

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PRODUK BAKPIA GURIH ISIAN IKAN
TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL MATAH
“BAKKATE”



NAYLA HANSA

1508521007

**Skripsi ini Dibuat untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr)**

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

2025

RINTISAN USAHA PRODUK BAKPIA GURIH ISIAN IKAN TONGKOL DAN TEMPE RASA SAMBAL MATAH “BAKKATE”

Oleh: Nayla Hansa

Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi pemasaran yang digunakan oleh rintisan usaha bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah, dan menganalisis kepuasan konsumen terhadap produk bakpia gurih. Produk ini dipasarkan dengan merek dagang Bakkate, yang merupakan singkatan dari ‘Bakpia Ikan dan Tempe’. Target pasar Bakkate adalah konsumen dari kalangan remaja hingga dewasa. Strategi pemasaran yang efektif melalui *offline* dengan cara *word of mouth* dan dilakukan melalui pemanfaatan media sosial. Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp 22.000 per dus dengan berat bersih 240 gram, dengan kenaikan harga jual sebesar 50%. Hasil penjualan selama satu bulan menunjukkan pencapaian yang memenuhi target, dengan pendapatan penjualan sebesar Rp 2.208.000 rupiah dari modal pendapatan sebesar Rp 798.328 Sementara itu, biaya investasi awal yang diperlukan sebesar Rp 3.077.500 dengan estimasi titik impas (*break even point*) dapat dicapai dalam waktu 9 bulan. Selanjutnya dilakukan analisis kepuasan konsumen terhadap produk bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe yang dilihat dari aspek penilaian keseluruhan mulai dari produk, harga, pelayanan, hingga kemasan dengan teknik analisis deskriptif. Hasil analisis didapatkan nilai persentase kepuasan untuk aspek rasa sebesar 92%, untuk aspek aroma isian sebesar 84%, untuk aspek kesesuaian harga terhadap jumlah produk dalam kemasan sebesar 90,6%, untuk aspek kesesuaian harga terhadap kualitas bakpia sebesar 89,3%, untuk aspek ketepatan dalam melayani pesananan sebesar 88%, untuk aspek kecepatan dalam melayani pesanan 88,6%, untuk aspek keramahan dalam melayani konsumen 90,6%, untuk aspek kemudahan dalam membeli produk 90%, untuk aspek kelengkapan informasi pada kemasan 89,3%, untuk aspek kepuasan terhadap bentuk, desain kemasan 92%.

Kata Kunci: Rintisan Usaha, Kepuasan Konsumen, Bakpia, Ikan tongkol.

START-UP BUSINESS OF SAVORY BAKPIA WITH MACKAREL TUNA AND TEMPEH FILLING WITH SAMBAL MATAH FLAVOR “BAKKATE”

By: Nayla Hansa

Supervisor: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. and Dr. Ir. Ridawati, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to examine the marketing strategies implemented by a startup business producing savory bakpia filled with mackarel tuna and tempeh in sambal matah flavor, as well as to analyze customer satisfaction toward the product. The product is marketed under the brand name "Bakkate," an abbreviation of Bakpia Ikan dan Tempe (Mackarel Tuna and Tempeh Bakpia). Bakkate targets a market segment ranging from teenagers to adults. Its marketing strategy combines offline promotion through word-of-mouth and online promotion via social media platforms. The product is sold at a retail price of IDR 22,000 per box with a net weight of 240 grams, reflecting a 50% markup. Sales over the course of one month reached the targeted goal, generating revenue of IDR 2,208,000 from a capital investment of IDR 798,328. The initial investment required amounted to IDR 3,077,500, with an estimated break-even point (BEP) projected within nine months. Further analysis was conducted to evaluate customer satisfaction based on various aspects, including product quality, pricing, service, and packaging, using descriptive analysis techniques. The results indicated high levels of customer satisfaction, with the following scores: taste (92%), aroma of the filling (84%), price-to-quantity ratio (90.6%), price-to-quality ratio (89.3%), order accuracy (88%), order speed (88.6%), service friendliness (90.6%), ease of purchase (90%), completeness of information on packaging (89.3%), and satisfaction with the packaging design and appearance (92%).

Keywords: Start-Up, Consumer Satisfaction, Bakpia, Mackarel Tuna.

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Rintisan Usaha Produk Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan
Tempe Rasa Sambal Matah "BAKKATE".
Penyusun : Nayla Hansa
NIM : 1508521007
Tanggal ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Ir. Alsuhendra M. Si.

NIP. 197101232001121001

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati M. Si.

NIP. 197012181997022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

NIP. 197409142001121000

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Rintisan Usaha Produk Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan
Tempe Rasa Sambal Matah "BAKKATE".
Penyusun : Nayla Hansa
NIM : 1508521007

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Alsuhendra M. Si.

NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ridawati M. Si.

NIP. 197012181997022001

Pengesahan panitia ujian skripsi sarjana terapan :

Ketua penguji,

Anggota penguji I,

Anggota penguji II,



Efrina, S.TP., M.Sc.

NIP. 198202092008012012



Dr. Annis Kandriasari M. Pd.

NIP. 198411022014042000



Dra. I Gusti Ayu N. S, MM.

NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



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

NIP. 197409142001121000

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, 4 Agustus 2025
Yang membuat pernyataan



Nayla Hansa
No. Reg. 1508521007



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
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 : Nayla Hansa
NIM : 1508521007
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : nhansa99@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 Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah
"Bakkate"

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, 11 Agustus 2025

Penulis


(Nayla Hansa)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah yang telah melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Produk Bakpia Gurih Isian Ikan Tongkol dan Tempe Rasa Sambal Matah “Bakkate” ” ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan (S. Tr) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, bantuan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

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. Alsuhendra, M.Si. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan berlangsung.
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
5. Terima kasih kepada ibu Sholiha selaku orang tua, dan keluarga yang selalu memberikan motivasi, dukungan, bantuan serta doa kepada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa penulis berterima kasih kepada seluruh teman - teman mahasiswa Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan 2025 terima kasih kepada Zahrah Salwa Nabilah dan Muhamad Fadilah yang selama ini sudah berjuang bersama-sama demi meraih gelar Sarjana.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam skripsi ini, baik dari materi maupun teknik penulisan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi. Semoga skripsi ini bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Jakarta, 29 April 2025
Penyusun,



(Nayla Hansa)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar Bakpia Gurih “Bakkate”	4
1.3 Identifikasi Kualifikasi Produk	5
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
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.....	7
2.1.4 Pesaing	8
2.1.5 Sasaran Pembeli	8
2.1.6 Diferensiasi	9
2.1.7 STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	10
2.2 Aspek Pemasaran.....	12
2.2.1 Promosi	13
2.2.2 Pengembangan pasar	15
2.2.3 Pengembangan Produk.....	15
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi	16
2.3 Analisis SWOT.....	17
2.4 Analisa 7P	18
2.5 Distribusi/Pelayanan	19
BAB III ASPEK PRODUKSI	
3.1 Deskripsi Produk.....	21
3.2 Jenis Produk	21
3.3 Kualitas Produk	22
3.4 Komposisi Produk.....	22
3.4.1 Bahan-bahan pembuatan	25
3.4.2 Teknik Pembuatan.....	25
3.5 Perencanaan Produksi	27
3.6 Pengemasan Produk	28
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	
4.1 Desain Organisasi.....	31
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	32
4.3 Manajemen Persediaan	35
4.4 Manajemen Produksi	36

BAB V ASPEK KEUANGAN

5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	38
5.1.1 Sumber Modal	39
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	40
5.2.1 Perhitungan harga jual	40
5.2.2 Perkiraan Target Omzet	41
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	42
5.3.1 Laba Kotor	42
5.3.2 Laba Bersih	42
5.3.3 Alokasi Laba Bersih	43
5.4 Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	43
5.5 Analisa Kepuasan Konsumen	43
5.5.1 Karakteristik Konsumen	43
5.5.2 Indeks Kepuasan Konsumen	45
5.5.2 Analisa Saran Konsumen	48
5.6 Hambatan dan Solusi	50
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	55
RIWAYAT HIDUP PENULIS	71