

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA STIK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN
BUBUK UDANG REBON (BONION)**



Intelligentia - Dignitas

**FIFI AMELIA MUFIDAH
1508521004**

**Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam
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 PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Fifi Amelia Mufidah
NIM : 1508521004
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Fakultas Teknik
Judul Penelitian : Rintisan usaha Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon (Bonion)

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)	Efrina, S. TP, M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309.	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407.	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408.	

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Agustus 2026
Yang membuat pernyataan



Fifi Amelia Mufidah
No. Reg. 1508521004

KATA PENGATAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, pertolongan, serta kasih sayang-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Rintisan Usaha Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon (Bonion).

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan dapat terselesaikan tanpa adanya dukungan, bimbingan, serta nasihat dari berbagai pihak selama proses penulisan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis 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 Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku pembimbing skripsi yang sudah sabar memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi.
3. Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengolahan Jasa Makanan yang telah banyak membantu dan memberikan ilmu semasa perkuliahan.
4. Laporan dan tenaga kependidikan Program Studi Studi D4 Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang sudah membantu selama perkuliahan.
5. Kedua orang tua penulis dan Abang yang selalu memberikan dukungan, doa dan nasihat, untuk membantu menyelesaikan penulisan skripsi. Indraswari Ardiyanti, Elga Deliana dan Attira Khalisa teman tersayang penulis yang sudah memberi semangat, nasihat, serta dukungan tiada tara.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi penyempurnaan karya ini di masa yang akan datang. Harapannya, proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat serta menginspirasi para pembaca.

Jakarta, 27 Juli 2026
Penulis

Fifi Amelia Mufidah
NIM: 1508521004



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 : Fifi Amelia Mufidah
NIM : 1508521004
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : melia.mufidah@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 Stik bawang Penambahan Bubuk Udang Rebon (Bonion)

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, 11 Agustus 2026

Penulis

(Fifi Amelia Mufidah)

RINTISAN USAHA STIK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK UDANG REBON

Oleh : Fifi Amelia Mufidah

Pembimbing : Dr. Cucu Cahyana. S.Pd., M.Sc., dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perencanaan dan strategi rintisan usaha pada produk Bonion, yaitu makanan ringan dengan cita rasa gurih yang dikembangkan sebagai alternatif camilan inovatif dan lebih sehat. Produk ini merupakan hasil inovasi yang memanfaatkan udang rebon sebagai asin dalam proses pembuatannya tetap ditambahkan garam, sehingga menghasilkan rasa gurih alami sekaligus mengurangi penggunaan garam yang menjadi salah satu sumber natrium tinggi pada makanan ringan. Rintisan usaha ini dilaksanakan di Cileungsi, Kabupaten Bogor, pada bulan Maret 2025 hingga Juli 2026. Penelitian ini mencakup identifikasi ide produk, analisis target pasar, penyusunan strategi pemasaran, hingga perhitungan biaya produksi dan hasil penjualan. Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada calon konsumen untuk mengetahui minat serta tanggapan mereka terhadap produk Bonion. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bonion memperoleh respons positif dari konsumen, terutama mereka yang menginginkan camilan dengan cita rasa gurih alami serta kandungan natrium yang lebih rendah dibandingkan produk sejenis. Target omzet penjualan berhasil tercapai, dengan total penjualan sebesar Rp1.120.000 sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa Bonion memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha rintisan yang inovatif, bernilai ekonomis, serta menawarkan alternatif makanan ringan dengan penggunaan bahan alami untuk mengurangi konsumsi natrium.

Kata kunci: rintisan usaha, udang rebon, pengganti garam, natrium rendah, inovasi pangan, strategi pemasaran.

STARTUP BUSINESS OF ONION STICKS WITH THE ADDITION OF DRIED SHRIMP (REBON) POWDER

By: Fifi Amelia Mufidah

Supervisors: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. and Dra. Sachriani, M.Kes.

ABSTRACT

This study aims to analyze the business planning and startup strategy for the Bonion product, a savory snack developed as an innovative and healthier alternative to conventional snacks. This product is an innovation that utilizes dried shrimp (rebon) as a substitute for salt, although salt is still added during the production process, resulting in a natural savory taste while reducing the use of salt, which is one of the major sources of high sodium in snack foods. The startup was implemented in Cileungsi, Bogor Regency, from March 2025 to July 2026. The research covered product idea identification, target market analysis, marketing strategy formulation, and production cost and sales revenue calculations. Data were collected through questionnaires distributed to potential consumers to assess their interest and responses toward the Bonion product. The results showed that Bonion received positive consumer responses, particularly from those seeking snacks with a natural savory taste and lower sodium content compared to similar products. The sales revenue target was achieved, with total sales amounting to Rp 1,120,000, in line with the established target. These findings indicate that Bonion has strong potential to be further developed as an innovative and economically viable startup, offering a snack alternative that uses natural ingredients to help reduce sodium consumption.

Keywords: startup business, dried shrimp (rebon), salt substitute, low sodium, food innovation, marketing strategy

DAFTAR ISI

KATA PENGATAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Peluang dan Pasar	4
1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk.....	5
1.4. Tujuan Rintisan Usaha	6
BAB II ASPEK PASAR 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.....	9
2.1.4. Pesaing	11
2.1.5. Sasaran Pembeli	13
2.1.6. Diferensiasi	13
2.1.7. Strategi STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	13
2.2. Aspek Pemasaran	17
2.2.1. Promosi	19
2.2.1. Pengembangan Pasar.....	23
2.2.3. Pengembangan produk.....	23
2.2.4. Analisis SWOT	23
2.2.5. Distribusi.....	25
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	26
3.1 Deskripsi Produk.....	26
3.2 Jenis Produk	26
3.3 Kualitas Produk.....	26
3.4 Komposisi produk	27
3.4.2 Formulasi Produk.....	30
3.4.3 Teknik Pembuatan.....	30
3.5 Perencanaan Produk	32
3.6 Pengemasan Produk	34

3.6.1 Kemasan.....	35
3.7. Label	36
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	39
4.1. Desain Organisasi.....	39
4.2. Penentuan Kebutuhan Staff.....	41
4.3. Manajemen Persediaan Bahan dalam Satu Bulan.....	44
4.4. Manajemen Produksi.....	45
BAB V ASPEK KEUANGAN	47
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan.....	47
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual.....	47
5.3. Analisis Rugi/Laba.....	50
5.4. Proyeksi BEP	55
5.5. Analisa Kepuasan Konsumen.....	55
BAB VI PENUTUP	66
6.1. Kesimpulan	66
6.2. Saran	66
DAFTAR LAMPIRAN	69



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Spesifikasi Produk	5
Tabel 2.1 Analisis SWOT	24
Tabel 3.1. Formula Stik Bawang Yang Paling Disukai	30
Tabel 3.2. Perencanaan Bahan Baku	33
Tabel 3.3. Perencanaan Penjualan	34
Tabel 4.1. Analisis Beban Kerja Bagian Marketing dan Pengantaran	42
Tabel 4.2. Analisis Beban Kerja Bagian Produksi dan Keuangan	43
Tabel 4.3. Manajemen Persediaan selama satu bulan	44
Tabel 4.4. Perencanaan produksi dalam satu bulan	46
Table 5.1. Biaya Kemasan	48
Tabel 5.2. Perhitungan Target Omzet	50
Tabel 5.3 laba/rugi produk Bonion bulan juni dan juli-2025	53
Tabel 5.4 Penilaian Kepuasan Konsumen, Rasa, Tekstur, dan Warna Produk Bonion yang dikonsumsi	56
Tabel 5.5 Penilaian Tampilan dan Kemasan Produk Boinon	57
Tabel 5.6 Keseluruhan Kualitas Produk	58
Tabel 5.7 Harga Produk Bonion Yang Sesuai Dengan Kualitas	59
Tabel 5.8 Harga Produk Bonion yang Cukup Terjangkau untuk Konsumen	60
Tabel 5.9 Penjual Menjelaskan Tentang Produk Bonion yang Diterima	61
Tabel 5.10 Pelayanan Bonion Ramah dan Sopan Saat Melayani	62
Tabel 5.11 Kecepatan Pengiriman Produk Bonion Kepada Konsumen	63
Tabel 5.12 Produk Bonion Mengeksplor Promosi Dimedia Sosial	64
Tabel 5.13 Secara Keseluruhan, Bagaimana Kepuasan Terhadap Kemudahan dalam Memperoleh Produk Bonion	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kemasan <i>Standing Pouch</i>	6
Gambar 2.1. Toko <i>snack</i> Bu Anas	11
Gambar 2.2. Toko <i>snack</i> Bu Anas bagian dalam	12
Gambar 2.3. <i>Garile</i> Stik Toko Mamabi Kitchen	12
Gambar 2.4. <i>Positioning Maps</i>	16
Gambar 2.5. WhatsApp	20
Gambar 2.6. Instagram/@boni_on2	21
Gambar 3.1. Bagan Alir Pembuatan Bonion	32
Gambar 3.2. <i>Standing Pouch</i>	35
Gambar 3.3. Plastik Bening	36
Gambar 3.4. Label Produk Bonion	38
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Usaha Bonion	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi pembuatan Produk Bonion	69
Lampiran 2. Daftar Kepuasan Pelanggan	71
Lampiran 3. Transaksi Pembelian Bonion	73

