

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PRODUK KUE SAGU KEJU SUBSTITUSI
TEPUNG TEMPE



ADLIN NURKHOFIFAH
1508521017

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan**

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

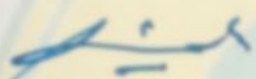
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

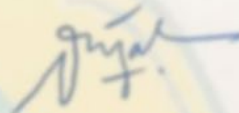
Judul : Rintisan usaha produk kue sagu keju substitusi tepung
tempe
Penyusun : Adlin Nurkholifah
NIM : 1508521031
Tanggal Ujian : 28 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP. 196402041998032001

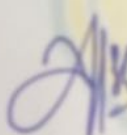

Dr. Ir. Mahdivah, M.Kes
NIP. 197202112005012001

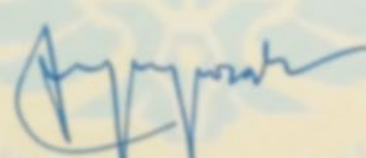
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Terapan :

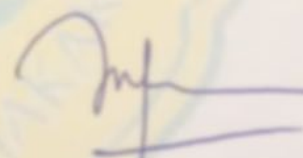
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,

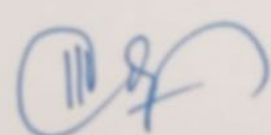

Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001


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


Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

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 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 sungguh-sungguh 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,



Adlin Nurkhofifah

No.Reg 1508521017

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Rintisan Usaha Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe" sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan ilmu, pengetahuan, serta pengalaman berharga selama masa perkuliahan.
3. Dr. Rina Febriana, M.Pd. selaku dosen pembimbing I yang telah dengan sabar membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. selaku dosen pembimbing II yang juga telah membantu memberikan masukan, kritik, dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Kepada kedua orang tua tercinta dan kakak, yang selalu menjadi sumber semangat dan kekuatan dalam setiap langkah. Terima kasih atas doa yang tak pernah putus, dukungan moral dan materi yang tulus, serta kasih sayang yang selalu hadir di setiap proses perjuangan ini. motivasi besar bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman-teman seperjuangan, khususnya angkatan 2021, yang selalu memberikan semangat, bantuan, dan kebersamaan selama proses perkuliahan dan penyusunan skripsi.
7. Sahabat-sahabat terdekat, yang selalu hadir dengan motivasi dan hiburan yang membantu penulis melewati masa-masa sulit.
8. Semua pihak staf lab dan akademik yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, tetapi telah memberikan kontribusi dan dukungan dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang.

Jakarta, 28 Agustus 2025



Adlin Nurkhofifah
NIM. 1508521017

RINTISAN USAHA PRODUK KUE SAGU KEJU SUBSTITUSI TEPUNG TEMPE

Oleh : Adlin Nurkhofifah

Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes.

ABSTRAK

Rintisan usaha produk kue sagu substitusi tepung tempe adalah untuk menghadirkan inovasi cemilan berbahan dasar local yang menawarkan cita rasa dan tekstur berbeda dari kue sagu keju pada umumnya, memperluas olahan produk tempe di pasar, serta menciptakan peluang bisnis baru merupakan suatu proses yang sistematis dalam menetapkan tujuan strategi serta langkah-langkah yang diperlukan guna mencapai keberhasilan dalam meluaskan usaha. Rintisan usaha ini berfokus pada pengembangan produk kue sagu keju substitusi tepung tempe sebagai substitusi tepung sagu. Kue sagu keju merupakan salah satu cemilan tradisional khas Indonesia yang banyak digemari karena tekstur yang renyah dan gurih. Dalam survey analisis produk gutem metode yang digunakan kuantitatif, penelitian kuantitatif adalah penelitian ilmiah yang dilakukan secara teratur dan sistematis untuk mempelajari bagian-bagian sesuatu dalam suatu fenomena dan hubungan sebab-akibat antar bagian-bagian tersebut berdasarkan hasil perhitungan tingkat kepuasan konsumen dengan metode CSI, diperoleh persentase kepuasan sebesar 92,73% dikategorikan sangat kuat. Nilai ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, konsumen memberikan penilaian yang sangat positif terhadap berbagai aspek produk dan layanan Gutem. Produk Gutem, kue keju sagu yang disubstitusi tepung tempe, telah berhasil diproduksi dan menawarkan potensi sebagai inovasi dalam industri kuliner. Analisis menunjukkan bahwa produk ini layak dikembangkan karena bahan bakunya yang mudah didapat. Efektivitas Gutem terbukti dari respons positif konsumen, Target yang diinginkan telah tercapai sebesar Rp. 1.050.000, meskipun memang memerlukan waktu untuk memperkenalkan produk ke masyarakat yang lebih luas agar penjualan dapat mencapai pemasaran.

Kata Kunci : Rintisan Usaha, Kue Sagu Keju, Tepung Tempe

BUSINESS START-UP OF SAGO CHEESE CAKE PRODUCTS AS A SUBSTITUTION FOR TEMPE FLOUR

By : Adlin Nurkhofifah

Supervisors: Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRACT

The pioneering business of tempeh flour substitution sago cake products is to present local-based snack innovations that offer different tastes and textures from cheese sago cakes in general, expand the processing of tempeh products in the market, and create new business opportunities is a systematic process in setting strategic goals and the steps needed to achieve success in doing business. This business startup focuses on the development of tempeh flour substitution cheese sago cake products as a substitute for sago flour. Cheese sago cake is one of the traditional Indonesian snacks that is widely loved because of its crunchy and savory texture, In a survey of gutem product analysis methods used quantitatively, quantitative research is scientific research that is carried out regularly and systematically to study the parts of something in a phenomenon and the cause-and-effect relationship between these parts based on the results of the calculation of the level of consumer satisfaction with the CSI method, The satisfaction percentage of 92.73% was obtained which was categorized as very strong. This value shows that overall, consumers give a very positive assessment of various aspects of Gutem's products and services. Gutem's product, a sago cheesecake substituted for tempeh flour, has been successfully produced and offers potential as an innovation in the culinary industry. Analysis shows that this product is worth developing because of its easy-to-obtain raw materials. The effectiveness of Gutem is evident from the positive response of consumers, the desired target has been achieved of Rp. 1,050,000, although it does take time to introduce the product to the wider community so that sales can reach marketing.

Keywords: Business Startup, Sago Cheese Cake, Tempeh Flour

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar.....	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	5
1.1.3 Proses Pembuatan Kue Sagu Keju.....	6
1.4 Tujuan Rintisan Usaha.....	9
 BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	 10
2.2 Aspek Pasar.....	10
2.1.1 Gambaran Umum Pasar dan Sasaran.....	11
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	12
2.1.3 Target Pasar.....	12
2.1.4 Pesaing.....	13
2.1.5 Sasaran Pembeli.....	13
2.1.6 Diferensiasi.....	13
2.1.7 STP (<i>Segmentasi, Targeting, Positioning</i>).....	14
2.2 Aspek Pemasaran.....	16
2.2.1 Promosi.....	17
2.2.2 Pengembangan Pasar.....	19
2.2.3 Pengembangan Produk.....	20
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi.....	20
2.3 Analisis SWOT.....	20
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	22
 BAB III ASPEK PRODUKSI.....	 24
3.1 Deskripsi Produk.....	24
3.1.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	24
3.2 Jenis Produk.....	25
3.3 Kualitas Produk.....	25
3.4 Komposisi Produk.....	26
3.4.2 Alat.....	26
3.4.3 Teknik Pembuatan.....	26
3.4.4 Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Produk Gutem.....	29
3.5 Perencanaan Produksi.....	32
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	36
3.6.1 Kemasan.....	36
3.6.2 Label Produk.....	38
 BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....	 40
4.1 Desain Organisasi.....	40
4.4.1 Penjelasan.....	40
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf.....	41
4.3 Manajemen Persediaan.....	46
4.4 Manajemen Produksi.....	47

BAB V	ASPEK KEUANGAN.....	48
	5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	48
	5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk.....	48
	5.3 Analisis Rugi/Laba.....	52
	5.4 Proyeksi BEP.....	56
	5.5 Analisa Kepuasan Konsumen.....	57
BAB VI	PENUTUP.....	64
	6.1 Kesimpulan.....	64
	6.2 Saran.....	64
	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN.....	67





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 : Adlin Nurkhofifah
NIM : 1508521017
Fakultas/Prodi : Teknik/ Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : adlinnurkhofifah4@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 Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe

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

Adlin Nurkhofifah

1508521017

()

