

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**ANALISIS RINTISAN USAHA PRODUK *PREMIX* UNTUK
*AMERICAN PIZZA “PIZZABASE”***



Intelligentia - Dignitas

WINA MUTHI'AH

1524422030

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan (S.Tr., Par)**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN SENI KULINER
DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI SARJANA TERAPAN**

Nama Mahasiswa : Wina Muthi'ah
NIM : 1524422030
Judul Penelitian : Analisis Rintisan Usaha Produk *Premix* Untuk
American Pizza "Pizzabase"

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

Jakarta, 22 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes
NIDN. 0004026407

Pembimbing 2,

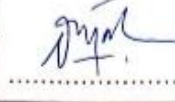


Efrina, S.TP., M.Sc
NIDN. 0009028202

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Wina Muthi'ah
NIM : 1524422030
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
Judul Penelitian : Analisis Rintisan Usaha Produk *Premix* Untuk *American Pizza* "Pizzabase"

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus / Tidak Lulus** * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 3 Agustus 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	NIDN. 0013069008	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes.	
	NIDN. 0004026407	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik


Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029033204

Koordinator Program Studi
Seni Kuliner dan Pengelolaan
Jasa Makanan


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

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama : Wina Muthi'ah
NIM : 1524422030
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Fakultas Teknik
Judul Penelitian : Analisis Rintisan Usaha Produk *Premix* Untuk *American Pizza "Pizzabase"*

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, 22 Juli 2026

Yang menyatakan,



Wina Muthiah

1524422030



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 : Wina Muthi'ah
NIM : 1524422030
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : winammuthiah26@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 :

Analisis Rintisan Usaha Produk *Premix* Untuk *American Pizza "Pizzabase"*

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

Wina Muthi'ah

KATA PENGANTAR

Penulis memanjatkan puji dan syukur atas berkah dan karunia Tuhan Yang Maha Esa sebab karena-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Rintisan Usaha *Premix* untuk *American Pizza*” dengan baik.

Penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat menempuh ujian tingkat Sarjana Terapan (S.Tr. Par.) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan do’a dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada yang terhormat:

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. Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes dan Efrina S.Tp, M.Sc selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan dukungan dan masukan dalam penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen, tenaga pendidikan dan laboran Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan dukungan selama masa perkuliahan.
4. Keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini.

Skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan penelitian ini. saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 10 April 2026

Wina Muthiah

1524422030

ANALISIS RINTISAN USAHA PRODUK *PREMIX* UNTUK *AMERICAN PIZZA “PIZZABASE”*

WINA MUTHI'AH

Dosen Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. dan Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pelaksanaan rintisan usaha produk *premix* untuk *american pizza* "*Pizzabase*" yang dikembangkan berdasarkan formulasi tepung *premix* dengan penambahan vitamin C. Pelaksanaan rintisan usaha dilakukan selama empat minggu dengan proses produksi di Meranti Elok, Penggilingan, Cakung, Jakarta Timur. Metode yang digunakan adalah metode analisis rintisan usaha dengan menganalisis aspek pasar dan pemasaran, organisasi dan manajemen, produksi, serta aspek keuangan sebagai dasar pengembangan usaha. Strategi pemasaran dilakukan melalui media sosial Instagram, WhatsApp, promosi *word of mouth*, penawaran secara langsung (*direct selling*), serta kegiatan promosi berupa pemberian diskon, *bundling*, layanan antar, dan *taste tester*. Produk *Pizzabase* menggunakan kenaikan harga sejumlah 50% yang menghasilkan harga jual Rp. 12.000 per kemasan. Selama periode penjualan, produk *Pizzabase* berhasil terjual sebanyak 110 kemasan dan memperoleh omzet sebesar Rp1.320.000, dengan ketercapaian target omzet sebesar 110%. Hasil survei kepuasan pelanggan menunjukkan bahwa konsumen berada pada kategori kuat hingga sangat kuat, yang menunjukkan bahwa produk memiliki tingkat penerimaan yang baik dari segi kemudahan penggunaan, kualitas, tekstur, rasa, aroma, dan kepuasan secara keseluruhan. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa rintisan usaha *Pizzabase* memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan siap olah yang praktis dan mampu bersaing di pasar.

Kata Kunci: Tepung *Premix*, *American Pizza*, Rintisan Usaha, Kepuasan Konsumen

BUSINESS VENTURE ANALYSIS OF “*PIZZABASE*” AN AMERICAN *PIZZA* PREMIX PRODUCT

WINA MUTHI’AH

Advisor: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. and Efrina, S.TP., M.Sc

ABSTRACT

This study aims to analyze the implementation of a business venture for a premix product for american *pizza*, namely "*Pizzabase*," developed using premix flour with the addition of vitamin C. The business venture was conducted over a four-week period through a production process at Meranti Elok, Penggilingan, Cakung, East Jakarta. The research employed a business venture analysis method by examining market and marketing aspects, organizational and management aspects, production aspects, and financial aspects as the basis for business development. The marketing strategies implemented included social media promotion through Instagram and WhatsApp, word-of-mouth marketing, direct selling, and promotional activities such as discounts, bundling offers, delivery services, and taste tester programs. During the sales period, a total of 110 packages of *Pizzabase* were sold at a price of IDR 12,000 per package, generating total revenue of IDR 1,320,000 and exceeding the sales target of 100 packages. The customer satisfaction survey indicated that consumers' responses ranged from strong to very strong, demonstrating a high level of acceptance of the product in terms of ease of use, quality, texture, taste, aroma, and overall customer satisfaction. Based on these findings, it can be concluded that the *Pizzabase* business venture has strong potential to be further developed as a practical and highly marketable food product.

Keywords: Premix Flour, American Pizza, Business Venture, Customer Satisfaction.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar	3
1.2.1 Peluang	4
1.2.2 Pangsa Pasar	4
1.2.3. Identifikasi Spesifikasi Produk.....	5
1.3 Tujuan Rintisan Usaha	6
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	7
2.1 Aspek Pasar	7
2.1.3. Target Pasar	8
2.1.4. Pesaing.....	9
2.1.5. Sasaran Pembeli.....	11
2.1.6. Diferensiasi.....	11
2.1.7. STP (Segmentation, Targeting, Positioning)	12
2.2 Aspek Pemasaran.....	14
2.2.1. Promosi.....	14
2.2.2. Pengembangan Pasar.....	16
2.2.3 Pengembangan Produk.....	17
2.2.4 Langkah-langkah Promosi.....	18
2.3 Analisis SWOT	19
2.4 Distribusi / Pelayanan.....	20
2.4.1 Penjualan <i>Offline</i>	21

2.4.2 Penjualan Online	21
2.4.3 Layanan Pengiriman.....	22
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	23
3.1 Deskripsi Produk	23
3.2 Jenis Produk.....	24
3.3 Kualitas Produk	24
3.4 Komposisi Produk	24
3.4.1. Komposisi.....	25
3.4.2. Formula Resep Produk	26
3.5 Perencanaan Produksi.....	26
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	27
3.6.1 Kemasan Produk.....	27
3.6.2 Label Produk	28
BAB IV ASPEK ORGANISASI.....	30
4.1 Desain Organisasi	30
4.2 Penentuan Kebutuhan Staf	31
4.3 Manajemen Persediaan.....	35
4.4 Manajemen Produksi	36
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	40
5.1 Investasi Awal Yang Dibutuhkan.....	40
5.1.1. Modal Kerja Awal.....	40
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	41
5.2.1. Perhitungan Harga Jual.....	41
5.2.2. Perhitungan Target Omzet.....	43
5.2.3. Perhitungan Pencapaian Omzet.....	43
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	44
5.3.1. Laba Bersih.....	44
5.3.2. Pembahasan Penjualan	45
5.4 Proyeksi BEP (<i>Break Even Point</i>)	46
5.5 Analisis Kepuasan Konsumen	46
BAB VI PENUTUP.....	57
6.1 Kesimpulan.....	57
6.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>	13
2.2	Analisis SWOT	21
2.3	Formula <i>Premix American Pizza</i>	27
4.1	Spesifikasi Tenaga Kerja <i>Pizzabase</i>	32
4.2	Beban Kerja Manajer	33
4.3	Beban Kerja Kepala Produksi	34
4.4	Beban Kerja Bagian Pemasaran	35
4.5	Penjadwalan (Schedule)	38
5.1	Perincian Alat	41
5.2	Perhitungan Bahan Baku Produksi <i>Pizzabase</i>	42
5.3	Perhitungan Biaya Produksi untuk Menghasilkan 1 <i>pack Pizzabase</i>	43
5.4	Biaya Kemasan	43
5.5	Perhitungan Pencapaian Omzet	43
5.6	Biaya Produksi	44
5.7	Pembahasan Penjualan	46
5.8	Deskripsi Responden	57
5.9	Kepuasan Konsumen Minggu Ke-1	47
5.10	Kepuasan Konsumen Minggu Ke-2	49
5.11	Kepuasan Konsumen Minggu Ke-3	51
5.12	Kepuasan Konsumen Minggu Ke-4	53

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung <i>Premix Salabim</i>	12
2.2	Tepung <i>Premix Alanisafoods</i>	12
2.3	<i>Positioning</i>	14
2.4	Akun Media Sosial Instagram <i>Pizzabase</i>	16
2.5	Akun Media Sosial WhatsApp <i>Pizzabase</i>	17
2.6	Bagan Alir Proses Distribusi	23
3.1	Produk Tepung <i>Premix Pizzabase</i>	24
3.2	<i>Alumunium Pouch</i>	30
3.3	<i>Sachet Bag</i>	30
3.4	Label Kemasan Produk	31
3.5	Label Tata Cara Pembuatan Produk	31



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Dokumentasi Produk yang Dihasilkan	62
2.	Dokumentasi Proses Produksi Produk	62
3.	Dokumentasi Proses Pemasaran Produk	63
4.	Hasil Survei Kepuasan Konsumen	65

