

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA INOVASI PRODUK SUS KERING
SUBSTITUSI TEPUNG KETAN PUTIH “SUSMILIN”**



Intelligentia - Dignitas

**GHAIDA ROSA JUNDANA FALUJAH AULIA
1524422024**

**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

Nama Mahasiswa : Ghaida Rosa Jundana Falujah Aulia
NIM : 1524422024
Judul Penelitian : Rintisan Usaha Inovasi Produk Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih "Susmilin"

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIDN. 0014016309

Pembimbing 2,



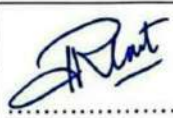
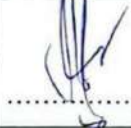
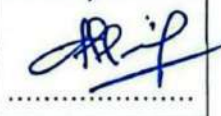
Dra. Sachriani, M.Kes.
NIDN. 0004026408

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Ghaida Rosa Jundana Falujah Aulia
 NIM : 1524422024
 Program Studi/Fakultas : Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Fakultas Teknik
 Judul Penelitian : Rintisan Usaha Inovasi Produk Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih "Susmilin"

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 28 Juli 2026.

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Meneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029927204

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan
 Pengelolaan Jasa Makanan



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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Ghaida Rosa Jundana Falujah Aulia
NIM : 1524422024
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Rintisan Usaha Inovasi Produk Sus Kering Substitusi
Tepung Ketan Putih “Susmilin”

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,



Ghaida Rosa Jundana F.A.
NIM.1524422024



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 : Ghaida Rosa Jundana Falujah Aulia

NIM : 1524422024

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

Alamat email : ghaidarosaaulia@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 Inovasi Produk Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih "Susmilin"

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,

(Ghaida Rosa Jundana F.A.)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat, karunia, dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Rintisan Usaha Inovasi Produk Sus Kering Substitusi Tepung Ketan Putih “Susmilin” ” dengan baik dan tepat pada waktunya. Penyusunan skripsi ini menjadi salah satu proses pembelajaran bagi penulis, khususnya dalam pengembangan produk kuliner berbasis inovasi bahan lokal serta perencanaan usaha di bidang kuliner. Dalam proses penyusunannya, penulis mendapatkan banyak dukungan, bantuan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan arahan serta dukungan kepada penulis selama menjalani perkuliahan.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. dan Dra. Sachriani, M.Kes. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran, dan masukan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan pembelajaran yang bermanfaat selama masa perkuliahan.
4. Tenaga kependidikan dan laboran Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah membantu selama proses praktik untuk penyusunan skripsi.
5. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat, serta motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan dan penyusunan skripsi ini.
6. Teman-teman seperjuangan yang telah menemani, membantu, serta memberikan semangat selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi.

Melalui skripsi ini, penulis berharap hasil penelitian dan perencanaan usaha yang telah dilakukan dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi pembaca, khususnya dalam bidang kuliner dan kewirausahaan. Penulis juga berharap produk Susmilin dapat menjadi salah satu inovasi camilan berbasis bahan lokal yang memiliki nilai tambah serta mampu berkembang di tengah persaingan usaha kuliner.

Jakarta, 20 Juli 2026

Penyusun,



(Ghaida Rosa Jundana F.A.)

RINTISAN USAHA INOVASI PRODUK SUS KERING SUBSTITUSI TEPUNG KETAN PUTIH “SUSMILIN”

GHAIDA ROSA JUNDANA FALUJAH AULIA

**Dosen Pembimbing: Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. dan Dra. Sachriani,
M.Kes.**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hasil pelaksanaan rintisan usaha produk Susmilin, yaitu sus kering dengan substitusi tepung ketan putih, yang meliputi kegiatan pemasaran, penjualan, dan kepuasan konsumen. Metode yang digunakan adalah survei rintisan usaha dengan memperhatikan aspek organisasi usaha, bauran pemasaran, dan target penjualan. Rintisan usaha dilaksanakan selama satu bulan pada Juni–Juli 2026 di Ruang Pengolahan Roti dan Kue Universitas Negeri Jakarta. Formula produk menggunakan hasil penelitian sebelumnya dengan substitusi tepung ketan putih sebesar 10% sebagai formulasi yang paling disukai berdasarkan uji hedonik. Sasaran konsumen meliputi remaja hingga lansia yang menyukai camilan praktis. Pemasaran dilakukan melalui media sosial. Target omzet ditetapkan sebesar Rp1.000.000 dengan target penjualan 50 kemasan. Hasil rintisan usaha menunjukkan omzet sebesar Rp2.060.000 dengan penjualan 103 kemasan atau mencapai 206% dari target. Hasil Customer Satisfaction Index (CSI) sebesar 95,6% menunjukkan bahwa konsumen sangat puas terhadap produk Susmilin. Tingkat kepuasan tertinggi terdapat pada aspek kemudahan pemesanan, kecepatan pengiriman, dan kerenyahan produk. Berdasarkan hasil tersebut, Susmilin memiliki tingkat penerimaan yang sangat puas serta berpotensi dikembangkan sebagai camilan inovatif berbahan substitusi tepung ketan putih.

Kata Kunci: Kepuasan Konsumen, Rintisan Usaha, Susmilin, Sus Kering, Tepung Ketan Putih

BUSINESS VENTURE OF AN INNOVATIVE DRY CHOUX PASTRY PRODUCT WITH WHITE GLUTINOUS RICE FLOUR SUBSTITUTION "SUSMILIN"

GHAIDA ROSA JUNDANA FALUJAH AULIA

Supervisors : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

This study aimed to analyze the implementation of the Susmilin business pilot project, a dried choux pastry product with 10% white glutinous rice flour substitution, focusing on marketing activities, sales performance, and consumer satisfaction. The research employed a business pilot survey method by considering business organization, marketing mix, and sales targets. The business pilot was conducted for one month from June to July 2026 at the Pastry and Bakery Laboratory, Universitas Negeri Jakarta. The product formulation was based on a previous study, with 10% white glutinous rice flour substitution selected as the most preferred formulation according to the hedonic test results. The target consumers were teenagers to older adults who enjoy practical snack products. Marketing activities were carried out through social media. The sales target was set at IDR 1,000,000 with a target of 50 packages sold. The results showed total sales revenue of IDR 2,060,000, with 103 packages sold, achieving 206% of the sales target. The Customer Satisfaction Index (CSI) score of 95.6% indicated that consumers were highly satisfied with the product. The highest satisfaction levels were found in the aspects of ease of ordering, delivery speed, and product crispiness. These findings indicate that Susmilin has high consumer acceptance and strong potential to be further developed as an innovative snack product made with white glutinous rice flour substitution.

Keywords : Business Venture, Customer Satisfaction, Dry Choux Pastry, Susmilin, White Glutinous Rice Flour.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
SURAT 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	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.2.1 Peluang.....	3
1.2.2 Pangsa Pasar.....	4
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	6
2.1.2 Jenis Produk Yang Dipasarkan.....	6
2.1.3 Target Pasar	7
2.1.4 Pesaing.....	8
2.1.5 Sasaran Pembeli.....	9
2.1.6 Diferensiasi	9
2.1.7 Strategi STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>).....	10
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	16
2.3 Analisis SWOT	17
2.3.1 Distribusi.....	17
BAB III ASPEK PRODUKSI	19
3.1 Deskripsi Produk.....	19
3.2 Jenis Produk	19
3.3 Kualitas Produk.....	20
3.4 Komposisi Produk.....	20
3.4.1 Formulasi Produk.....	20
3.4.2 Teknik Pembuatan.....	21
3.4.3 Komposisi Bahan.....	23

3.5 Perencanaan Produksi	26
3.5.1 Rancangan Perhitungan Harga Jual	27
3.6 Pengemasan dan Label Produk	28
3.6.1 Kemasan.....	28
3.6.2 Label	29
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	31
4.1 Desain Organisasi..	31
4.2 Penentuan Kebutuhan Staff	33
4.3 Manajemen Persediaan	37
4.4 Manajemen Produksi	38
BAB V ASPEK KEUANGAN	40
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	40
5.1.1 Sumber Modal	41
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	41
5.2.1 Perhitungan Harga Jual	41
5.2.2 Perkiraan Target Omzet.....	43
5.3 Analisis Rugi/Laba	43
5.3.1 Laba Kotor	43
5.3.2 Laba Bersih	44
5.3.3 Alokasi Laba Bersih.....	44
5.3.4 Pembahasan Penjualan.....	46
5.3.5 Kesimpulan Pembahasan Penjualan.....	47
5.4 Proyeksi BEP	48
5.5 Analisa Kepuasan Konsumen	48
5.5.1 Indeks Kepuasan Konsumen.....	54
5.6 Hambatan dan Solusi	57
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
6.1 Kesimpulan	58
6.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	63
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Spesifikasi Produk	5
Tabel 2.1	Analisis SWOT	17
Tabel 3.1	Formulasi Produk Susmilin (20%)	20
Tabel 3.2	Perencanaan Bahan Produk Susmilin	27
Tabel 3.3	Perhitungan Bahan Baku Produk Susmilin	27
Tabel 4.1	Spesifikasi Tenaga Kerja	33
Tabel 4.2	Perhitungan Beban Kerja Manajer	34
Tabel 4.3	Perhitungan Beban Kerja Produksi dan Pengemasan	35
Tabel 4.4	Perhitungan Beban Kerja Pemasaran	35
Tabel 4.5	Perhitungan Beban Kerja Distribusi	36
Tabel 5.1	Rencana Investasi Awal Untuk Peralatan	40
Tabel 5.2	Peralatan yang Belum Tersedia	41
Tabel 5.3	Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	42
Tabel 5.4	Biaya Kemasan	42
Tabel 5.5	Target Omzet	43
Tabel 5.6	Omzet Penjualan	43
Tabel 5.7	Alokasi Laba Bersih	44
Tabel 5.8	Deskripsi Responden	48
Tabel 5.9	Kualitas	49
Tabel 5.10	Kesesuaian Harga	49
Tabel 5.11	Kemasan	50
Tabel 5.12	Kejelasan Informasi	50
Tabel 5.13	Kemudahan Pemesanan	51
Tabel 5.14	Kecepatan Pengiriman	52
Tabel 5.15	Keramahan Pelayanan	52
Tabel 5.16	Promosi	53
Tabel 5.17	Kerenyahan	53
Tabel 5.18	Cita rasa	54
Tabel 5.19	Indeks Kepuasan Konsumen	54
Tabel 5.20	Keseluruhan Instrumen Penilaian Kempuasan Konsumen	55
Tabel 5.21	Hambatan dan Solusi	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Kemasan <i>Standing Pouch</i>	5
Gambar 2.1	<i>Positioning Maps</i>	12
Gambar 2.2	Profil <i>WhatsApp</i>	14
Gambar 2.3	Profil <i>Instagram</i>	14
Gambar 2.3	Profil <i>TikTok</i>	15
Gambar 3.1	Produk Susmilin	19
Gambar 3.2	Bagan Alir Pembuatan Susmilin	22
Gambar 3.3	Tepung Terigu Protein Sedang	23
Gambar 3.4	Tepung Ketan Putih	23
Gambar 3.5	Margarin	24
Gambar 3.6	Air	24
Gambar 3.7	Telur Ayam	25
Gambar 3.8	Garam	25
Gambar 3.9	<i>Baking Powder</i>	26
Gambar 3.10	<i>Standing Pouch Kraft</i>	29
Gambar 3.14	Label Susmilin	30
Gambar 4.1	Struktur Organisasi	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Informasi Responden Survei Kepuasan Konsumen	63
Lampiran 2	Hasil Survei Kepuasan Konsumen	64
Lampiran 3	Perhitungan Penilaian Kepuasan Konsumen	67
Lampiran 4	Proses Pembuatan Susmilin	74
Lampiran 5	Promosi Susmilin	76
Lampiran 6	Konsumen	77
Lampiran 7	Bukti Pengiriman	79
Lampiran 8	Bukti Pemesanan	80
Lampiran 9	Bukti Pembayaran	82
Lampiran 10	Testimoni Pelanggan	84
Lampiran 11	Catatan Pesanan	85
Lampiran 12	Rekap Kepuasan Konsumen	86

