

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PADA PRODUK “SNOWKIRO”
KUE PUTRI SALJU DENGAN TEPUNG TALAS BOGOR
(Colocasia esculenta (L.) Schott)



SUKAENAH
1508521019

**Skripsi Ini Ditulis 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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Judul : “Rintisan Usaha Pada Produk “*Snowkiro*” Kue Putri Salju
Dengan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)”

Penyusun : Sukaenah

NIM : 1508521019

Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I,

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Dosen Pembimbing II,

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,

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

Anggota Penguji I,

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

Anggota Penguji II,

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

Mengetahui,

Koordinator 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, 28 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,



Sukaenah
NIM. 1508521019

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah swt atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Rintisan Usaha Pada Produk “Snowkiro” Kue Putri Salju Dengan Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr.) di Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis sehingga penyusunan Skripsi ini berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih diantaranya kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing 1 yang senantiasa memberikan bimbingan dan nasihat sehingga proses penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
4. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 2 yang senantiasa meluangkan waktunya untuk bimbingan dan memberikan saran.
5. Kedua orang tua tercinta yang paling berjasa dalam hidup penulis, Bapak Dr. Alwi Husin, Lc., MA.Hum. dan Ibu Habibah Alatas. Terima kasih banyak atas segala doa dan dukungan yang telah diberikan.
6. Abang, Kakak, dan Kakak ipar Penulis Abdul Husein, Khadijah dan Radhi serta Adik Penulis Fatimah Sausan yang selalu memberi dukungan baik moril maupun material.
7. Teman seperjuangan penulis, Difa Aulia dan Raifa Novel yang selalu memberi dukungan satu sama lain.
8. FC Barcelona, klub favorit penulis yang selalu memberikan semangat melalui setiap permainan nya. FC Barcelona mengajarkan penulis bagaimana cara meraih gelar dengan cara berjuang tanpa henti, menjadikan sumber inspirasi bagi penulis dalam berbagai tantangan dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu namun turut serta membantu, memberikan ide dan masukan untuk penyusunan penelitian ini

Jakarta, 28 Juli 2025

Penyusun,



Sukaenah

NIM. 1508521019

**RINTISAN USAHA PADA PRODUK “SNOWKIRO”
KUE PUTRI SALJU DENGAN TEPUNG TALAS BOGOR
(*Colocasia esculenta* (L.) Schott)**

SUKAENAH

**Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. dan
Dr. Nur Riska S.Pd., M.Si.**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk merencanakan dan merintis usaha kue putri salju dengan penggunaan tepung talas bogor sebagai pengganti tepung terigu. Produk ini diberi nama “*Snowkiro*”, akronim dari “*snow*” (salju), “*cookies*”, dan “*taro*” (talas), yang menggambarkan karakteristik produk yang lembut, manis, dan berwarna putih. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *Customer Satisfaction Index* (CSI) untuk menganalisis tingkat kepuasan konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Proses produksi dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sedangkan kegiatan perintisan usaha dan pemasaran dilakukan di wilayah Jabodetabek. Selama satu bulan, usaha “*Snowkiro*” berhasil menjual 77 *jar* dengan harga Rp. 50.000,- per *jar* berukuran 400 ml dan berat bersih 280 gram. Penjualan tersebut menghasilkan omzet sebesar Rp. 3.850.000,- dan laba bersih Rp. 1.098.795,- dengan modal awal Rp. 920.200,-. Berdasarkan hasil perhitungan CSI, diperoleh nilai kepuasan konsumen sebesar 90% dengan kategori “Memuaskan”, sehingga produk “*Snowkiro*” dapat diterima oleh masyarakat. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha kue putri salju berbahan dasar tepung talas bogor memiliki prospek yang menjanjikan dan layak dikembangkan lebih lanjut, khususnya dalam sektor UMKM kuliner.

Kata Kunci: Usaha Rintisan, Tepung Talas Bogor, Kue Putri Salju, UMKM Kuliner, Kepuasan Konsumen

***BUSINESS INITIATION OF SNOWKIRO PRODUCT SNOW
WHITE COOKIES MADE WITH BOGOR TARO FLOUR
(Colocasia esculenta (L.) Schott)***

SUKAENAH

***Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. and
Dr. Nur Riska S.Pd., M.Si.***

ABSTRACT

This study aims to plan and establish a snow white cookie business using bogor taro flour as a substitute for wheat flour. This product is branded as “Snowkiro,” an acronym derived from “snow,” “cookies,” and “taro,” which reflects its characteristics of being soft, sweet, and white. This research employed a quantitative descriptive method using the Customer Satisfaction Index (CSI) approach to analyze the level of consumer satisfaction with the marketed product. The production process was carried out at the Pastry & Bakery Culinary Arts Study Program Laboratory of the Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, while the business start-up and marketing activities were conducted in the greater Jakarta area (Jabodetabek). During a one-month period, the “Snowkiro” business successfully sold 77 jars priced at IDR. 50,000.00/each, with a capacity of 400 ml and a net weight of 280 grams. The sales generated a total revenue of IDR 3,850,000 and a net profit of IDR 1,098,795 with an initial capital of IDR 920,200. Based on the CSI calculation results, the consumer satisfaction level reached 90%, categorized as “Satisfactory” indicating that the “Snowkiro” product is well accepted by the public. This finding indicates that the snow white cookies business made from Bogor taro flour has promising prospects and is feasible for further development, particularly in the culinary MSME sector.

Keywords: *Start-Up Business, Taro Flour, Snow White Cookies, Culinary MSMEs, Consumer Satisfaction*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	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.....	6
1.4 Tujuan Rintisan Usaha.....	6
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	7
2.1 Aspek Pasar.....	7
2.2 Aspek Pemasaran.....	12
2.3 Analisis SWOT.....	17
2.4 Distribusi/ Layanan.....	18
BAB III ASPEK PRODUKSI.....	19
3.1 Deskripsi Produk.....	19
3.2 Jenis Produk.....	21
3.3 Kualitas Produk.....	22
3.4 Komposisi Produk.....	23
3.5 Perencanaan Produksi.....	26
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	27
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....	32
4.1 Desain Organisasi.....	32
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf.....	33
4.3 Manajemen Persediaan.....	40
4.4 Manajemen Produksi.....	41
BAB VASPEK KEUANGAN.....	45
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	45

5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk.....	45
5.2.1 Perhitungan Harga Jual.....	45
Nama Produk: “Snowkiro”.....	45
5.3 Analisis Rugi/Laba.....	46
5.4 Proyeksi BEP.....	49
5.5 Analisis Kepuasan Konsumen.....	50
BAB VI PENUTUP.....	60
6.1 Kesimpulan.....	60
6.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
DAFTAR LAMPIRAN.....	64
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	85

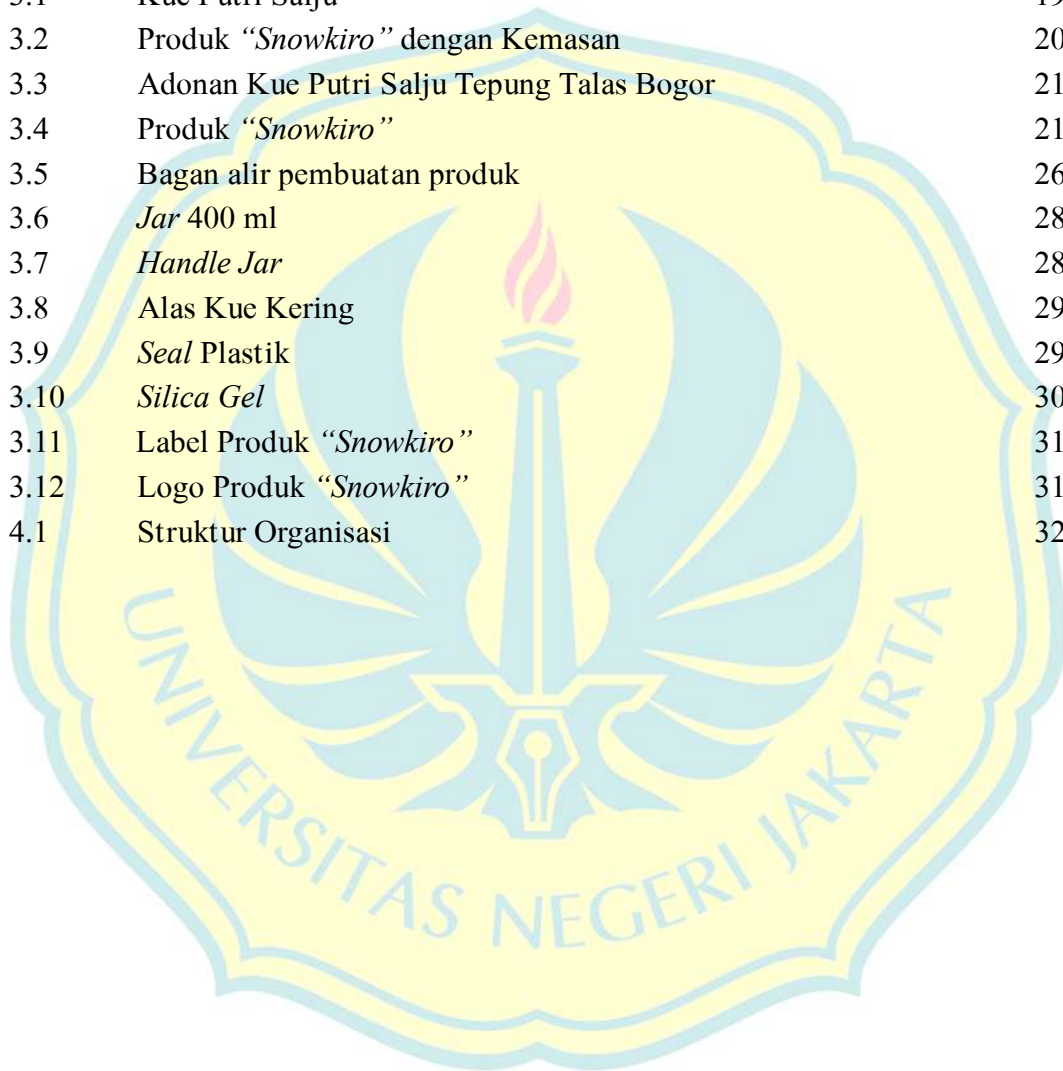


DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Analisis SWOT produk “ <i>Snowkiro</i> ”	18
3.1	Komposisi satu resep “ <i>Snowkiro</i> ”	23
3.2	Perkiraan Bahan baku yang Dibutuhkan	27
4.1	Kualifikasi Tenaga Kerja	34
4.3	Perhitungan Beban Kerja Manager	35
4.4	Perhitungan Beban Kerja Produksi & Packaging	36
4.5	Perhitungan Tenaga Kerja Pemasaran	37
4.6	Perhitungan Tenaga Kerja Transportasi	39
4.7	Manajemen Persediaan “ <i>Snowkiro</i> ”	41
5.1	Investasi Awal	42
5.2	Peralatan yang Tersedia	44
5.3	Perhitungan Harga Jual	45
5.4	Biaya Kemasan	45
5.5	Target Omzet	46
5.6	Omzet Hasil Penjualan	46
5.7	Laporan Keuangan Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	47
5.8	Indeks Kepuasan Konsumen	50
5.9	Aspek Cita Rasa Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	51
5.10	Aspek Kualitas Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	52
5.11	Aspek Informasi Komposisi Bahan Label Produk	52
5.12	Aspek Kemasan Produk Yang Diperoleh	53
5.13	Aspek Harga Produk	54
5.14	Aspek Kesesuaian Harga Terhadap Kualitas Produk	54
5.15	Aspek Kecepatan Pelayanan	55
5.16	Aspek <i>Menu Knowledge</i>	55
5.17	Aspek Keramahan Pelayanan	56
5.18	Aspek Kecepatan Proses Pengiriman	56

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Diagram <i>Positioning</i>	11
2.2	Instagram “ <i>Snowkiro</i> ”	17
2.3	TikTok “ <i>Snowkiro</i> ”	17
3.1	Kue Putri Salju	19
3.2	Produk “ <i>Snowkiro</i> ” dengan Kemasan	20
3.3	Adonan Kue Putri Salju Tepung Talas Bogor	21
3.4	Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	21
3.5	Bagan alir pembuatan produk	26
3.6	<i>Jar</i> 400 ml	28
3.7	<i>Handle Jar</i>	28
3.8	Alas Kue Kering	29
3.9	<i>Seal Plastik</i>	29
3.10	<i>Silica Gel</i>	30
3.11	Label Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	31
3.12	Logo Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	31
4.1	Struktur Organisasi	32



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Dokumentasi Proses Produksi Produk	64
Lampiran 2.	Dokumentasi Proses Pengemasan Produk	65
Lampiran 3.	Dokumentasi Produk yang Dihasilkan	66
Lampiran 4.	Dokumentasi Proses Pemasaran Produk	67
Lampiran 5.	Dokumentasi Konsumen	69
Lampiran 6.	Testimoni Produk “ <i>Snowkiro</i> ”	71
Lampiran 7.	Data-Data Perhitungan	72
Lampiran 9.	Data pendukung lain yang berkaitan	82
Lampiran 10.	Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi	84





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 : Sukaenah

NIM : 1508521019

Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : sukainahmuhdorgmail.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 "Snowkiro" Kue Putri Salju Dengan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott)"

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 izin 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, 12 Agustus 2025

Penulis