

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA PRODUK SAUS *LO MEIN* INSTAN
“*ME!NOVA*”**



MUHAMMAD IQBAL RAMADHAN

1524422002

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa : Muhammad Iqbal Ramadhan
NIM : 1524422002
Judul Penelitian : Rintisan Usaha Produk Saus *Lo Mein* Instan "*Me!nova*"

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIDN. 0013069008

Pembimbing 2,



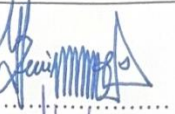
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIDN. 0002087803

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Muhammad Iqbal Ramadhan
 NIM : 1524422002
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
 Judul Penelitian : Rintisan Usaha Produk Saus *Lo Mein* Instan "*Me!nova*"

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan ~~Lulus~~ /Tidak
~~Lulus~~)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 03 Agustus 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	

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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Muhammad Iqbal Ramadhan
NIM : 1524422002
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Judul : Rintisan Usaha Produk Saus *Lo Mein* Instan "*Me!nova*"

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, 03 Agustus 2026
Yang Menyatakan,



Muhammad Iqbal Ramadhan
NIM.1524422002



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 : Muhammad Iqbal Ramadhan

NIM : 1524422002

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

Alamat email : miqbalramadhan85@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 Produk Saus *Lo Mein* Instan “*Me!nova*”

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

(Muhammad Iqbal Ramadhan)

RINTISAN USAHA PRODUK SAUS *LO MEIN* INSTAN “*ME!NOVA*”

MUHAMMAD IQBAL RAMADHAN

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil rintisan usaha produk Saus *Lo Mein* Instan “*Me!nova*” sebagai saus siap pakai bercita rasa oriental yang praktis digunakan untuk hidangan tumisan dan marinasi. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, produk diformulasikan menggunakan 2% pati singkong sebagai agen pengental untuk menghasilkan tekstur yang ideal dengan harga jual yang ekonomis. Proses produksi dilaksanakan di Kelapa Gading, Jakarta Utara, selama satu periode penjualan dengan menerapkan sistem *open pre-order* dan *make to stock*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei rintisan usaha yang mencakup aspek pemasaran, produksi, penjualan, dan kepuasan konsumen. Strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial *Instagram*, *WhatsApp*, serta promosi langsung menggunakan metode *word of mouth*. Target pasar produk meliputi mahasiswa, pekerja, dan ibu rumah tangga. Selama satu periode penjualan, produk dipasarkan dengan harga Rp 20.000 per kemasan ukuran 250 ml dan mengalami kenaikan *food cost* sebesar 60%. Hasil penjualan mencapai Rp 600.000 atau sebesar 50% dari target omzet Rp 1.200.000, dengan jumlah penjualan sebanyak 30 kemasan, serta menghasilkan laba bersih sebesar Rp 163.026. Penjualan berhasil menjangkau wilayah Jakarta Utara, Jakarta Timur, Depok, dan Bekasi. Kendala yang dihadapi selama pelaksanaan usaha adalah belum tercapainya target penjualan karena promosi yang masih terbatas dan produk yang masih baru sehingga tingkat pengenalan merek belum optimal. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut adalah meningkatkan promosi melalui media sosial, memperluas jaringan pemasaran, dan memanfaatkan promosi dari mulut ke mulut secara lebih intensif. Hasil survei kepuasan konsumen terhadap 27 responden menggunakan metode *Customer Satisfaction Index* (CSI) memperoleh nilai 92,4% dengan kategori sangat puas. Berdasarkan hasil tersebut, Saus *Me!nova* memiliki tingkat penerimaan konsumen yang sangat baik dan berpotensi untuk terus dikembangkan.

Kata kunci: Saus *lo mein*, saus instan, pati singkong, rintisan usaha, kepuasan konsumen.

BUSINESS START-UP OF “ME!NOVA” INSTANT LO MEIN SAUCE PRODUCT

MUHAMMAD IQBAL RAMADHAN

Supervisors: Yeni Yulianti, M.Pd and Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

ABSTRACT

This study aimed to analyze the results of the Me!nova Instant Lo Mein Sauce startup as a ready-to-use oriental-flavored sauce that is practical for stir-fried dishes and marinades. Based on preliminary research, the product was formulated using 2% tapioca starch as a thickening agent to achieve an ideal texture while maintaining an affordable selling price. The production process was carried out in Kelapa Gading, North Jakarta, during one sales period by implementing a combination of open pre-order and make-to-stock systems. The study employed a business startup survey method covering marketing, production, sales, and consumer satisfaction aspects. Marketing strategies were conducted through Instagram, WhatsApp, and direct promotion using the word-of-mouth method. The target market included university students, employees, and housewives. During one sales period, the product was sold at IDR 20,000 per 250 mL package with a 60% food cost markup. Total sales reached IDR 600,000, equivalent to 50% of the sales target of IDR 1,200,000, with 30 packages sold, resulting in a net profit of IDR 163,026. The product was successfully distributed to consumers in North Jakarta, East Jakarta, Depok, and Bekasi. The main challenge encountered during the business implementation was the failure to achieve the targeted sales due to limited promotional activities and the product's low brand awareness as a newly introduced product. To address this issue, promotional activities were intensified through social media, broader marketing networks, and more extensive word-of-mouth promotion. The consumer satisfaction survey involving 27 respondents, analyzed using the Customer Satisfaction Index (CSI) method, yielded a score of 92.4%, indicating a very satisfied category. Based on these findings, Me!nova Sauce showed excellent consumer acceptance and strong development potential.

Keywords: *Lo mein sauce, instant sauce, cassava starch, business start-up, customer satisfaction.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Rintisan Usaha Produk Saus *Lo Mein* Instan “*Me!nova*”**”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si., selaku dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama 4 tahun selama penulis menjadi mahasiswa.
3. Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si., selaku dosen pembimbing yang memberikan segenap waktu dan tenaga untuk mengarahkan dan memberi masukan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen dan staf program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang selalu membantu dalam kegiatan perkuliahan.
5. Kedua orang tua penulis, Wariman dan Pinalia yang telah memberikan dukungan moril dan materiil yang tak terhingga.
6. Kedua teman saya, Fidiyani Aryo dan Destarasta Amurwa yang menjadi bagian dari perjuangan tugas akhir saya.
7. Sahabat-sahabat saya, Tri Arni, Mohamad Haikal, Dzulfikar Triyadi, Xaris Yesi, Aisyah Deviana, Jelita Shofie, Tiara Fany, Andrea Fiqh, Jihan, Ghaida Rosa, Fadila Arfan, Nevla Rahmadani, dan Galang Tanjung yang telah menyemangati dan menghibur saya selama kegiatan perkuliahan.
8. Teman-teman seperjuangan program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan atas kebersamaan dalam menyelesaikan studi.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat berbagai hal yang dapat dikembangkan lebih lanjut dari penelitian ini. Kendati demikian, penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi dan kebermanfaatan yang nyata bagi pihak yang membutuhkan. Kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk menyempurnakan penelitian di masa yang akan datang.

Jakarta, 18 April 2026

Penyusun,



MUHAMMAD IQBAL RAMADHAN

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	7
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	8
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	9
BAB II PROFIL PERUSAHAAN	10
2.1 Aspek Pasar	10
2.1.1 Gambaran Umum Pasar	11
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	11
2.1.3 Target Pasar	12
2.1.4 Pesaing	13
2.1.5 Sasaran Pembeli.....	14
2.1.6 Diferensiasi	14
2.1.7 STP (<i>Segmentation, Targeting and Positioning</i>).....	16
2.2 Aspek Pemasaran	19
2.2.1 Promosi	19
2.2.2 Pengembangan Pasar	21
2.2.3 Pengembangan Produk	22
2.2.4 Langkah-langkah Promosi	23
2.3 Analisa SWOT	24
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	26
BAB III ASPEK PRODUKSI	28
3.1 Deskripsi Produk	28

3.2 Jenis Produk	29
3.3 Kualitas Produk	29
3.4 Komposisi Produk	30
3.5 Perencanaan Produksi.....	35
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	35
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	42
4.1 Desain Organisasi.....	42
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	44
4.3 Manajemen Persediaan.....	51
4.4 Manajemen Produksi.....	52
BAB V ASPEK KEUANGAN	55
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	55
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	57
5.3 Analisis Rugi/Laba	61
5.4 Proyeksi BEP.....	68
5.5 Analisa kepuasan Konsumen.....	69
BAB VI PENUTUP	88
6.1 Kesimpulan.....	88
6.2 Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 STP Saus <i>Lo Mein</i> Instan	17
Tabel 2. 2 Analisis SWOT Produk Saus <i>Lo Mein</i> Instan	25
Tabel 3. 1 Formulasi 1 Resep Saus <i>Me!nova</i>	33
Tabel 3. 2 Keterangan Kemasan Produk <i>Me!nova</i>	41
Tabel 4. 1 Spesifikasi Tenaga Kerja Usaha Saus <i>Me!nova</i>	45
Tabel 4. 2 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja Pemilik	47
Tabel 4. 3 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja Produksi dan Pengemasan	48
Tabel 4. 4 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja Pemasaran dan Keuangan	49
Tabel 4. 5 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja Transportasi	50
Tabel 4. 6 Penjadwalan Kegiatan	53
Tabel 5. 1 Perhitungan Kebutuhan Modal Peralatan	55
Tabel 5. 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Saus <i>Me!nova</i>	57
Tabel 5. 3 Perhitungan Biaya Produksi Saus <i>Me!nova</i>	58
Tabel 5. 4 Perhitungan Biaya Kemasan Saus <i>Me!nova</i>	58
Tabel 5. 5 Perkiraan Omzet Penjualan Saus <i>Me!nova</i>	60
Tabel 5. 6 Perhitungan Omzet Penjualan Saus <i>Me!nova</i>	60
Tabel 5. 7 Biaya Produksi Saus <i>Me!nova</i>	61
Tabel 5. 8 Alokasi Laba Bersih Penjualan Saus <i>Me!nova</i>	63
Tabel 5. 9 Analisis Penjualan Mingguan Saus <i>Me!nova</i>	64
Tabel 5. 10 Analisis Karakteristik Konsumen Saus <i>Me!nova</i>	70
Tabel 5. 11 Nilai Indeks Kepuasan Pelanggan	70
Tabel 5. 12 Rasa Saus <i>Me!nova</i>	71
Tabel 5. 13 Aroma Saus <i>Me!nova</i>	72
Tabel 5. 14 Tekstur Saus <i>Me!nova</i>	73
Tabel 5. 15 Warna Saus <i>Me!nova</i>	74
Tabel 5. 16 Kualitas Bahan Saus <i>Me!nova</i>	75
Tabel 5. 17 Kepraktisan Penggunaan Saus <i>Me!nova</i>	76
Tabel 5. 18 Kepraktisan Penyimpanan Saus <i>Me!nova</i>	77
Tabel 5. 19 Desain Kemasan Saus <i>Me!nova</i>	78
Tabel 5. 20 Kesesuaian Harga dengan Kualitas Saus <i>Me!nova</i>	79
Tabel 5. 21 Keterjangkauan Harga Saus dengan Daya Beli Saus <i>Me!nova</i>	80
Tabel 5. 22 Harga Kompetitif Dibanding Saus Sejenis	81
Tabel 5. 23 Kemudahan Pemesanan Saus <i>Me!nova</i>	82
Tabel 5. 24 Kecepatan Pengiriman dan Pelayanan Saus <i>Me!nova</i>	83
Tabel 5. 25 Kejelasan dan Keakuratan Informasi Pada Label Saus <i>Me!nova</i>	84
Tabel 5. 26 Promosi Saus <i>Me!nova</i> Menarik	85
Tabel 5. 27 Perhitungan Rata-rata Skor (MSS)	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Positioning</i> Produk.....	18
Gambar 2. 2 Akun <i>Instagram Me!nova</i>	20
Gambar 2. 3 Nomor <i>WhatsApp Me!nova</i>	21
Gambar 2. 4 Bagan Alir Proses Distribusi Produk Saus <i>Lo Mein</i> Instan.....	26
Gambar 3. 1 Produk Saus <i>Me!nova</i>	28
Gambar 3. 2 Bagan Alir Proses Pembuatan Produk Saus <i>Me!nova</i>	34
Gambar 3. 3 Logo Produk Saus <i>Me!nova</i>	37
Gambar 3. 4 Desain Label untuk Sisi Depan	39
Gambar 3. 5 Desain Label untuk Sisi Belakang	39
Gambar 3. 6 Kemasan Produk Saus <i>Me!nova</i>	40
Gambar 3. 7 Kantong Plastik	41
Gambar 3. 8 Kardus Karton	41
Gambar 4. 1 Desain Organisasi.....	42



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Produksi Saus <i>Me!nova</i>	93
Lampiran 2 Dokumentasi Promosi dan Pemasaran	94
Lampiran 3 Dokumentasi Konsumen Saus <i>Me!nova</i>	96
Lampiran 4 <i>Review</i> Konsumen Saus <i>Me!nova</i>	97
Lampiran 5 Bukti Hasil Penjualan Saus <i>Me!nova</i>	98
Lampiran 6 Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja.....	99
Lampiran 7 Hasil Kepuasan Konsumen Saus <i>Me!nova</i>	103
Lampiran 8 Perhitungan Penilaian Kepuasan Konsumen.....	107

