

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA PADA PRODUK “MUNGBOKKI” DENGAN
PENGAPLIKASIAN SAUS PADANG**



Intelligentia - Dignitas

CHATY CASYA NAPITUPULU

1524422047

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Pesyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.,Par)**

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Chaty Casya Napitupulu
NIM : 1524422047
Judul Penelitian : Rintisan Usaha Pada Produk " *Mungbokki* " Dengan
Pengaplikasian Saus Padang

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

Jakarta, 20 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP. 197904152005012004

Pembimbing 2,



Salsa Belladonna Putri Utami, M.Pd.
NIP. 199601132024062001

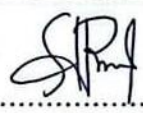
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Chaty Casya Napitupulu
NIM : 1524422047
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
Judul Penelitian : Rintisan Usaha Pada Produk "Mungbokki"
Dengan Pengaplikasian Saus Padang

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. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.	
	NIDN. 0002087803.	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Nur Riska . S.Pd., M.Si	
	NIDN. 0015047904.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Salsa Bellandinna Putri. U, M.Pd	
	NIDN. 2113019601 .	

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, M.Sc.
NIDN. 0014097407

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Chaty Casya Napitupulu
NIM : 1524422047
Program Studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Rintisan Usaha Pada Produk "*Mungbokki*" Dengan
Pengaplikasian Saus Padang

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, 20 Juli 2026

Yang menyatakan,


D2EBBAOX055176348
Chaty Casya Napitupulu

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Chaty Casya Napitupulu
NIM : 1524422047
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : casyaaa12@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 "*Mungbokki*" Dengan Pengaplikasian Saus Padang

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


Chaty Casya Napitupulu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Rintisan Usaha Pada Produk *“Mungbokki” Dengan Pengaplikasian Saus Padang*”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr.) di Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis sehingga penyusunan Skripsi ini berjalan dengan lancar. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih diantaranya kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas
2. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 1 yang senantiasa memberikan bimbingan dan nasihat sehingga proses penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
3. Salsa Belladonna Putri Utami, S.Pd, M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing 2 yang senantiasa meluangkan waktunya untuk bimbingan dan memberikan saran.
4. Kepada Kedua Orang Tua Saya tercinta yang paling berjasa dalam hidup penulis, Papa Jepri Hanter Napitupulu dan Mama Lusi Simanullang S.Pd. Terima kasih banyak atas segala doa dukungan dan materi selama ini yang telah diberikan.
5. Kepada Abang Calvin Geovanny Napitupulu yang selalu memberi dukungan tiada hentinya baik materi mau pun non materi dan selalu mengingatkan untuk semangat dalam menyelesaikan tugas yang sedang dijalani penulis.
6. Kepada teman sekaligus sahabat penulis yang tak kalah penting, Jovita Tiurma , Hanum, Sabrina dan Afizah yang selalu memberi dukungan satu sama lain. Terimakasih telah hadir dan menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, yang telah berkontribusi banyak dari awal hingga akhir penulisan, memberi semangat, mendukung, menghibur, mendengar keluh kesah dan selalu ada untuk penulis baik dalam suka maupun duka.
7. Kepada teman teman seperjuangan, Salwa Nabila dan Adela Faadhila. Penulis Berterimakasih banyak telah hadir memberikan banyak ilmu berharga, memberikan banyak kebahagiaan selama proses penelitian dan membantu penulis dari awal skripsi hingga akhirnya penyusunan skripsi.

Jakarta, 3 Agustus 2026
Penyusun,

Chaty Casya Napitupulu
NIM. 152442204

RINTISAN USAHA PADA PRODUK “*MUNGBOKKI*” DENGAN PENGAPLIKASIAAN SAUS PADANG

CHATY CASYA NAPITUPULU

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si dan Salsa Bellandina Putri Utami, M.Pd.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk pangan inovatif yang memadukan cita rasa Korea dan Indonesia, sekaligus meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal. Metode yang digunakan mencakup analisis aspek pasar dan pemasaran, aspek produksi, aspek organisasi dan manajemen, serta aspek keuangan, termasuk perhitungan *Break Even Point* (BEP) dan pengukuran tingkat kepuasan konsumen menggunakan metode *Customer Satisfaction Index* (CSI). Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama satu periode penjualan, produk “*Mungbokki*” berhasil terjual sebanyak 80 *pack* dengan harga Rp12.500 per *pack* sehingga memperoleh omzet sebesar Rp1.000.000, sementara nilai CSI mencapai 91,43% (dibulatkan 91%) yang termasuk kategori “Sangat Puas”. Analisis BEP menunjukkan usaha ini diperkirakan mencapai titik impas setelah menjual 594 *pack*, atau dalam waktu sekitar 41 bulan. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa rintisan usaha “*Mungbokki*” memiliki peluang yang baik untuk dikembangkan lebih lanjut melalui peningkatan kualitas produk, inovasi menu, dan optimalisasi strategi pemasaran digital guna memperluas jangkauan pasar.

Kata Kunci: *Mungbokki*, Tepung kacang hijau, Saus Padang, Kepuasan konsumen, Rintisan usaha.

STARUP BUSINESS OF “MUNGBOKKI” PRODUCT WITH THE APPLICATION OF PADANG SAUS

CHATY CASYA NAPITUPULU

Supervisor : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si and Salsa Bellandina Putri Utami, M.Pd.

ABSTRACT

The study aims to develop an innovative food product that combines Korean and Indonesian flavors while increasing the utilization value of local food ingredients. The methods applied cover market and marketing analysis, production aspects, organizational and management aspects, and financial aspects, including Break Even Point (BEP) calculation and consumer satisfaction measurement using the Customer Satisfaction Index (CSI) method. The results show that during one sales period, “Mungbokki” sold 80 packs at a price of Rp12,500 per pack, generating revenue of Rp1,000,000, while the CSI score reached 91,43% (rounded to 91%), categorized as “Very Satisfied.” The BEP analysis indicates that the business is expected to reach its break-even point after selling 594 packs, or within approximately 41 months. Based on these results, it can be concluded that the “Mungbokki” startup business has good potential for further development through product quality improvement, menu innovation, and optimization of digital marketing strategies to expand market reach.

Keywords: Mungbokki, Mung bean flour, Padang sauce, Customer satisfaction, Startup business.



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
BENTUK : SKRIPSI SARJANA TERAPAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Identifikasi Peluang 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	7
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan	8
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>Segmentation, Targeting and Positioning</i>)	11
2.2 Aspek Pemasaran.....	13
2.2.1 Promosi	15
2.2.2 Pengembangan Pasar	16
2.2.3 Pengembangan Produk	19
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi	20
2.3 Analisis SWOT.....	21
2.4 Distribusi/Layanan.....	22
BAB III ASPEK PRODUKSI	23
3.1 Deskripsi Produk	23

3.2 Jenis Produk.....	24
3.3 Kualitas Produk	25
3.4 Komposisi Produk dan Saus Padang	26
3.4.1 Komposisi & Formula.....	26
3.4.2 Teknik Pembuatan Produk.....	27
3.4.3 Bahan – Bahan Saus Padang.....	29
3.4.4 Teknik Pembuatan Saus Padang	35
3.5 Perencanaan Produksi.....	40
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	41
3.6.1 Kemasan.....	41
3.6.2 Label.....	43
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	44
4.1 Desain Organisasi	44
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf.....	45
4.3 Manajemen Persediaan	53
4.4 Manajemen Produksi	54
BAB V ASPEK KEUANGAN	56
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	56
5.1.1 Sumber Modal.....	57
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	58
5.2.1 Perhitungan Harga Jual	58
5.2.2 Perkiraan Target Omzet	59
5.3 Analisis Rugi/Laba	60
5.3.1 Laba Bersih	62
5.3.2 Alokasi Laba Bersih.....	63
5.3.3 Pembahasan Penjualan.....	63
5.4 Proyeksi BEP	64
5.5 Analisis Kepuasan Konsumen	65
5.5.1 Hasil Analisis Data	72
5.5.2 Analisa Saran Konsumen.....	74
5.5.3 Kelemahan Penelitian	75
BAB VI PENUTUP	77
6.1 Kesimpulan.....	77
6.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
DAFTAR LAMPIRAN	82
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	99

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Analisis SWOT Produk Mungbokki	21
3.2	Formula Saus Padang	26
3.3	Perhitungan Bahan Baku Produk Mungbokki	39
4.1	Kualifikasi Tenaga Kerja	45
4.2	Beban Pekerja	46
4.3	Perhitungan Tenaga Kerja Manajer	47
4.4	Perhitungan Tenaga Kerja Produksi/Packaging	48
4.5	Perhitungan Tenaga Kerja Pemasaran	50
4.6	Perhitungan Tenaga Kerja Transportasi	55
5.1	Investasi Awal	55
5.2	Peralatan Yang Tersedia	56
5.3	TersediaPerhitungan Bahan Baku	57
5.4	Target Omzet	58
5.5	Omzet Hasil Penjualan	59
5.6	Laporan Keuangan Produk “Mungbokki”	60
5.7	Indeks Kepuasan Konsumen	63
5.8	Aspek Cita Rasa Produk “Mungbokki”	63
5.9	Aspek Kualitas Produk “Mungbokki”	64
5.10	Aspek Aroma Produk “Mungbokki”	65
5.11	Aspek Informasi Bahan	65
5.12	Aspek Label dan Kemasan Produk	66
5.13	Aspek Harga Produk	66
5.14	Aspek Kesesuaian Harga Terhadap Kualitas Produk “Mungbokki”	67
5.15	Aspek Kecepatan Pelayanan	68
5.16	Aspek Keramahan Pelayanan	68
5.17	Aspek Kecepatan Proses Pengiriman	69

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Diagram Positioning	14
2.2	Instagram Mungbokki	20
2.3	Tiktok Mungbokii	20
3.1	Tteokbokki	23
3.2	Adonan Tteokbokki Sub Tp. Kac Hijau Kupas Kulit	24
3.3	Produk Mungbokki	25
3.4	Cabai Merah Besar	28
3.5	Cabai Rawit Merah	29
3.6	Bawang Merah	29
3.7	Bawang Putih	30
3.8	Bawang Bombai	30
3.9	Jahe	30
3.10	Serai	31
3.11	Daun Salam	31
3.12	Daun Jeruk	32
3.13	Garam	32
3.14	Gula	33
3.15	Saus Sambal	33
3.16	Saus Tomat	33
3.17	Saus Tiram	34
3.18	Maizena	34
3.19	Air Mineral	34
3.20	Pemilihan dan Persiapan Bahan Saus Padang	35
3.21	Penimbangan Bahan Saus Padang	35
3.22	Pencucian Bahan Saus Padang	35
3.23	Penggilingan Bahan Saus Padang	36
3.24	Penumisan Bahna Saus Padang	36
3.25	Pembumbuan dan Pematangan Saus Padang	37
3.26	Penyaringan dan Pengentalan Saus Padang	37

3.27	Pendinginan Saus Padang	37
3.28	Bagan Alir Pembuatan Saus Padang	38
3.29	Bagan Alir Pembuatan Produk “ <i>Mungbokki</i> ”	39
3.30	Plastik Vacuum	42
3.31	Standing Pouch Produk Mungbokki	42
3.32	Kemasan Tersier Produk Mungbokki	43
3.33	Silica Gel	43
3.34	Label Produk Mungbokki	44
3.35	Logo Produk Mungbokki	44



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Analisis SWOT Produk Mungbokki	21
3.2	Formula Saus Padang	26
3.3	Perhitungan Bahan Baku Produk Mungbokki	39`

