

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

RINTISAN USAHA *TORTA CAPRESE (PEACOTTA)*



**PRETTY METTA DEWI
1508521026**

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

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha *Torta Caprese (Peacotta)*

Penyusun : Pretty Metta Dewi

NIM : 1508521026

Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.
NIP. 197808022005022001


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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan
Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan


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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha *Torta Caprese (Peacotta)*
Penyusun : Pretty Metta Dewi
NIM : 1508521026

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si
NIP. 197808022005022001


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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002


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


Efrina, S.TP., M.Sc
NIP. 198202092008012012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa
Makanan


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



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 : Pretty Metta Dewi
NIM : 1508521026
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : prettymettadewi18@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 *Torta Caprese "Peacotta"*

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

(Pretty Metta Dewi)
nama dan tanda tangan

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, 8 Agustus 2025
Yang membuat



Pretty Metta Dewi
1508521026

RINTISAN USAHA TORTA CAPRESE “*PEACOTTA*”

PRETTY METTA DEWI

Pembimbing : Dr. Guspri Devi artanti, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk merancang rintisan usaha *Peacotta*, berupa produk inovasi dari *Torta Caprese* yang merupakan kue khas Italia. Kacang tanah digunakan sebanyak 50% sebagai substitusi dari sebagian bubuk kacang almon yang merupakan bahan utama. Sehingga menciptakan produk dengan cita rasa khas dari kacang tanah dan menghasilkan produk dengan harga jual yang lebih ekonomis. Strategi pemasaran dilakukan secara *online* melalui media sosial Instagram, Whatsapp, Tiktok dan promosi secara langsung dengan metode *word of mouth* di lingkungan sekitar seperti teman, keluarga dan kerabat. Produksi dilakukan menggunakan sistem *pre-order*. Penjualan yang dilakukan selama 1 periode mencapai 144 pcs dengan harga jual per kemasan Rp 20.000 dengan kenaikan *foodcost* 55%, yang menghasilkan omzet Rp 2.880.000, laba bersih yang didapat sebesar Rp 967.973,76 atau 107,5% dari modal awal produksi senilai Rp 900.1. Penjualan menjangkau wilayah Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta Barat dan Depok. Hasil perhitungan kepuasan konsumen dilakukan dengan metode perhitungan CSI (*Customer Satisfaction Index*) dengan diperoleh nilai persentase sebesar 92,8% yang berada pada skala kepuasan konsumen sangat kuat. Perhitungan kepuasan konsumen ini menunjukkan bahwa produk *Peacotta* dapat diterima konsumen dari segi cita rasa, tekstur, tampilan, kemasan, pelayanan dan harga.

Kata kunci: *Peacotta*, kue cokelat, bubuk kacang tanah, rintisan usaha, kepuasan konsumen

BUSINESS STARTUP TORTA CAPRESE “PEACOTTA”

PRETTY METTA DEWI

Tutor : Dr. Guspri Devi artanti, M.Si and Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This study discusses the startup business Peacotta, an innovative product of Torta Caprese, a traditional Italian cake. Used 50% substitution of peanut powder for almon powder, which is one of the main ingredients. The marketing strategy is carried out online through social media platforms such as Instagram, Whatsapp, Tiktok and direct promotion through word-of-mouth method among friends, family and relatives. Production is conducted using a pre-order system. Sales during one production period (one month) reached 144 pack, with a selling price of IDR 20.000 per package and a food cost increase of 55%, resulting in a total turnover of IDR 2.880.000 the net profit gained amounted to Rp 967,973.76, or 107,5% of the initial production capital of Rp 900.000. The distribution covered East Jakarta, Central Jakarta, West Jakarta, and Depok. Costumer satisfaction was measured using the Customer Satisfaction Index (CSI) method, which resulted in a 92,8% satisfaction score, falling into the category of very strong. The result indicates that the Peacotta product is well-accepted by customers in terms of taste, texture, appearance, packaging, service and price.

Keywords: *Peacotta, chocolate cake, peanut powder, startup business, customer satisfaction.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat serta karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas penyusunan skripsi sarjana terapan ini yang berjudul ”Rintisan Usaha *Torta Caprese Peacotta*”. Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan. Kelancaran penulisan dan penyusunan skripsi ini berkat dukungan dan semangat dari berbagai pihak. Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.P.d, M.Sc selaku Koordinator dan Penanggung Jawab Akademik Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si. selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
4. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama peneliti menempuh pendidikan.
5. Kedua orang tua dan ketiga abang dari peneliti yang telah mendukung, memberi semangat, saran, doa dan materi.
6. Seluruh keluarga besar peneliti terkhusus keluarga yang berada di Jakarta, yang telah memberikan tumpangan tempat tinggal dan materi selama peneliti menempuh pendidikan.
7. Teman seperjuangan skripsi, Gita Anggini dan Natasha Diva sekaligus sahabat yang membantu, memberi arahan dan mendukung selama 4 tahun berjalannya masa kuliah.

Akhir kata, peneliti mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi dukungan, semangat, dan doa selama proses penyusunan skripsi ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapat balasan yang setimpal dari Tuhan Yang Maha Esa.

Jakarta, 08 Agustus 2025



Pretty Metta Dewi
1508521026

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.3 Tujuan Rintisan Usaha	7
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	8
2.2. Aspek Pemasaran	14
2.3. Analisis SWOT	20
2.4. Distribusi / Pelayanan.....	21
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	23
3.1. Deskripsi Produk.....	23
3.2. Jenis Produksi.....	24
3.3. Kualitas Produk.....	25
3.4. Komposisi Produk.....	25
3.5. Perencanaan Produksi.....	32
3.6. Pengemasan dan Label Produk.....	33
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....	38
4.1 Desain Organisasi.....	38
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	39
4.3 Manajemen Persediaan.....	43
4.4 Manajemen Produksi.....	44
BAB V ASPEK KEUANGAN	46
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	46
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	47
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	51
5.4 Proyeksi BEP (<i>Break Even Point</i>)	53
5.5 Analisis Kepuasan Konsumen.....	54
BAB VI PENUTUP	76
6.1 Kesimpulan.....	76
6.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	80
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	93

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Tabel STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	13
2.2	Tabel Analisis SWOT	20
3.1	Formula Resep Produk	29
3.2	Bahan <i>Ganache</i>	29
4.1	Spesifikasi Tenaga dan Beban Kerja Staf	39
4.2	Beban Kerja Manajer	41
4.3	Beban Kerja Produksi dan <i>Packaging</i>	41
4.4	Beban Kerja Pemasaran	42
4.5	Beban Kerja Transportasi	43
4.6	Penjadwalan (<i>schedule</i>)	45
5.1	Perincian Alat	46
5.2	Bahan Baku Utama yang Menghasilkan 6 pcs <i>Peacotta</i>	47
5.3	Bahan <i>Topping Ganache</i>	47
5.4	Perhitungan Biaya Produksi yang Menghasilkan 6 pcs <i>Peacotta</i>	48
5.5	Biaya Kemasan per pcs	48
5.6	Biaya Kemasan per 6 pcs	49
5.7	Perhitung Pencapaian Omzet	50
5.8	Biaya Produksi	52
5.9	Pembahasan Penjualan	53
5.10	Deskripsi Responden	55
5.11	Aspek Cita Rasa	56
5.12	Aspek Tekstur	56
5.13	Aspek Tampilan	57
5.14	Aspek Aroma	57
5.15	Aspek Kelengkapan Informasi	58
5.16	Aspek Kesesuaian Harga	59
5.17	Aspek Kemudahan Membeli Produk	59
5.18	Aspek Desain dan Keamanan Kemasan	60
5.19	Aspek Pelayanan	60
5.20	Aspek Pengiriman	61
5.21	Instrumen Untuk Keseluruhan Penilaian Kepuasan Konsumen	62

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Positioning</i>	14
2.2	Akun Media Sosial Instagram <i>Peacotta</i>	16
2.3	Akun Media Sosial Tiktok <i>Peacotta</i>	16
2.4	Akun Media Sosial Whatsapp <i>Peacotta</i>	17
2.5	Bagan Alir Proses Distribusi	22
3.1	Foto Produk	23
3.2	Bubuk Kacang Almon	26
3.3	Bubuk Kacang Tanah	26
3.4	Gula Pasir	27
3.5	Telur Ayam Negri	27
3.6	Mentega	28
3.7	Bubuk Cokelat	28
3.8	Kulit Lemon	28
3.9	Bagan Alir Proses Pembuatan	31
3.10	Tatakan Kue	33
3.11	Kertas alas	33
3.12	Kemasan Sekunder Mika 1 Pcs	34
3.13	Kemasan Sekunder Mika 6 Pcs	34
3.14	Kemasan Tersier Plastik PE	35
3.15	Pita Kain	36
3.16	Label Nama Produk	37
4.1	Struktur Organisasi	38

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Dokumentasi Produksi <i>Peacotta</i>	80
2	Dokumentasi Konsumen <i>Peacotta</i>	82
3	Dokumentasi Promosi dan Pemasaran	84
4	Pengiriman Jasa <i>Online</i>	85
5	Penyebaran Survei	86
6	Saran Konsumen	87
7	Perhitungan Penilaian Responden	88

