

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA *JAPANESE STEAM BUN* DENGAN
PENAMBAHAN PURE WORTEL (*NINJIN BUN*)



Intelligentia - Dignitas

FRANCISCO GUSRIDWAN
1508520050

Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Francisco Gusridwan
NIM : 1508520050
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Japaneese Steam Bun* dengan
Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

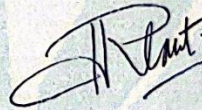
Jakarta, 27 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIDN. 0014097407.

Pembimbing 2,



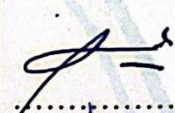
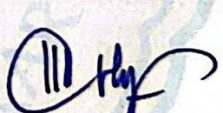
Dr. Rusilanti, M.Si.
NIDN. 0025066306.

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Francisco Gusridwan
NIM : 1508520050
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Japaneese Steam Bun* dengan Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026

Tim Penguji,

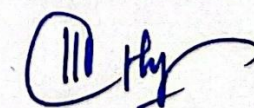
Ketua Penguji	Dr. Rina Febriana, M.Pd	
	NIDN. 0011027202.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	

Mengetahui,
Dean Fakultas Teknik



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
Seni Kuliner dan
Pengelolaan Jasa Makanan



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
NIDN. 0014097407

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Francisco Gusridwan
NIM : 1508520050
Program Studi/Fakultas: Seni Kuliner Dan Pengolahan Jasa Makanan
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Japaneese Steam Bun* dengan
Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)

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, 27 Juli 2026
Yang membuat pernyataan



Francisco Gusridwan
No. Reg 1508520050

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Francisco Gusridwan
NIM : 1508520050
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Rintisan Usaha *Japaneese Steam Bun* dengan
Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 11 Agustus 2026

Yang Menyatakan,

Francisco Gusridwan



NIM.1508520050



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/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 dibawah ini, saya:

Nama : Francisco Gusridwan
NIM : 1508520050
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : franciscogusridwan@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain
(.....)

Yang berjudul:

Rintisan Usaha *Japaneese Steam Bun* dengan Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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 menggugung 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 2026

Penulis

(Francisco Gusridwan)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Japaneese Steam Bun Dengan Penambahan Pure Wortel (*Ninjin Bun*)”.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi baik secara langsung maupun tidak langsung.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Dosen Koorprodi dan dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, kritik, dan saran yang sangat berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes. selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan.
3. Dr. Rusilanti, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan, koreksi, serta dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
4. Kedua orang tua tercinta, Ibu Lamsihar Gultom dan Bapak Jona Nainggolan yang senantiasa memberikan doa, dukungan, semangat, serta perhatian yang tidak pernah putus kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan maupun penyusunan skripsi ini.
5. Kedua adik penulis, Nayumi Debora Aira, yang selalu memberikan semangat, motivasi, serta dukungan moril kepada penulis.
6. Teman-teman Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, khususnya rekanrekan seperjuangan yang telah membantu, memberi dukungan, dan menjadi tempat berbagi selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
7. Teman-teman serta kerabat penulis di lingkungan rumah yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi penulisan maupun isi. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya dalam bidang rintisan usaha bakery serta dunia kuliner secara umum.

Jakarta, 22 Juli 2026



Francisco Gusridwan

RINTISAN USAHA *JAPANESE STEAM BUN* DENGAN PENAMBAHAN PURE WORTEL (*NINJIN BUN*)

Oleh: Francisco Gusridwan

Dosen Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana S.pd, M.Sc dan Dr. Ruslianti, M.Si

ABSTRAK

Metode penelitian yang digunakan adalah metode rintisan usaha dengan tahapan perencanaan produk, proses produksi, penentuan harga jual, pemasaran, analisis kelayakan usaha, serta pengujian kepuasan konsumen. Penelitian ini bertujuan mengembangkan rintisan usaha *Japanese Steam Bun* dengan penambahan *puree* wortel sebagai produk pangan inovatif yang memiliki nilai jual serta mengetahui kelayakan usaha melalui analisis biaya produksi, harga jual, omzet, laba, dan *Break Even Point (BEP)*. Penelitian ini juga dilakukan untuk mengetahui tingkat kepuasan konsumen terhadap produk yang meliputi cita rasa, tekstur, warna, kemasan, penampilan produk, pelayanan, pengiriman, serta kesesuaian harga dengan kualitas produk. Pengembangan produk dipilih sebagai upaya menghadirkan olahan roti kukus yang memiliki nilai tambah dan mampu memenuhi minat konsumen terhadap produk pangan yang lebih bervariasi. Pemasaran dilakukan melalui sistem *pre-order* dan penjualan langsung kepada konsumen. Penilaian kepuasan melibatkan 30 responden menggunakan skala Likert lima tingkat terhadap sepuluh atribut penilaian produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual *Ninjin Bun* ditetapkan sebesar Rp15.000 per *pack*. Penjualan mencapai 112 *pack* dengan omzet sebesar Rp1.680.000 serta menghasilkan laba bersih sebesar Rp463.899. Analisis usaha memperlihatkan estimasi *Break Even Point (BEP)* tercapai selama 10 bulan atau setelah penjualan sebanyak 814 unit. Tingkat kepuasan konsumen berada pada kategori sangat puas, ditunjukkan oleh nilai kepuasan cita rasa sebesar 95,33%, tekstur 94,00%, warna 90,67%, kemasan 94,00%, kemasan menjaga kebersihan produk 94,00%, penampilan produk 91,33%, pelayanan 93,33%, pengiriman 95,33%, harga sesuai kualitas 96,00%, serta harga terjangkau 93,33%. Produk *Ninjin Bun* dinilai layak dikembangkan sebagai rintisan usaha kuliner karena memperoleh kepuasan yang sangat baik dari konsumen serta memiliki prospek usaha yang menjanjikan.

Kata kunci: *Japanese Steam Bun*, *Puree* Wortel, Rintisan Usaha, Kepuasan Konsumen, Kelayakan Usaha.

***Business Venture of Japanese Steam Bun with the Addition of Carrot Puree
(Ninjin Bun)***

By: Francisco Gusridwan

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana S.pd, M.Sc and Dr. Ruslianti, M.Si

ABSTRACT

The research employed a business venture approach consisting of product planning, production, pricing, marketing, financial analysis, and consumer satisfaction evaluation. This study aimed to developing a startup Japanese Steam Bun business venture by introducing carrot puree as an innovative ingredient and to evaluate its business feasibility through production cost, selling price, revenue, profit, and Break-Even Point (BEP) analyses. Consumer satisfaction was also examined to determine the acceptance of the product based on taste, texture, color, packaging, appearance, service, delivery, and price suitability. The development of this product was motivated by the growing demand for innovative culinary products with added nutritional value and market potential. The product was marketed through pre-order and direct sales. Consumer satisfaction was assessed using a five-point Likert scale involving 30 respondents. Business feasibility analysis included production cost calculation, selling price determination, revenue, net profit, and Break-Even Point (BEP) estimation. The findings indicated that the selling price of Ninjin Bun was IDR 15,000 per pack. Total sales reached 112 packs, generating revenue of IDR 1,680,000 with a net profit of IDR 463,899. The estimated Break-Even Point was achieved within 10 months or after selling 814 units. Consumer satisfaction was categorized as very high across all evaluated attributes, including taste (95.33%), texture (94.00%), color (90.67%), packaging (94.00%), packaging hygiene (94.00%), product appearance (91.33%), service (93.33%), delivery (95.33%), price suitability (96.00%), and affordability (93.33%). These results indicate that Ninjin Bun very good satisfaction from consumers and has promising potential to be developed as a sustainable culinary business venture.

Keywords: *Japanese Steam Bun, Carrot Puree, Business Venture, Consumer Satisfaction, Business Feasibility.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	2
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	3
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	9
BAB II ASPEK DAN PEMASARAN.....	11
2.1 Aspek dan Pemasaran	11
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan	15
2.1.3 Target Pasar.....	18
2.1.4 Pesaing	19
2.1.5 Sasaran Pembeli	20
2.1.6 Diferensiasi.....	21
2.1.7 STP (Segmentation, Targeting and Positioning).....	21
2.2 Aspek Pemasaran	24
2.2.1 Promosi.....	25
2.2.2 Pengembangan pasar	25
2.2.3 Pengembangan produk	25
2.2.4 Langkah Langkah Promosi.....	27
2.3 Analisis SWOT.....	28
2.4 Distribusi	28
BAB III DESKRIPSI PRODUK.....	30
3.1 Deskripsi Produk	30

3.2 Jenis Produk	31
3.3 Komposisi Produk	32
3.4 Harga jual	35
3.5 Perencanaan Produksi.....	36
3.5 Pengemasan Dan Label Produk.....	37
BAB IV	39
ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN.....	39
4.1 Desain Organisasi.....	39
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	41
4.3 Manajemen Persediaan	42
4.3.1 Perencanaan Persediaan	43
4.3.2 Pengadaan Bahan Baku	43
4.3.3 Penyimpanan Persediaan	43
4.3.4 Pengendalian Persediaan	43
4.3.5 Evaluasi Persediaan	44
4.4 Manajemen Produksi.....	44
4.4.1 Perencanaan Produksi.....	45
4.4.2 Proses Produksi	45
4.4.3 Jadwal Produksi.....	45
4.4.4 Pengendalian Produksi	46
4.4.5 Evaluasi Produksi	46
BAB V	48
ASPEK KEUANGAN	48
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	48
5.1.1 Sumber modal.....	49
5.2 Perencanaan harga jual produk	49
5.2.1 Perkiraan Target Omzet.....	50
5.3 Analisis laba/rugi.....	51
5.3.1 Pembahasan penjualan	51
5.4 Proyeksi BEP	58
5.5 Analisa Kepuasan Konsumen	58
5.5.1 Hasil Analisis data	68
BAB VI	71
PENUTUP	71
6.1 Kesimpulan	71
6.2 Saran.....	71

DAFTAR PUSTAKA.....	72
Lampiran	74



DAFTAR TABEL

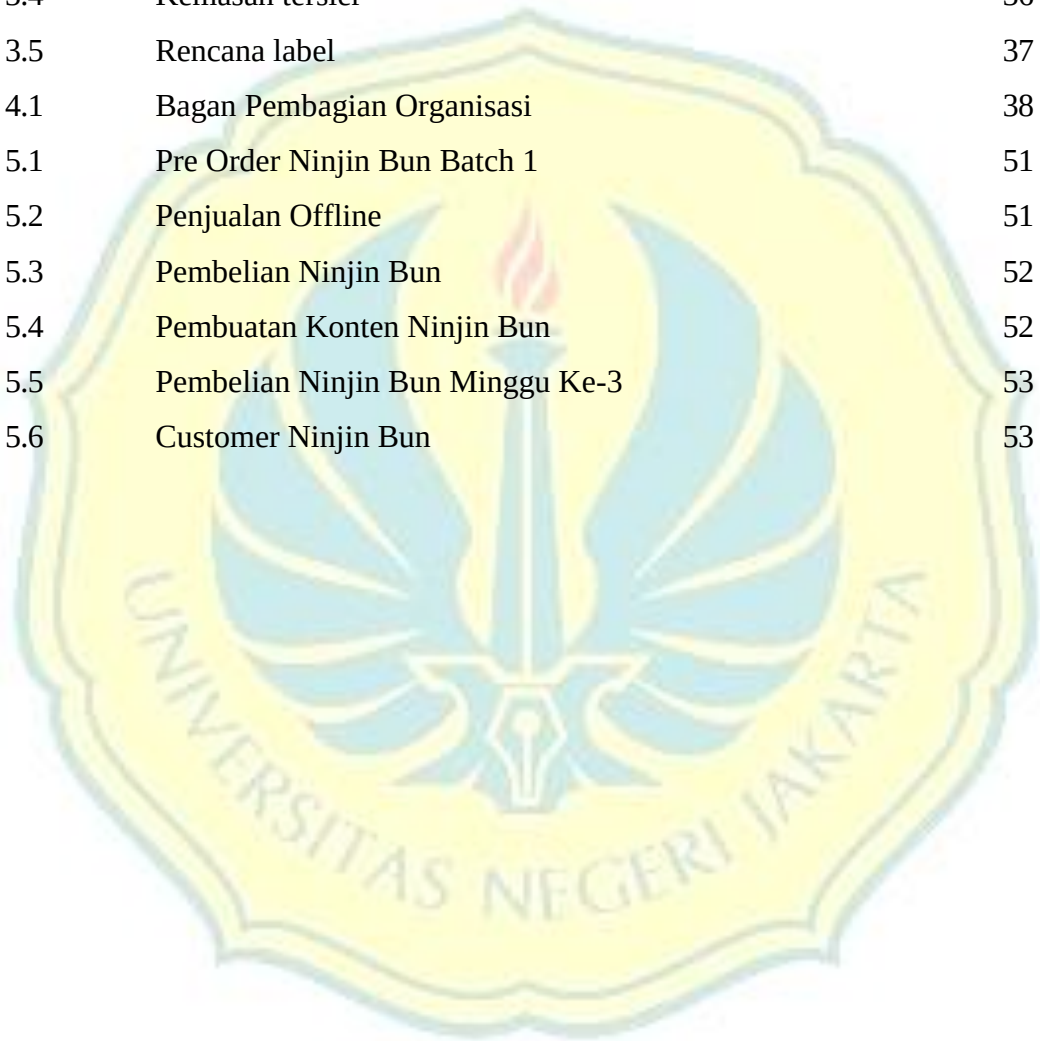
Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Bahan Dalam Pembuatan Japanese Steam Bun	13
3.1	Bahan-Bahan Pembuatan Japanese Steam Bun	30
3.2	Bahan Pembuatan Selain	30
3.3	Bahan untuk satu pcs ninjin bun	33
3.4	Bahan-Bahan untuk Membuat 1 Pcs Ninjin Bun	34
3.5	Alat yang Digunakan	35
3.6	Perhitungan Harga Jual	36
3.7	Perhitungan Harga Jual	36
4.1	Penentuan Kebutuhan Staff	40
4.2	Pengaturan Waktu Produksi	44
5.1	Perencanaan Alat	47
5.2	Harga Jual Produk	48
5.3	Perhitungan Harga Selai	49
5.4	Perhitungan Biaya Kemasan	49
5.5	Perkiraan Omzet	49
5.6	Penjualan Ninjin Bun Minggu ke-1	50
5.7	Penjualan Ninjin Bun Minggu ke-2	52
5.8	Penjualan Ninjin Bun Minggu ke-3	53
5.9	Penjualan Ninjin Bun Minggu ke-4	53
5.10	Perhitungan Laba	55
5.11	Indeks Kepuasan Pelanggan	59
5.12	Analisa Citra Rasa	59
5.13	Analisa Tekstur	60
5.14	Analisa Warna Produk	61
5.15	Analisa Kemasan yang Dipakai	62
5.16	Kemasan Menjaga Kebersihan Produk	62
5.17	Penampilan Produk Mengunggah Selera	63
5.18	Pelayanan yang Diberikan	63
5.19	Pengiriman Produk	64
5.20	Harga Sesuai dengan Kualitas yang Diberikan	65

5.21	Harga Cukup Terjangkau	66
5.22	Survei Kepuasan Pelanggan	67



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Sosial media <i>ninjin bun</i>	24
3.1	Produk <i>ninjin bun</i>	28
3.2	Kemasan primer	35
3.3	Kemasan sekunder	36
3.4	Kemasan tersier	36
3.5	Rencana label	37
4.1	Bagan Pembagian Organisasi	38
5.1	Pre Order Ninjin Bun Batch 1	51
5.2	Penjualan Offline	51
5.3	Pembelian Ninjin Bun	52
5.4	Pembuatan Konten Ninjin Bun	52
5.5	Pembelian Ninjin Bun Minggu Ke-3	53
5.6	Customer Ninjin Bun	53



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Perhitungan Penilaian Responden	77
2	Produksi Ninjin Bun	80
3	Pemasaran Ninjin Bun	81
4	Bukti transaksi	85
5	Testimoni	86
6	Survey Kepuasan pelanggan	88
7	Daftar Riwayat Hidup	91

