

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PADA PRODUK *FUKIEN* IKAN
KEMBUNG BANJAR “*FUKIMPUL*”



MUTIA VANESSIA
1508521010

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : Rintisan Usaha Pada Produk Fukien Ikan Banjar
"Fukimpul"
Penyusun : Mutia Vanessa
NIM : 1508521010
Tanggal Ujian : 24 Juli 2025

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd

NIP. 198411022014042002

Pembimbing II,



Efrina, S.Tp., M.Sc

NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

Ketua Penguji,



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd

NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I,



Dr. Ir. Ridwan, M.Si

NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahvana, 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 : Mutia Vanessa
NIM : 1508521010
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : mutiavanessia913@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 Pada Produk Fukien Ikan Kembung Banjar "Fukimpul"

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

(Mutia vanessia)

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



Mutia Vanessia

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah senantiasa dipanjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Rintisan Usaha Produk Fukien Ikan Kembang Banjar *“Fukimpul”*”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana Terapan (D4) Jurusan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta.

Peneliti menyadari skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, peneliti menyampaikan ucapan terima kasih setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah membantu membimbing, mendukung dalam penyelesaian tugas ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, M. Sc selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM Selaku Penanggung Jawab Akademik yang telah membantu memberi arahan dan bimbingan dari semester 1 hingga akhir.
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan memberi arahan agar skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Efrina, S.Tp., M.Sc selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing, memberi arahan, agar skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
5. Dosen dan Tenaga Pendidikan Prodi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama peneliti menempuh pendidikan.
6. Staff administrasi dan staff laboratorium Tata Boga gedung H Universitas Negeri Jakarta.
7. Kedua orang tua peneliti yang sudah mendukung dengan sepenuh hati baik dalam perbuatan, nasehat, doa, semangat, dan juga dukungan materil selama ini serta kepada Kak Miranda, Abang Bayu, Vikran, Akbar, Anis, dan Ine. Terimakasih selalu membantu, menyemangati dan mendoakan.
8. Teman satu kelompok skripsi yaitu Wahyu dan Handoko serta sahabat peneliti yaitu Pretty yang selalu membantu dan mendukung berjalannya kelancaran tugas proyek akhir ini.

Dalam penulisan skripsi ini, masih banyak kekurangan dan kesalahan, karena itu segala kritik dan saran akan menyempurnakan penulisan skripsi ini agar bermanfaat bagi pembaca dan penulis.

Jakarta, 08 Mei 2025

Yang Membuat,



Mutia Vanessa
Reg. 1508521010

RINTISAN USAHA PADA PRODUK FUKIEN IKAN BANJAR

“FUKIMPUL”

MUTIA VANESSIA

Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd dan Efrina, S.Tp., M.Sc

ABSTRAK

Fukimpul merupakan produk inovasi dari makanan penyela cakien, yang terbuat dari ikan kembung dan tepung tapioka dengan substitusi tepung talas Belitung sebanyak 4%. Adonan ini lalu dibungkus dengan kulit tahu dan digoreng, dimana penyajiannya ditambahkan sambal tauco. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan rintisan usaha berupa produk *ready to cook* berbahan baku hasil lokal. Penelitian dilakukan dengan metode kuantitatif yang mencakup produksi, organisasi, keuangan dan survey kepuasan pelanggan (CSI). Produksi dilakukan melalui sistem *pre-order* dengan pemasaran langsung melalui media sosial. Penjualan selama 1 bulan mencapai 82 kemasan dengan harga jual pasaran sebesar Rp32.000, yang menghasilkan omzet Rp2.504.000 dengan ketercapaian 82% penjualan. Proyeksi menunjukkan bahwa usaha ini dapat mencapai *Break Even Point* (BEP) dalam waktu 11 bulan. Berdasarkan analisis SWOT, produk memiliki kekuatan dari segi kandungannya yaitu omega-3, fleksibilitas konsumsi, dan peluang pasar yang luas. Kelemahan dari penelitian ini yaitu produk yang mengandung alergen yaitu ikan, talas dan kulit tahu. Hasil survei menunjukkan tingkat kepuasan konsumen berada pada kategori sangat memuaskan, dengan nilai *Customer Satisfaction Index* (CSI) sebesar 97,1%. Dengan demikian, *Fukimpul* berpotensi menjadi produk makanan siap masak yang inovatif, praktis, dan bernilai ekonomi tinggi.

Kata kunci: *Fukimpul*, rintisan usaha, inovasi pangan lokal.

BUSINESS START OF FUKIEN BANJAR FISH PRODUCTS “FUKIMPUL

MUTIA VANESSIA

Tutor : Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd and Efrina, S.Tp., M.Sc

ABSTRACT

Fukimpul is an innovative product of cakien snacks, which is made from Indian mackerel and tapioca flour with 4% substitution of Belitung taro flour. This dough is then wrapped in tofu skin and fried, where tauco sauce is added to the dish. The aim of this research is to start a business in the form of ready-to-cook products made from local raw materials. The research was conducted using quantitative methods which included production, organization, finance and customer satisfaction surveys (CSI). Production is carried out through a pre-order system with direct marketing via social media. Sales for 1 month reached 82 packages with a market selling price of IDR 32,000, which resulted in a turnover of IDR 2,504,000 with 82% sales achieved. Projections show that this business can reach Break Even Point (BEP) within 11 months. Based on the SWOT analysis, the product has strengths in terms content a omega-3s , consumption flexibility and broad market opportunities. The weakness of this research is that products contain allergens, namely fish, taro and tofu skin. The survey results show that the level of consumer satisfaction is in the very satisfactory category, with a Customer Satisfaction Index (CSI) value of 97.1%. Thus, Fukimpul has the potential to become a ready-to-cook food product that is innovative, practical and of high economic value.

Keywords: *Fukimpul, business start-up, local food innovation.*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	5
 BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	 7
2.1 Aspek Pasar	7
2.2 Aspek Pemasaran	15
2.3 Analisa SWOT	21
2.4 Distribusi / Pelayanan	23
 BAB III ASPEK PRODUKSI	 25
3.1 Deskripsi Produk	25
3.2 Jenis Produk	25
3.3 Kualitas Produk	26
3.4 Komposisi Produk	26
3.5 Perencanaan Produksi	30
3.6 Pengemasan dan Label Produk	34
 BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	 39
4.1 Desain Organisasi	39
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	40
4.3 Manajemen Persediaan	42
4.4 Manajemen Produksi	43
 BAB V ASPEK KEUANGAN	 45
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	45
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	46
5.3 Proyeksi Laba Rugi	49

5.4	Proyeksi BEP	50
5.5	Analisa Kepuasan Konsumen	50
BAB VI PENUTUP		59
6.1	Kesimpulan	59
6.2	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....		61
LAMPIRAN.....		64
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		75

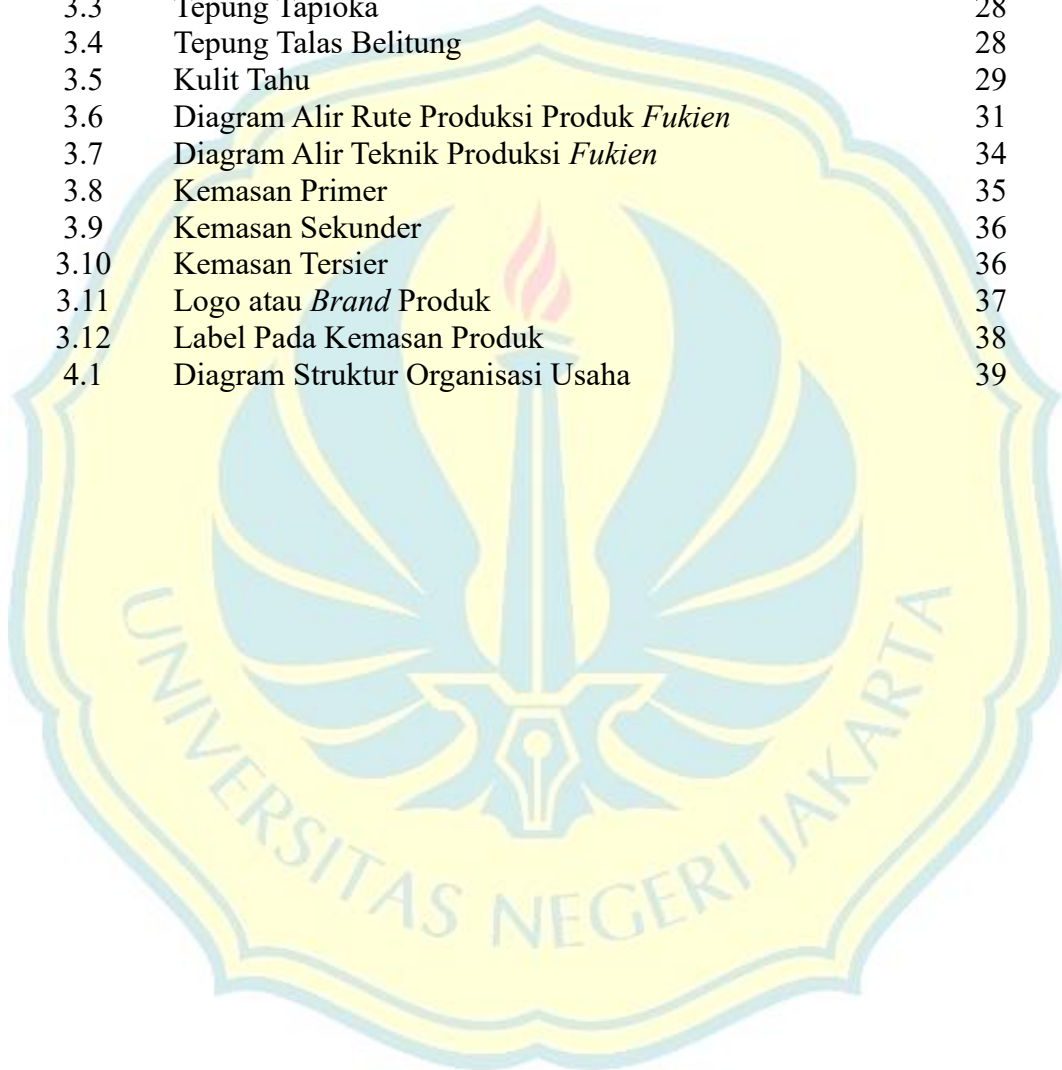


DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Tabel Analisis SWOT	22
3.1	Tabel Formulasi produk dengan persentase substitusi	29
3.2	Tabel Jadwal produksi	31
4.1	Tabel Spesifikasi Tenaga Kerja	38
4.2	Tabel Beban Kerja Administrasi	40
4.3	Tabel Beban Kerja Produksi	40
4.4	Tabel Beban Kerja Pemasaran & Distribusi	41
4.5	Tabel Persediaan Bahan Selama 1 Bulan	41
5.1	Tabel Perincian Alat Sebagai Modal Investasi	45
5.2	Tabel Perincian Modal Kerja	45
5.3	Tabel Perhitungan Harga Jual	46
5.4	Tabel Biaya Kemasan dan Label	47
5.5	Tabel Perhitungan Target Omzet	48
5.6	Tabel Hasil Penjualan <i>Fukimpul</i> Selama 1 Bulan	48
5.7	Tabel Indeks Kepuasan Pelanggan	50
5.8	Tabel Deskripsi Responden	50
5.9	Tabel Hasil Aspek Kualitas Produk	51
5.10	Tabel Hasil Aspek Rasa	52
5.11	Tabel Hasil Aspek Kualitas Produk dengan Konsep <i>Ready To Cook</i>	52
5.12	Tabel Hasil Aspek Produk Setelah di Masak	52
5.13	Tabel Hasil Aspek Kemasan	53
5.14	Tabel Hasil Aspek Harga	53
5.15	Tabel Hasil Aspek Kemudahan dalam Pembelian	54
5.16	Tabel Hasil Aspek Pengiriman	54
5.17	Tabel Hasil Aspek Pelayanan	55

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Diagram <i>Positioning</i>	13
2.2	Akun Media Sosial Instagram dan Tiktok	20
2.3	Akun Media Sosial Whatsapp	20
3.1	Produk <i>Fukimpul</i>	25
3.2	Ikan Kembung	27
3.3	Tepung Tapioka	28
3.4	Tepung Talas Belitung	28
3.5	Kulit Tahu	29
3.6	Diagram Alir Rute Produksi Produk <i>Fukien</i>	31
3.7	Diagram Alir Teknik Produksi <i>Fukien</i>	34
3.8	Kemasan Primer	35
3.9	Kemasan Sekunder	36
3.10	Kemasan Tersier	36
3.11	Logo atau <i>Brand</i> Produk	37
3.12	Label Pada Kemasan Produk	38
4.1	Diagram Struktur Organisasi Usaha	39



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Produk “ <i>Fukimpul</i> ”	64
2	Dokumentasi Produksi Produk <i>Fukimpul</i>	64
3	Promosi Produk	65
4	Bukti Pembelian	66
5	Bukti Hasil Form Kepuasan Konsumen	67
6	Lampiran Perhitungan Kepuasan Pelanggan	71
7	Bukti Bimbingan Skripsi	74

