

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**PERENCANAAN USAHA DAN PROSES PEMASARAN KUE LIDAH
KUCING SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DENGAN FORMULA
PENAMBAHAN RASA MATCHA**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

REVANDIANTO ALI AKBAR

1508520015

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

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Perencanaan Usaha dan Proses Pemasaran Kue Lidah Kucing
Substitusi Tepung Mocaf dengan Formula Penambahan Rasa
Matcha
Penyusun : Revandianto Ali Akbar
NIM : 1508520015

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP.198411022014042002

Anggota Penguji,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

**PERENCANAAN USAHA DAN PROSES PEMASARAN KUE LIDAH
KUCING SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DENGAN FORMULA
PENAMBAHAN RASA MATCHA**

REVANDIANTO ALI AKBAR

Nama Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis usaha lidah kucing tepung mocaf dengan formula penambahan rasa matcha dan target penjualan 40 toples dalam 1 bulan. Penelitian ini dilakukan di kampus A Fakultas Teknik, Program Studi SKPJM, Universitas Negeri Jakarta (UNJ). Penelitian dimulai bulan juni hingga juli 2024. Penelitian ini menggunakan metode survey dengan responden masyarakat umum. Strategi atau promosi yang digunakan adalah dengan menggunakan sosial media seperti whatsapp dan instagram, menawarkan secara langsung dan memberi gratis ongkir dengan minimal pembelian dan jarak tempuh maksimal 5 km. Kue lidah kucing substitusi tepung mocaf dengan formula penambahan rasa matcha cocok untuk anak-anak hingga dewasa dan tahan lama jika disimpan dengan baik, minimnya persaingan dan dengan menggunakan tepung mocaf dan matcha menjadi daya tarik untuk penelitian ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa target telah terpenuhi dan minat terhadap kue lidah kucing substitusi tepung mocaf dengan formula penambahan rasa matcha cukup tinggi karna faktor rasa manis dan sedikit pahit dari matcha dan tekstur yang renyah dan kokoh dari tepung mocaf

Kata Kunci : Perencanaan Usaha, Kue Lidah Kucing, Matcha

***BUSINESS PLANNING AND MARKETING PROCESS OF CAT TONGUE
CAKE WITH MOCAF FLOUR SUBSTITUTION AND MATCHA FLAVOR
ADDITION FORMULA***

REVANDIANTO ALI AKBAR

Name of Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

This study aims to analyze the mocaf flour cat tongue business with a formula for adding matcha flavor and a sales target of 40 jars in 1 month. This research was conducted at campus A, Faculty of Engineering, SKPJM Study Program, Jakarta State University (UNJ). SKPJM, Jakarta State University (UNJ). The research started from June to July 2024. This research uses a survey method with general public respondents. The strategy or promotion used is to use social media such as whatsapp and instagram, offer direct and give free of charge. such as whatsapp and instagram, offering directly and giving free shipping with a minimum purchase and a maximum distance of 5 km. shipping with a minimum purchase and a maximum distance of 5 km. Tongue cake cat tongue cake with mocaf flour substitution with a formula for adding matcha flavor is suitable for children to adults and is durable if stored well. children to adults and is durable if stored properly, lack of competition and by using mocaf flour. competition and by using mocaf flour and matcha is an attraction for this research. for this research. The results showed that the target had been met and interest in the cat tongue cake substituted with mocaf flour with the formula addition of matcha flavor is quite high due to the sweet and slightly bitter taste factor of matcha and the crispy texture. from matcha and the crunchy and sturdy texture of mocaf flour.

Keywords: Business Planning, Cat Tongue Cake, Matcha

LEMBAR PERNYATAAN

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana terapan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi 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, 15 Juli 2024


METERAI
TEMPEL
12FALX299358292
Kevandianto ali akbar
1508520015



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 : Revandianto Ali Akbar
NIM : 1508520015
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : revan.dianto.rd@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 :

**PERENCANAAN USAHA DAN PROSES PEMASARAN KUE LIDAH KUCING
SUBSTITUSITEPUNG MOCAF DENGAN FORMULA PENAMBAHAN RASA
MATCHA**

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, 2 Juli 2024

Penulis

(Revandianto Ali Akbar)

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmad dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Perencanaan Usaha Dan Proses Pemasaran Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Mocaf Dengan Formula Penambahan Rasa Matcha”**. Skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan yang sangat berarti dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin berterima kasih pada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S. Pd., M. Sc selaku Koorprodi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dra. Sachriani, M. Kes selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Sarjana Terapan (D4) Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing
4. Staf dan Dosen beserta laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Ucapan terimakasih tak lupa penulis sampaikan kepada kedua orang tua Bapak Haryanto dan Ibu Sumyati atas doa beserta dukungannya. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sepenuhnya sempurna sehingga penulis mengharapkan masukan dari penguji dan pembimbing untuk kesempurnaan skripsi sehingga diharapkan menghasilkan skripsi yang berkualitas. Atas perhatiannya, penulis menyampaikan terima kasih

Jakarta, 15 Juli 2024



Revandianto Ali Akbar

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	5
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	7
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	7
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	8
2.1 Aspek Pasar	8
2.1.1 Gambaran Umum Pasar	9
2.1.2 Jenis Produk Yang Dipasarkan	9
2.1.3 Target Pasar	10
2.1.4 Pesaing	10
2.1.5 Sasaran Pembeli	11
2.1.6 Difrensiasi	13
2.1.7 Segmentation, Targeting, Positioning	14
2.2 Aspek Pemasaran	16
2.2.1 Promosi	16
2.2.2 Pengembangan Pasar	17
2.2.3 Pengembangan Produk	18
2.2.4 Langkah –Langkah Promosi	19
2.3 Analisis SWOT	20
2.4 Distribusi/ Layanan	22
BAB III ASPEK PRODUKSI	23

3.1 Deskripsi Produk	23
3.2 Jenis Produk	23
3.3 Kualitas Produk	24
3.4 Komposisi Produk	25
3.5 Perencanaan Produksi	26
3.6 Pengemasan dan Label Produk	27
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	29
4.1 Desain Organisasi	29
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	30
4.3 Manajemen Persediaan	34
4.4 Manajemen Produksi	34
BAB V ASPEK KEUANGAN	35
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	35
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	36
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	37
5.4 Proyeksi BEP	38
BAB VI PENUTUP	39
6.1 Kesimpulan	39
6.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lidah Kucing Matcha	23
Gambar 3. 2 Lidah Kucing Matcha	23
Gambar 3. 3 <i>Sandwich</i> Lidah Kucing Coklat	24
Gambar 3. 4 Bagan Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing	26
Gambar 3. 5 Kemasan	27
Gambar 3. 6 Kemasan	27
Gambar 3. 7 Label Produk	27
Gambar 4. 1 Desain Organisasi	29



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Formula Resep	25
Tabel 4. 1 Tabel analisis beban kerja pemilik	30
Tabel 4. 2 Tabel analisis beban kerja produksi	31
Tabel 4. 3 Tabel analisis beban kerja distribusi	32
Tabel 4. 4 Tabel analisis beban kerja pemasaran	33
Tabel 4. 5 Tabel <i>Inventory</i>	34
Tabel 5. 1 Biaya Bahan Baku	35
Tabel 5. 2 Biaya Kemasan	35
Tabel 5. 3 Biaya Promosi	35
Tabel 5. 4 Biaya Peralatan	36
Tabel 5. 5 Perencanaan Harga Jual Lidah Kucing <i>Original</i>	36
Tabel 5. 6 Perencanaan Harga Jual <i>Sandwich</i> Lidah Kucing	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pengadukan	42
Lampiran 2. Proses Pencetakan	42
Lampiran 3. Hasil Produksi	42
Lampiran 4. Proses Pengemasan	42
Lampiran 5. Foto Produk Lidah Kucing	42
Lampiran 6. Foto Produk Sandwich	42
Lampiran 7. Foto Produk Dengan Label	42
Lampiran 8. Proses Pengiriman	42
Lampiran 9. Bukti Konsumen	43
Lampiran 10. Bukti konsumen lainnya	43
Lampiran 11. Bukti promosi	43
Lampiran 12. Observasi lapangan	43
Lampiran 13. Kunjungan observasi kedua	43
Lampiran 14. Testimoni I	43
Lampiran 15. Testimoni II	44
Lampiran 16. Testimoni III	44
Lampiran 17. Catatan Pemesanan I	44
Lampiran 18. Catatan Pemesanan II	44
Lampiran 19. Biodata	45

