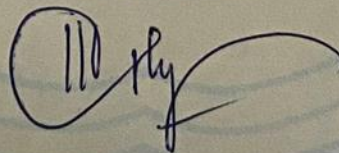
Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd
NIP.199006132022032007

Anggota Penguji II,



Dra. Mariani, M.Si
NIP.196103291988112001

Mengetahui,
Kordinator 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 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, Selasa 16 Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Tsaqif Isyaqi
No Reg. 1508520056



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 : Tsaqif Isyaqi
NIM : 1508520056
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : Isyaqitsaqif@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 DENDENG BATOKOK IKAN TONGKOL PANGGANG

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

TSAQIF ISYAQI

KATA PENGANTAR


Puji syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala berkat dan karunia-Nya saya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Dendeng Batokok Ikan Tongkol Panggang”. Penyusun Skripsi ini sebagai syarat menyelesaikan studi pada Program Studi Kuliner dan pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan (S.Tr.).

Pada Kesempatan ini, 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 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr.Ir. Mahdiyah, M.Kes. Selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dr.Ir. Alsuhendra, M.Si. Selaku pembimbing Skripsi Mahasiswa Sarjana Terapan angkatan 2020.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.

Orang tua Suratinah, serta keluarga atas perhatian, doa, bantuan materi, semangat dan motivasi yang diberikan selama perkuliahan dan penyusun Skripsi.

Jakarta, Selasa 16 Juli 2024



Tsaqif Isyaqi

No Reg. 1508520056

RINTISAN USAHA DENDENG BATOKOK IKAN TONGKOL PANGGANG

TSAQIF ISYAQI

Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pemasaran yang diterapkan pada rintisan usaha dendeng batokok ikan tongkol panggang, merek dagang yang akan dipasarkan bernama Dendeng *D'best*. Target pasar Dendeng *D'best* yaitu dapat dinikmati oleh semua kalangan seperti anak sekolah, mahasiswa dan karyawan. Strategi untuk mencapai target pasar, Dendeng *D'best* melakukan pemasaran melalui media sosial seperti whatsapp dan instagram. Inovasi yang dihasilkan dari produk Dendeng *D'Best* dalam proses pengolahannya. Media sosial digunakan untuk proses pemasaran dan pemesanan yang dapat berinteraksi dengan konsumen lebih potensial. Harga jual produk Dendeng *D'best* ditetapkan sebesar Rp. 18.000 per pcs dengan berat 50 gram dengan kenaikan harga jual sebesar 40%. Target penjualan dengan jumlah 80 pcs atau sebesar Rp.1.440.000, hasil penjualan dalam satu bulan mencapai 76 pcs dengan modal pendapatan Rp. 1.368.000 yang berarti belum mencapai target yang diinginkan. Modal awal yang diperlukan sebesar Rp. 1.021.460 dan titik impas diperkirakan dapat tercapat dalam waktu 4,4 bulan.

Kata kunci: Dendeng batokok ikan tongkol panggang, Dendeng *D'best*, Rintisan Usaha.

START-UP OF GRILLED COD FISH BATOKOK JERKY BUSINESS

TSAQIF ISYAQI

Supervisor: Dr. Ir. Alsuendra, M.Si

ABSTRACT

This research aims to examine the marketing strategy applied to the start-up of the grilled cod fish batokok jerky business, a trademark that will be marketed called Dendeng D'best. The target market of Dendeng D'best can be enjoyed by all groups such as school children, students and employees. As a strategy to reach the target market, Dendeng D'best conducts marketing through social media such as WhatsApp and Instagram. Innovations resulting from D'Best Jerky products in the process Processing. Social media is used for the marketing and ordering process that can interact with more potential consumers. The selling price of D'best Jerky products is set at Rp. 18,000 per pcs with a weight of 50 grams with an increase in the selling price of 40%. The sales target is 80 pcs or Rp.1,440,000, sales results in one month reached 76 pcs with a revenue capital of Rp. 1,368,000 which means that the desired target has not been reached. The required initial capital is Rp. 1,021,460 and the break-even point is estimated to be achieved within 4.4 months.

Keywords: Grilled cod fish batokok jerky, Jerky D'Best, Business Pioneer.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	2
1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk.....	3
1.4. Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	6
2.1. Aspek Pasar	6
2.1.1. Gambaran Umum Pasar dan Sasaran	6
2.1.2. Jenis Produk yang Dipasarkan	7
2.1.3. Target Pasar	8
2.1.4. Pesaing	8
2.1.5. Sasaran Pembeli	9
2.1.6. Diferensiasi.....	10
2.1.7. STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	10
2.2. Aspek Pemasaran	13
2.2.1. Promosi.....	14
2.2.2. Pengembangan Pasar	15
2.2.3. Langkah-Langkah Promosi	15
2.3. Analisis SWOT	16
2.4. Distribusi/Pelayanan.....	19
BAB III ASPEK PRODUKSI	20
3.1. Deskripsi Produk	20
3.2. Jenis Produk	21
3.3. Kualitas Produk	22
3.4. Komposisi Produk	22
3.4.1. Komposisi Produk	22
3.4.2. Formula Resep Produk	25
3.5. Perencanaan Produksi	25
3.6. Pengemasan dan Label Produk	26
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	30
4.1. Desain Organisasi.....	30
4.2. Penentuan Kebutuhan Staf	31
4.3. Manajemen Persediaan.....	35
4.4. Manajemen Produksi	36

BAB V ASPEK KEUANGAN	38
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan	38
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	39
5.3. Proyeksi Rugi/Laba	40
5.4. Proyeksi BEP.....	43
BAB VI PENUTUP	44
6.1. Kesimpulan.....	44
6.2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47

