

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA ROTI PIA DENGAN PERSENTASE ISIAN
KACANG HIJAU DAN UBI JALAR MERAH YANG BERBEDA**



Intelligentia - Dignitas

**OCAN DARMAWAN
1524422050**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par)**

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR BENTUK: SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Ocan Darmawan
NIM : 1524422050
Judul Penelitian : Rintisan Usaha Roti Pia Dengan Persentase Isian
Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

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

Jakarta, 21 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Rusilanti, M.Si
NIDN.0025066306

Pembimbing 2,



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR BENTUK: SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Ocan Darmawan
 NIM : 1524422050
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Rintisan Usaha Roti Pia Dengan Persentase Isian
 Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* * Ujian
 Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN.0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN.0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rusilanti, M.Si	
	NIDN.0025066306	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc	
	NIDN.0014097407	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan
 Jasa Makanan



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



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Ocan Darmawan
NIM : 1524422050
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Rintisan Usaha Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang
Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda.

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, 10 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Ocan Darmawan
NIM.1524422050

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



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 di bawah ini, saya:

Nama : Ocan Darmawan
NIM : 1524422050
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : darmawanocandarmawan@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 Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau Dan Ubi Jalar Merah Yang Berbeda

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, 10 Agustus 2026
Penulis

(Ocan Darmawan)
nama dan tanda tangan

RINTISAN USAHA ROTI PIA DENGAN PERSENTASE ISIAN KACANG HIJAU DAN UBI JALAR MERAH YANG BERBEDA

OCAN DARMAWAN

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana, S.P.d M. Sc dan Dr. Rusilanti, M. Si

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk merancang rintisan usaha dengan melakukan analisis terkait aspek pasar dan strategi pemasaran yang efektif pada produk roti pia perbandingan persentase kacang hijau dan ubi jalar merah. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya didapatkan formula roti pia dengan persentase isian kacang hijau dan ubi jalar merah 50 : 50 yang paling disukai. Proses pengolahan produk untuk dipasarkan dilakukan di Laboratorium Pastry dan Bakery Universitas Negeri Jakarta dalam jangka waktu 1 bulan dengan total 10 kali proses penjualan produk yang memiliki harga Rp.25.000. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei rintisan usaha dengan menentukan aspek penting penunjang penjualan seperti aspek organisasi manajemen usaha dan target pasar penjualan produk yaitu dimulai dari anak-anak , remaja, hingga dewasa. Penentuan bauran pemasaran yang terdiri dari produk, harga, promosi, dan tempat pengolahan dan pemasaran roti pia diperhitungkan untuk mendukung pemasaran. Media sosial menjadi saluran pemasaran yang paling efektif dengan persentase 53,3 % sebagai sumber informasi utama konsumen Selain itu, dari penentuan target omzet penjualan 1 bulan yang sudah ditentukan didapat hasil penjualan dengan nilai pencapaian omzet penjualan sebanyak 100%. Hasil penjualan mencapai Rp. 1.250.000 dari target Rp. 1.000.000 dengan produk terjual 50 box dari perencanaan target terjual 40 box. Hasil survei kepuasan menunjukkan rata-rata nilai 91,8% yang berada pada kategori sangat kuat.

Kata Kunci: Roti Pia Dengan Perbandingan Persentase Ubi Jalar Merah, Rintisan Usaha, Kepuasan Konsumen.

***PIONEERING A PIA BUSINESS WITH DIFFERENT PERCENTAGES OF
MUNG BEANS AND RED SWEET POTATO FILLING***

OCAN DARMAWAN

Supervisor: Dr. Cucu Cahyana, S.P.d M. Sc and Dr. Rusilanti, M. Si

ABSTRACT

This research was carried out with the aim of designing a business pilot by conducting an analysis related to market aspects and effective marketing strategies on pie bread products comparing the percentage of mung beans and red sweet potatoes. Based on the results of research that has been carried out previously, it was found that the pia bread formula with a percentage of green bean and red sweet potato filling of 50 : 50 is the most preferred. The process of processing products to be marketed is carried out at the Pastry and Bakery Laboratory, State University of Jakarta within a period of 1 month with a total of 10 product sales processes which have a price of Rp.25,000. The research method used is a business pilot survey method by determining important aspects of supporting sales such as organizational aspects of business management and the target market for product sales, starting from children, adolescents, to adulthood. The determination of the marketing mix consisting of products, prices, promotions, and places to process and market pia bread is taken into account to support marketing. Social media became the most effective marketing channel with a percentage of 53.3 % as the main source of consumer information. In addition, from the determination of the 1-month sales turnover target that has been determined, sales results are obtained with a sales turnover achievement value of 100%. Sales revenue reached Rp. 1,250,000 from the target of Rp. 1,000,000 with 50 boxes of products sold from the planned target of 40 boxes sold. The results of the satisfaction survey show an average score of 91.8% which is in the very strong category.

Keywords: *Pia Bread with Percentage Comparison of Red Sweet Potatoes, Business Startups, Consumer Satisfaction.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan petunjuk-Nya penulis dapat menyusun hasil penelitian skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Roti Pia Dengan Persentase Isian Kacang Hijau dan ubi Jalar Merah Yang Berbeda “Pikumer”. 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 Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.P.d M.Sc dan Ibu Dr. Rusilanti, M. Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi dan saran yang berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Dr. Rina Febriana, M. Pd Selaku Dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi, serta dukungan kepada penulis selama menempuh perkuliahan, sehingga penulisan dapat menyelesaikan studi dan penyusunan tugas akhir ini dengan baik.
4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan berlangsung.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
6. Kedua orang tua dan ketiga sodara dari peneliti yang telah mendukung, memberikan semangat, saran, doa dan meteri.
7. Teman seperjuangan skripsi, Aris Budianto dan Adam Jay Micheal sekaligus sahabat yang membantu, memberi arahan dan dukungan selama 4 tahun berjalannya masa kuliah.

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

Jakarta, 10 Agustus 2026



Ocan Darmawan
1524422050

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
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 Roti Pia “Pikumer”	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	6
2.1 Aspek Pasar	6
2.1.1 Gambaran Umum Pasar dan Sasaran	7
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan	7
2.1.3 Target Pasar	8
2.1.4 Pesaing	9
2.1.5 Sasaran Pembeli	10
2.1.6 Deferensiasi	11
2.1.7 STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	11
2.2 Aspek Pemasaran	13
2.2.1 Promosi	13
2.2.2 Pengembangan Pasar	15
2.2.3 Pengembangan Produk	16
2.2.4 Langkah langkah Promosi	17
2.3 Analisa SWOT	17
2.4 Distribusi/Pelayana	18
BAB III ASPEK PRODUKSI	20
3.1 Deskripsi Produk	20
3.2 Jenis Produk	20
3.3 Kualitas Produk	21
3.4 Komposisi Produk	22
3.4.1 Komposisi	22
3.4.2 Komposisi & Formula	28

3.5	Teknik Pembuatan	28
3.6	Perencanaan Produksi	30
3.7	Pengemasan dan Label Produk	31
3.8	Label Produk	34
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN		35
4.1	Desain Organisasi	35
4.2	Penentuan Kebutuhan Staf	37
4.3	Manajemen Persediaan	40
4.4	Manajemen Produksi	40
BAB V ASPEK KEUANGAN		43
5.1	Investasi Awal yang Dibutuhkan	43
5.2	Sumber Modal	44
5.3	Perencanaan Nilai Harga Jual Produksi	45
5.3.1	Perhitungan Harga Jual	45
5.3.2	Perkiraan Target Omzet	47
5.3.3	Perhitungan Pencapaian Omzet	47
5.4	Proyeksi Rugi/Laba	48
5.4.1	Laba Bersih	49
5.4.2	Pembahasan Penjualan	50
5.5	Proyeksi BEP (Break Even Point)	52
5.6	Analisis Kepuasan Konsumen	52
5.7	Indeks Kepuasan Konsumen	54
BAB VI PENUTUP		63
6.1	Kesimpulan	63
6.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN		66
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		84

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Tabel STP (<i>Segmentasi, Targeting, Positioning</i>)	12
2.2	Tabel Analisis SWOT	18
3.1	Tabel Formulasi Kulit Roti Pia	28
3.2	Tabel Formula Isian Roti Pia	28
4.1	Tabel Spesifikasi Tenaga dan Beban Kerja Staf	37
4.2	Tabel Perhitungan Beban Kerja Manajer	38
4.3	Tabel Perhitungan Beban kerja produksi & Pengemasan	38
4.4	Tabel Perhitungan Beban kerja Pemasaran	39
4.5	Tabel Perhitungan Beban kerja Transportasi/distribusi	39
4.6	Tabel Penjadwalan (<i>schedule</i>)	42
5.1	Tabel Rencana Investasi Awal Untuk Peralatan	43
5.2	Tabel Peralatan Yang Belum Tersedia	43
5.3	Tabel Perencanaan Nilai Harga Jual Produksi	45
5.4	Tabel Biaya Kemasan	46
5.5	Tabel Target Omzet	47
5.6	Tabel Perhitungan Pencapaian Omzet	47
5.7	Tabel Biaya Produksi	48
5.8	Tabel Pembahasan Penjualan	50
5.9	Tabel Deskripsi Responden	53
5.10	Tabel Indeks Kepuasan Konsumen	53
5.11	Tabel Cita Rasa Roti Pia	54
5.12	Tabel Aroma Isian Roti pia	55
5.13	Tabel Kesesuaian Harga Terhadap Jumlah Produk dalam Kemasan	55
5.14	Tabel Kesesuaian Harga Terhadap Kualitas Roti Pia	56
5.15	Tabel Ketepatan Dalam Melayani Pesanan	56
5.16	Tabel Kecepatan Dalam Melayani Pesanan	57
5.17	Tabel Keramahan Dalam Konsumen	57
5.18	Tabel Kemudahan Dalam Membeli Produk	58
5.19	Tabel Kelengkapan Informasi Pada Kemasan	58
5.20	Tabel Kepuasan Terhadap Bentuk Desain Kemasan	59
5.21	Tabel Instrumen Untuk Penilaian Kepuasan Konsumen	60

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Roti pia persentase perbandingan isian kacang hijau dan ubi jalar merah	8
2.2	Diagram <i>Positioning</i> Produk Roti pia "Pikumer"	12
2.3	Jumlah Pengguna aktif media sosial priode 2015-2022	14
2.4	Persentase Penggunaan media sosial di indonesia	15
3.1	Produk "Pikumer" Dengan Kemasan	20
3.2	Tepung terigu	22
3.3	Air	23
3.4	Minyak	23
3.5	Telur	23
3.6	Gula Pasir	24
3.7	Susu Bubuk	24
3.8	Garam	24
3.9	<i>Bread Implover</i>	25
3.10	Ragi	25
3.11	Kacang hijau kupas	25
3.12	Ubi jalar merah	26
3.13	Gula pasir	26
3.14	Santan	26
3.15	Garam	27
3.16	<i>Margarine</i>	27
3.17	Daun pandan	27
3.18	Diagram Air Pembuatan Produk	30
3.19	Plastik CPP (<i>Cast Polypropylene</i>)	32
3.20	Kemasan Box <i>ivory</i>	33
3.21	Kemasan <i>Tersier</i> Plastik PP (<i>Polypropylene</i>)	33
3.22	Label Nama Produk	24
4.1	Struktur Organisasi	35
5.1	Usia Responden	53
5.2	Jenis Kelamin	53

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Dokumentasi Produksi Pikumer	65
2	Dokumentasi Promosi dan Pemasaran	66
3	Dokumentasi Konsumen dan Testimoni Pikumer	67
4	Dokumentasi Pembayaran	69
5	Dokumentasi Penyebaran Survei	70
6	Dokumentasi Saran Konsumen	71
7	Dokumentasi Perhitungan Penilaian Responden	72

