

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA *CHEESETART* SUBSTITUSI TEPUNG
JAGUNG KRISTAL “*DECIZTART*”**



**KHALILAH NEVLIN ELIAS
1524422011**

**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

Nama Mahasiswa : Khalilah Nevlin Elias
NIM : 1524422011
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Cheesetart* Substitusi Tepung Jagung Kristal "*Deciztart*"

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

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

Pembimbing 2,



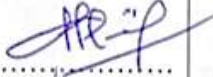
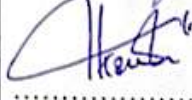
Alvina Fadila Maulida, M.Pd
NUPTK. 5037776677230033

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama Mahasiswa : Khalilah Nevlin Elias
 NIM : 1524422011
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Cheesetart* Substitusi Tepung Jagung Kristal "*Deciztart*"

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~)* Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Yeni Yulianti, M.Pd	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd	
	NUPTK. 5037776677230033	

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 PERYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Khalilah Nevlin Elias
NIM : 1524422011
Program studi : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul TA : Rintisan Usaha *Cheesetart* Substitusi Tepung Jagung Kristal "*Deciztart*"

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, 27 Juli 2026

Yang membuat pernyataan,



Khalilah Nevlin Elias
Reg. 1524422011

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS



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

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telp/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 : Khalilah Nevlin Elias
NIM : 1524422011
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : khalilah.lelin@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 *Cheesetart* Substitusi Tepung Jagung Kristal "*Decizart*"

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, 11 Agustus 2026

Penulis

(Khalilah Nevlin Elias)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Rintisan Usaha Cheesetart Substitusi Tepung Jagung Kristal “deciztart”** dengan baik dan tepat pada waktunya. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, bimbingan, serta doa sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Dr. Mariani, M.Si selaku Penanggung Jawab Akademik yang telah membantu dan memberikan arahan serta bimbingan sejak semester awal hingga akhir perkuliahan.
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing, memberi arahan, serta masukan agar skripsi ini berjalan dengan baik.
4. Alvina Fadila Maulida, M.Pd selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing, memberi arahan, serta masukan agar skripsi ini berjalan dengan baik.
5. Seluruh dosen dan staff Prodi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu, pengalaman, serta bantuan selama masa perkuliahan.
6. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat, dan perhatian kepada peneliti selama proses pendidikan hingga penyusunan skripsi ini.
7. Teman satu kelompok yaitu Alda Cahyani dan Putri Salsabilah serta teman-teman dan kerabat peneliti yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan bantuan kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini.

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

Jakarta, 27 Juli 2026

Khalilah Nevlin Elias
Reg. 1524422011

RINTISAN USAHA *CHEESETART* SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG KRISTAL “*DECIZTART*”

KHALILAH NEVLIN ELIAS

**Pembimbing : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Alvina Fadila Maulida,
M.Pd**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk merancang rintisan usaha “*deciztart*” dan menilai tingkat kepuasan konsumen, yaitu produk *cheesetart* dengan penggunaan tepung jagung kristal sebagai substitusi sebagian tepung terigu pada kulit *tart*. Penggunaan tepung jagung kristal tersebut menghasilkan produk yang memiliki tekstur renyah, berwarna coklat kekuningan pada kulitnya, mempunyai rasa manis, dan beraroma *butter*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2026 di rumah peneliti yang berlokasi di Jakarta Utara. Strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial, seperti *Instagram*, *Tiktok*, dan *WhatsApp*, yang didukung dengan pemasaran secara langsung melalui kegiatan bazar dan strategi *word of mouth*. Selama satu periode penjualan, “*deciztart*” berhasil memasarkan sebanyak 87 box dengan omset sebesar Rp 2.436.000, dengan capaian 108,75% dan memperoleh laba bersih sebesar Rp 698.542. Wilayah pemasaran meliputi DKI Jakarta, Bekasi, dan Depok. Tingkat kepuasan konsumen diukur menggunakan metode *Customer Satisfaction Index* (CSI) dan memperoleh nilai sebesar 93,06%, yang termasuk dalam kategori sangat kuat. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk “*deciztart*”, diterima dengan baik oleh konsumen ditinjau dari aspek kualitas produk, harga, kemasan, pelayanan, serta promosi, sehingga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai rintisan usaha di bidang kuliner.

Kata kunci : *Cheesetart*, *deciztart*, kepuasan pelanggan, rintisan usaha, tepung jagung kristal

***BUSINESS STARTUP PLAN "DECIZTART" CHEESETART WITH
CRYSTALLINE CORN FLOUR AS A SUBSTITUTE***

KHALILAH NEVLIN ELIAS

Tutor : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd dan Alvina Fadila Maulida, M.Pd

ABSTRACT

This study aimed to design a startup business called "deciztart"—featuring a cheese tart product that uses crystalline corn flour as a partial substitute for wheat flour in the tart crust and to assess consumer satisfaction levels. The use of crystalline corn flour resulted in a product with a crispy texture, a golden-brown crust, a sweet taste, and a buttery aroma. The study was conducted in July 2026 at the researcher's home in North Jakarta. Marketing strategies utilized social media platforms such as Instagram, TikTok, and WhatsApp, complemented by direct marketing through bazaars and word-of-mouth promotion. Over a single sales period, "deciztart" sold 87 boxes, generating a turnover of IDR 2,436,000 achieving 108.75% of the target and a net profit of IDR 698,542. The marketing area covered DKI Jakarta, Bekasi, and Depok. Consumer satisfaction was measured using the Customer Satisfaction Index (CSI) method, yielding a score of 93.06%, which falls into the "very strong" category. These results indicate that the "deciztart" product was well-received by consumers—based on product quality, price, packaging, service, and promotion—suggesting significant potential for development as a culinary startup.

Keywords: *Business startup, cheesetart, crystal corn flour, customer satisfaction, Deciztart.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	4
1.2.1 Peluang.....	4
1.2.2 Pangsa Pasar	5
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk Secara Umum	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	8
2.1 Aspek Pasar	8
2.1.1 Gambaran Umum Pasar	8
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	9
2.1.3 Target Pasar.....	10
2.1.4 Pesaing	10
2.1.5 Sasaran Pembeli	11
2.1.6 Diferensiasi	12
2.1.7 STP (Segmentation, Targeting, dan Positioning).....	12
2.2 Aspek Pemasaran.....	15
2.2.1 Promosi	16
2.2.2 Pengembangan Pasar.....	17
2.2.3 Pengembangan Produk.....	18
2.2.4 Langkah-Langkah Promosi.....	19
2.3 Analisis SWOT.....	19
2.4 Distribusi/Pelayanan.....	20
BAB III ASPEK PRODUKSI	21
3.1 Deskripsi Produk	21
3.2 Jenis Produk.....	22
3.3 Kualitas Produk	23
3.4 Komposisi Produk	24

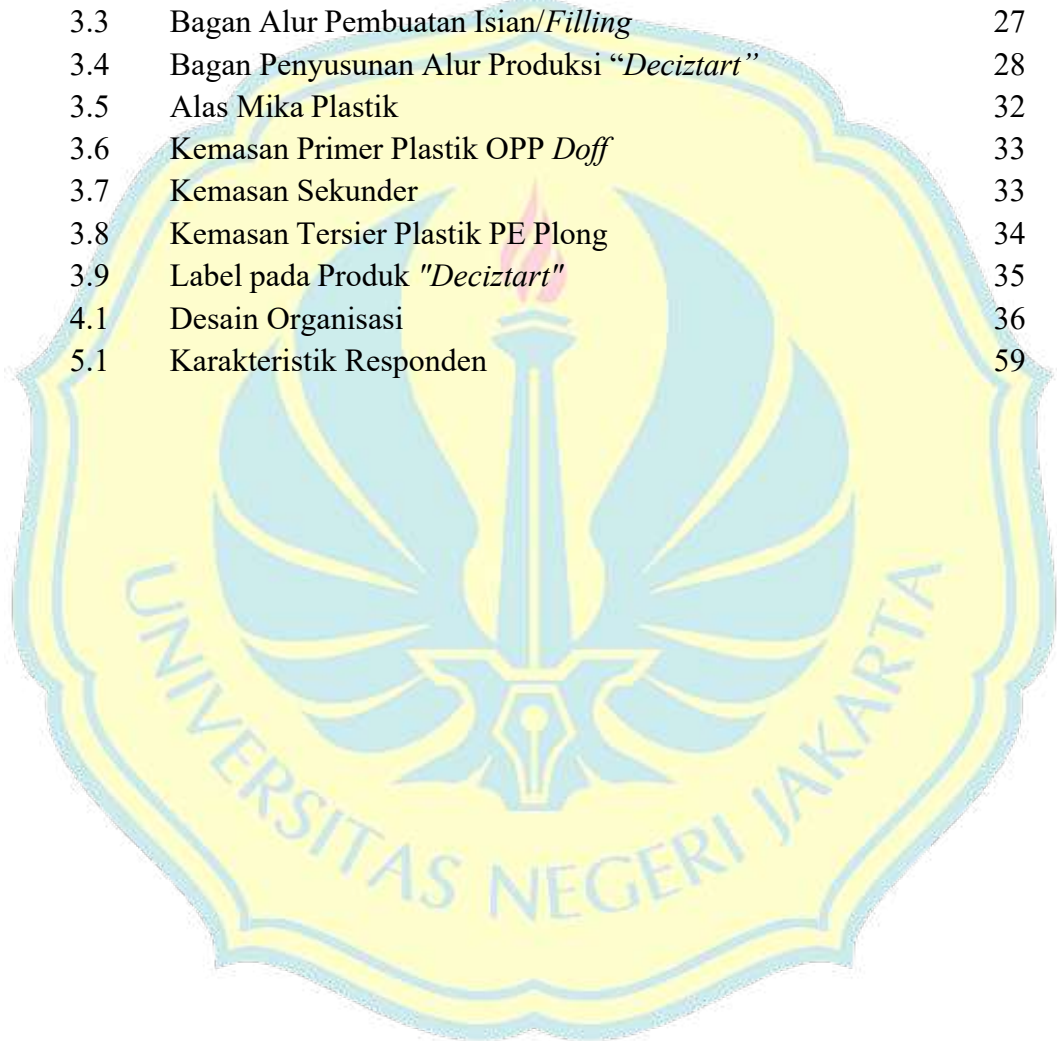
3.4.1 Komposisi dan Formula Produk	24
3.4.2 Teknik Pembuatan Produk	25
3.4.3 Bagan Alur Pembuatan Produk	27
3.5 Perencanaan Produksi	28
3.6 Pengemasan dan Label Produk	33
3.6.1 Kemasan	33
3.6.2 Label	35
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	37
ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	37
4.1 Desain Organisasi	37
4.2 Penentuan Kebutuhan Staff	39
4.3 Manajemen Persediaan	45
4.4 Manajemen Produksi	46
BAB V ASPEK KEUANGAN	49
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	49
5.1.1 Sumber Modal	50
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	50
5.2.1 Perhitungan Harga Jual	50
5.2.2 Perkiraan Target Omzet	52
5.3 Analisis Rugi/Laba	53
5.3.1 Pembahasan Penjualan	55
5.4 Proyeksi BEP	58
5.5 Analisa Kepuasan Konsumen	58
5.5.1 Hasil Analisis Data	70
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	72
6.1 Kesimpulan	72
6.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Analisis SWOT	19
3.1	Komposisi Kulit <i>Tartlet</i> (Substitusi 25%)	23
3.2	Komposisi <i>filling cream cheese</i>	23
3.3	Rencana Penjadwalan pada Usaha " <i>Deciztart</i> "	28
3.4	Perkiraan Bahan Baku yang Dibutuhkan	29
3.5	Bahan-Bahan yang Dibutuhkan pada Produk " <i>Deciztart</i> "	30
3.6	Bahan isian pada Produk " <i>Deciztart</i> "	30
3.7	Kemasan yang Dibutuhkan	31
4.1	Pemilik Usaha	39
4.2	Divisi Produksi	40
4.3	Divisi Pemasaran	41
4.4	Divisi Distribusi	43
4.5	Pengaturan Waktu Produksi	45
5.1	Perincian Alat	48
5.2	Perhitungan Harga Jual	49
5.3	Biaya Kemasan	50
5.4	Perkiraan Target Omzet	51
5.5	Omzet " <i>Deciztart</i> "	52
5.6	Alokasi Laba Bersih	53
5.7	Laporan Keuangan " <i>Deciztart</i> "	54
5.8	Pembahasan Penjualan Minggu Ke-1	54
5.9	Pembahasan Penjualan Minggu Ke-2	55
5.10	Pembahasan Penjualan Minggu Ke-3	56
5.11	Indeks Kepuasan Konsumen	58
5.12	Karakteristik Responden	58
5.13	Cita Rasa Produk " <i>Deciztart</i> "	60
5.14	Kualitas Produk yang Diterima	60
5.15	Kemasan Produk " <i>Deciztart</i> "	61
5.16	Informasi Produk " <i>Deciztart</i> " Pada Label Kemasan	62
5.17	Harga produk yang Ditawarkan	63
5.18	Kesesuaian Harga Terhadap Kualitas Produk yang di Terima	64
5.19	Proses Pemesanan Mudah Dilakukan	65
5.20	Kecepatan Pelayanan dan Pengiriman	65
5.21	Media Promosi " <i>Deciztart</i> " Mudah Diakses	66
5.22	Promosi yang Dilakukan Menarik Perhatian	67
5.23	Penilaian Kepuasan Pelanggan Secara Keseluruhan	68

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Jenis Produk yang Dipasarkan	10
2.2	Diagram Postioning	14
2.3	Promosi Produk “ <i>Deciztart</i> ” Secara <i>Word of Mouth</i>	16
2.4	Promosi Produk “ <i>Deciztart</i> ” Melalui Sosial Media	17
3.1	Produk “ <i>Deciztart</i> ”	20
3.2	Bagan Alur Pembuatan Kulit <i>Tartlet</i>	26
3.3	Bagan Alur Pembuatan Isian/ <i>Filling</i>	27
3.4	Bagan Penyusunan Alur Produksi “ <i>Deciztart</i> ”	28
3.5	Alas Mika Plastik	32
3.6	Kemasan Primer Plastik OPP <i>Doff</i>	33
3.7	Kemasan Sekunder	33
3.8	Kemasan Tersier Plastik PE Plong	34
3.9	Label pada Produk “ <i>Deciztart</i> ”	35
4.1	Desain Organisasi	36
5.1	Karakteristik Responden	59



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Dokumentasi Produksi dan Produk “ <i>Deciztart</i> ”	77
2	Dokumentasi Konsumen “ <i>Deciztart</i> ”	78
3	Bukti Hasil Penjualan	79
4	Promosi dan Pemasaran	80
5	Testimoni Produk “ <i>Deciztart</i> ”	81
6	Bukti Hasil Form Kepuasan Pelanggan	82
7	Perhitungan Penilaian Responden	85

