

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
RINTISAN USAHA PADA PRODUK INOVASI HAKAU ISI
IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE*
“HAKTINSHI”



Intelligentia - Dignitas

JELITA SHOFIE MASLICHIA

1524422008

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelara 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

Nama Mahasiswa : Jelita Shofie Maslichha
NIM : 1524422008
Judul Penelitian : “Rintisan Usaha Pada Produk Inovasi Hakau Isi Ikan Patin
Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* “*Haktinshi*””

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ir. Ridawati, M. Si
NIDN. 0018127003

Pembimbing 2,

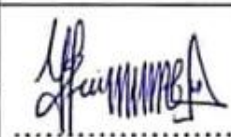


Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIDN. 0023017101

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Jelita Shofie Maslichia
 NIM : 1524422008
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : "Rintisan Usaha Pada Produk Inovasi Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* "Haktinshi""

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	Dra. Sachriani, M.Kes	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0015047904	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si	
	NIDN. 0023017101	

Mengetahui,
 Dekan 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 : Jelita Shofie Maslichha
NIM : 1524422008
Program Studi : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : "Rintisan Usaha Pada Produk Inovasi Hakau Isi Ikan Patin
Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* "*Haktinshi*""

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini beserta seuruh 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,



Jelita Shofie Maslichha
NIM. 1524422008



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

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 : Jelita Shofie Maslichha
NIM : 1524422008
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : jelishof29@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 Pada Produk Inovasi Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* “*Haktinshi*”

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 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, 10 Agustus 2026

Penulis,

(Jelita Shofie Maslichha)

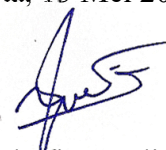
KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul **“Rintisan Usaha Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur Shiitake “Haktinshi”** ini dapat terselesaikan. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Peneliti menyadari skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih, baik secara langsung maupun tidak langsung kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. selaku dosen pembimbing I dan II skripsi yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi dan saran yang sangat berguna sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
3. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama masa perkuliahan berlangsung.
4. Seluruh Staff administrasi dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses selama masa perkuliahan.
5. Ibu Wulan dan Bapak Yamin selaku kedua orang tua peneliti yang selalu memberikan dukungan, motivasi, doa, dan juga dukungan materil kepada penulis untuk dapat segera menyelesaikan skripsi ini.
6. Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan dan Aisyah Deviana Az Zahra sebagai teman satu kelompok skripsi yang selama ini sudah berjuang bersama dalam meraih gelar Sarjana.
7. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu, namun turut serta membantu dan memberikan masukan untuk penyusunan skripsi ini.

Oleh karena itu, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang berarti bagi pembaca sebagai referensi dalam mengembangkan rintisan usaha di bidang kuliner serta menjadi inspirasi bagi terciptanya inovasi rintisan usaha kuliner di masa mendatang.

Jakarta, 13 Mei 2026



Jelita Shofie Maslichha

RINTISAN USAHA PADA PRODUK INOVASI HAKAU ISI IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN JAMUR *SHIITAKE* “*HAKTINSHI*”

JELITA SHOFIE MASLICHA

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini difokuskan untuk mengembangkan rintisan usaha di bidang kuliner melalui produk hakau inovatif berbahan dasar daging ikan patin dan jamur *shiitake* yang diintegrasikan dengan analisis komprehensif terkait perencanaan operasional bisnis serta penilaian persepsi kepuasan konsumen untuk menjamin keberlanjutan mutunya. Implementasi operasional bisnis ini berlangsung selama bulan Juni 2026 di Dapur Jelita yang berada di wilayah Tambun Utara, Bekasi Timur. Pemasaran produk dilakukan secara *online* melalui media sosial dan *offline* dengan sistem *word of mouth* dan penjualan secara langsung kepada *customer*. Metode analisis deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *CSI (Customer Satisfaction Index)* digunakan dalam penelitian ini untuk mengukur indeks kepuasan konsumen terhadap mutu produk yang ditawarkan. Eksplorasi pasar selama tiga pekan membuktikan performa penjualan yang masif, dengan volume penjualan mencapai 10 kemasan siap saji dengan berat bersih produk 80 gr dan 60 kemasan *frozen* dengan berat bersih produk 200 gr. Aktivitas tersebut mencatat total omzet senilai Rp 2.510.000 (ketercapaian sebesar 158% dari proyeksi awal) dengan kenaikan harga jual sebesar 50% dan menghasilkan perolehan laba bersih sebesar Rp 741.290. Berdasarkan pemetaan demografi, penetrasi pasar didominasi oleh kelompok konsumen perempuan (63%) pada rentang usia 14-35 tahun (70%) dengan total tingkat kepuasan keseluruhan sebesar 95% dengan kualifikasi “Sangat Memuaskan”, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk usaha “*Haktinshi*” memiliki validitas kelayakan jual yang sangat tinggi dengan prospek profitabilitas yang menjanjikan pada sektor industri pangan.

Kata Kunci : Rintisan Usaha, Hakau Inovatif, Ikan Patin, Jamur *Shiitake*, Kepuasan Konsumen

***BUSINESS INITIATION OF INOVATION PRODUCT HAKAU PANGASIUS
CATFISH WITH ADDED SHIITAKE MUSHROOMS "HAKTINSHI"***

JELITA SHOFIE MASLICHA

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si and Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

This study focuses on developing a culinary startup centered on an innovative hakau product made from patin (silver catfish) and shiitake mushrooms. It incorporates a comprehensive analysis of business operations planning and an assessment of consumer satisfaction to ensure sustained quality. Operations were conducted throughout June 2026 at Dapur Jelita in the North Tambun area of East Bekasi. Marketing strategies included both online channels (social media) and offline methods (word-of-mouth promotion and direct sales). A quantitative descriptive analysis using the Customer Satisfaction Index (CSI) approach was employed to measure consumer satisfaction regarding product quality. A three-week market trial demonstrated strong sales performance, with a volume of 10 ready-to-eat packs (80g net weight) and 60 frozen packs (200g net weight) sold. The venture recorded total revenue of IDR 2,510,000—representing 158% of the initial projection and reflecting a 50% increase in selling price—and generated a net profit of IDR 741,290. Demographic analysis revealed that the market was dominated by female consumers (63%) aged 14–25 (70%), with an overall satisfaction rate of 95%, categorized as "Very Satisfactory." Consequently, it can be concluded that the "Haktinshi" product demonstrates high market viability and promising profit potential within the food industry.

Keywords: Business Startup, Innovative Haka, Silver Catfish, Shiitake Mushrooms, Consumer Satisfaction

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	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 Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang Pasar dan Pangsa Pasar.....	3
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	4
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	6
 BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	 7
2.1 Aspek Pasar	7
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 Diferensiasi	10
2.1.7 STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>).....	12
2.2 Aspek Pemasaran	14
2.2.1 Promosi	15
2.2.2 Pengembangan Pasar	18
2.2.3 Pengembangan Produk	18
2.2.4 Langkah – Langkah Promosi	19
2.3 Analisis SWOT.....	20
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	22
 BAB III ASPEK PRODUKSI.....	 24
3.1 Deskripsi Produk	24
3.2 Jenis Produk	25
3.3 Kualitas Produk	25
3.4 Komposisi Produk	26
3.4.1 Bahan Baku Produk	26
3.4.2 Tahapan Pembuatan.....	31
3.4.3 Bagan Alir Pembuatan Produk	33
3.4.4 Formulasi Produk Inovasi	35

3.5 Perencanaan Produksi.....	35
3.5.1 Perencanaan dan Perhitungan Bahan Baku	37
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	41
3.6.1 Kemasan	41
3.6.2 Label Produk	43
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	45
4.1 Desain Organisasi	45
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	46
4.3 Manajemen Persediaan	52
4.4 Manajemen Produksi	53
BAB V ASPEK KEUANGAN	55
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	55
5.1.1 Sumber Modal	56
5.2 Perencanaan Nilai Jual Harga Produk	57
5.2.1 Perhitungan Harga Jual.....	57
5.2.2 Perkiraan Target Omzet	59
5.2.3 Perhitungan Pendapatan Omzet	59
5.3 Analisis Rugi/Laba	60
5.3.1 Alokasi Laba Bersih	62
5.3.2 Pembahasan Penjualan.....	62
5.4 Proyeksi BEP	64
BAB VI ASPEK KEPUASAN PELANGGAN.....	65
6.1 Analisis Kepuasan Pelanggan	65
6.1.1 Karakteristik Konsumen	65
6.1.2 Indeks Kepuasan Konsumen.....	67
6.1.3 Hasil Analisis Data	74
6.1.4 Analisa Saran Konsumen.....	77
6.1.5 Kelemahan Penelitian	78
BAB VII PENUTUP.....	80
7.1 Kesimpulan.....	80
7.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA.....	82
DAFTAR LAMPIRAN	85
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	107

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Spesifikasi Produk	5
Tabel 2.1 Diferensiasi Produk	11
Tabel 2.2 Analisis SWOT	21
Tabel 3.1 Formulasi produk “ <i>Haktinshi</i> ”	35
Tabel 3.2 <i>Scheduling</i>	37
Tabel 3.3 Perencanaan Bahan Baku “ <i>Haktinshi</i> ” Selama 1 Periode	38
Tabel 3.4 Perhitungan Bahan Baku Produk “ <i>Haktinshi</i> ”	39
Tabel 4. 1 Kualifikasi Tenaga Kerja	47
Tabel 4. 2 Perhitungan Beban Kerja Bagian Manager	47
Tabel 4. 3 Perhitungan Beban Kerja Produksi & Pengemasan	49
Tabel 4. 4 Perhitungan Beban Kerja Pemasaran	50
Tabel 4. 5 Perhitungan Beban Kerja Transportasi/Distribusi	51
Tabel 5. 1 Rencana Investasi Awal	55
Tabel 5. 2 Peralatan yang belum tersedia	56
Tabel 5. 3 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	57
Tabel 5. 4 Biaya Kemasan	58
Tabel 5. 5 Perhitungan Target Omzet	59
Tabel 5. 6 Hasil Penjualan Selama 1 Periode	59
Tabel 5. 7 Laporan Keuangan Keseluruhan	61
Tabel 5. 8 Alokasi Laba Bersih	62
Tabel 6. 1 Indeks Kepuasan Konsumen	67
Tabel 6. 2 Aspek Cita Rasa “ <i>Haktinshi</i> ”	68
Tabel 6. 3 Aspek Kualitas produk “ <i>Haktinshi</i> ” yang diterima	69
Tabel 6. 4 Aspek Kesesuaian harga terhadap kualitas produk yang diterima	69
Tabel 6. 5 Aspek Harga produk “ <i>Haktinshi</i> ” cukup terjangkau	70
Tabel 6. 6 Aspek Kemasan produk yang diterima	71
Tabel 6. 7 Aspek Kelengkapan informasi pada label kemasan	71
Tabel 6. 8 Aspek kemudahan dalam pembelian dan pemesanan produk	72
Tabel 6. 9 Aspek Keramahan penjual dalam melayani konsumen	72
Tabel 6. 10 Aspek Kecepatan dan ketepatan pelayanan yang diberikan	73
Tabel 6. 11 Aspek Kecepatan proses pengiriman produk kepada konsumen	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Produk “ <i>Haktinshi</i> ” Dalam Kemasan <i>Frozen</i> dan Siap Saji	5
Gambar 2.1	Hakau Dalam Kemasan Siap Saji	8
Gambar 2.2	Hakau Dalam Kemasan <i>Frozen</i>	8
Gambar 2.3	Diagram <i>Positioning</i>	13
Gambar 2.4	Pengguna Media Sosial di Indonesia	16
Gambar 2.5	Media sosial dengan pengguna terbanyak di Indonesia	17
Gambar 2.6	Akun Media Sosial <i>Tiktok</i> , <i>Instagram</i> , Dan <i>Whatsapp</i>	19
Gambar 2.7	<i>Flyer</i> promosi “ <i>Haktinshi</i> ”	20
Gambar 3.1	Produk “ <i>Haktinshi</i> ”	24
Gambar 3.2	Ikan Patin Segar	27
Gambar 3.3	Jamur <i>Shiitake</i>	28
Gambar 3.4	Tepung Tapioka	28
Gambar 3.5	Tepung Kedelai	29
Gambar 3.6	Tepung Tang mien	29
Gambar 3.7	Tepung Tapioka	30
Gambar 3.8	Air Panas	30
Gambar 3.9	Minyak	30
Gambar 3.10	Garam	31
Gambar 3.11	Diagram Alir Tahap Pembuatan Kulit Hakau	33
Gambar 3.12	Diagram Alir Tahap Pembuatan Isian Hakau	34
Gambar 3.13	Diagram Alir <i>Routing</i> produksi produk “ <i>Haktinshi</i> ”	36
Gambar 3.14	Kemasan Primer Produk “ <i>Haktinshi</i> ”	41
Gambar 3.15	Kemasan Sekunder “ <i>Haktinshi</i> ”	42
Gambar 3.16	Kemasan Tersier “ <i>Haktinshi</i> ”	43
Gambar 3.17	Label Produk <i>frozen</i> “ <i>Haktinshi</i> ”	44
Gambar 3.18	Label Produk Siap Saji “ <i>Haktinshi</i> ”	44
Gambar 4.1	Struktur Organisasi	45
Gambar 5.1	Grafik Penjualan Produk “ <i>Haktinshi</i> ” Selama 3 Minggu	63
Gambar 6.1	Diagram Karakteristik Konsumen Berdasarkan Usia	65
Gambar 6.2	Diagram Karakteristik Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	66
Gambar 6.3	Diagram Karakteristik Konsumen Berdasarkan Informasi Produk	66
Gambar 6.4	Diagram Karakteristik Konsumen Berdasarkan Metode Pembelian Produk	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Dokumentasi Proses Produksi	85
Lampiran 2.	Dokumentasi Proses Pengemasan Produk	86
Lampiran 3.	Dokumentasi Proses Pemasaran Produk	86
Lampiran 4.	Dokumentasi Media Sosial " <i>Haktinshi</i> "	87
Lampiran 5.	Dokumentasi Konsumen	88
Lampiran 6.	Testimoni Produk	90
Lampiran 7.	Data - Data Perhitungan	91
Lampiran 8.	Bukti Hasil Form dan Rekapitulasi Data Responden	98
Lampiran 9.	Dokumentasi Transaksi Pembelian Produk	103
Lampiran 10.	Data Pendukung Berkaitan	104
Lampiran 11.	Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi	105

