

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA *FUDGY BROWNIES “BRONIBEE”*
SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GARUT
(*Maranta arundinacea L.*)**



**ADHELIA SALMA OLYVIA
1524422009**

**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 : Adhelia Salma Olyvia
NIM : 1524422009
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Fudgy Brownies "Bronibee"* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

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

Jakarta, 28 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIDN. 0004026408

Pembimbing 2,



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

LEMBAR PENGESAHAN

Nama Mahasiswa : Adhelia Salma Olyvia
NIM : 1524422009
Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan/Teknik
Judul Penelitian : Rintisan Usaha *Fudgy Brownies "Bronibee"* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

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. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Sachriani, M.Kes.	
	NIDN. 0004026408	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	

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 KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Adhelia Salma Olyvia
NIM : 1524422009
Program Studi : Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Fakultas : Teknik
Judul : Rintisan Usaha *Fudgy Brownies "Bronibee"* Substitusi
Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

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 ketidak benaran, 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, 11 Agustus 2026

Yang menyatakan,



Adhelia Salma Olyvia

NIM. 1524422009



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 : Adhelia Salma Olyvia
NIM : 1524422009
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : adhelia.olyvia@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 *Fudgy Brownies "Bronibee"* Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)

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, 28 Juli 2026
Penulis,

(Adhelia Salma Olyvia)

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan sidang skripsi yang berjudul **“Rintisan Usaha *Fudgy Brownies “Bronibee” Substitusi Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*)”*** ini dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Cucu Cahyana, M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Ibu Dra. Sachriani, M.Kes., dan Ibu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis.
3. Seluruh dosen dan staf Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah membantu dan memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
4. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
5. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penyusunan skripsi hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak demi perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri maupun bagi para pembaca. Atas perhatian dan dukuan semua pihak, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 28 Juli 2026
Penyusun,



Adhelia Salma Olyvia
NIM. 1524422009

RINTISAN USAHA *FUDGY BROWNIES* “BRONIBEE” SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta arundinacea* L.)

Oleh: Adhelia Salma Olyvia

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rintisan usaha *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut. Produk ini diberi nama “*Bronibee*”. Nama ‘*Broni*’ yang merujuk pada *brownies*, dan ‘*Bee*’ diambil dari kata ‘*Ube*’ (umbi). Penggunaan nama ini merepresentasikan inovasi produk yang menggunakan tepung umbi garut sebagai bahan substitusi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan *Customer Satisfaction Index* (CSI) untuk menganalisis tingkat kepuasan konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Proses produksi dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, sedangkan perintisan usaha dan pemasaran dilakukan di wilayah Jakarta dan Cikarang. Selama satu bulan, usaha “*Bronibee*” berhasil menjual 45 box dengan harga Rp. 50.000 per box dengan berat bersih 395 gram. Penjualan tersebut menghasilkan omzet sebesar Rp. 2.250.000 dan laba bersih Rp. 672.627 dari modal awal Rp. 757.500. Berdasarkan hasil perhitungan CSI, diperoleh nilai kepuasan konsumen sebesar 93,8% dengan kategori “Sangat Kuat”, sehingga produk “*Bronibee*” dapat diterima oleh konsumen. Temuan ini menunjukkan bahwa usaha *fudgy brownies* substitusi tepung umbi garut memiliki prospek yang menjanjikan dan layak dikembangkan untuk keberlanjutan usaha, khususnya pada sektor UMKM di bidang kuliner.

Kata Kunci: Usaha Rintisan, *Fudgy Brownies*, Tepung Ubi Garut, Kepuasan Konsumen, UMKM Kuliner

**STARTUP BUSINESS OF FUDGY BROWNIES “BRONIBEE” WITH
ARROWROOT FLOUR SUBSTITUTION (*Maranta arundinacea* L.)**

By: Adhelia Salma Olyvia

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

ABSTRACT

This study aims to analyze the business start-up of fudgy brownies substituted with arrowroot flour. The product is named “Bronibee”, a combination of “Broni”, referring to brownies, and “Bee”, derived from the word “Ubee” (umbi). This name represents the product innovation of using arrowroot flour as a substitute ingredient. This research employs a quantitative descriptive method with a Customer Satisfaction Index (CSI) approach to analyze the level of consumer satisfaction with the marketed product. The production process was carried out at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, while the business start-up and marketing activities were conducted in the Jakarta and Cikarang areas. During one period, “Bronibee” successfully sold 45 boxes at a price of IDR 50,000 per box with a net weight of 395 grams. These sales generated a turnover of IDR 2,250,000 and a net profit of IDR 672,627 from an initial capital of IDR 757,500. Based on the CSI calculation results, the consumer satisfaction value obtained was 93.8%, categorized as “Very Strong”, indicating that the “Bronibee” product was well received by consumers. These findings show that the fudgy brownies business with arrowroot flour substitution has promising prospects and is worth developing for business sustainability, particularly in the culinary MSME sector.

Keywords: *Business Start-up, Fudgy Brownies, Arrowroot Flour, Consumer Satisfaction, Culinary MSME*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR 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 Pasar	3
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	7
2.1.2. Jenis Produk yang Dipasarkan	7
2.1.3. Target Pasar	8
2.1.4. Pesaing	8
2.1.5. Sasaran Pembeli	9
2.1.6. Diferensiasi	10
2.1.7. Strategi STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	10
2.2. Aspek Pemasaran	13
2.2.1. Promosi	14
2.2.2. Pengembangan Pasar	15
2.2.3. Pengembangan Produk	16
2.2.4. Langkah-Langkah Promosi	17
2.3. Analisis SWOT	18
2.3.1. Distribusi	19
BAB III ASPEK PRODUKSI	20
3.1. Deskripsi Produk	20
3.2. Jenis Produk	21
3.3. Kualitas Produk	22
3.4. Komposisi Produk	23
3.4.1. Komposisi & Formulasi Produk	23
3.4.2. Teknik Pembuatan Produk	23

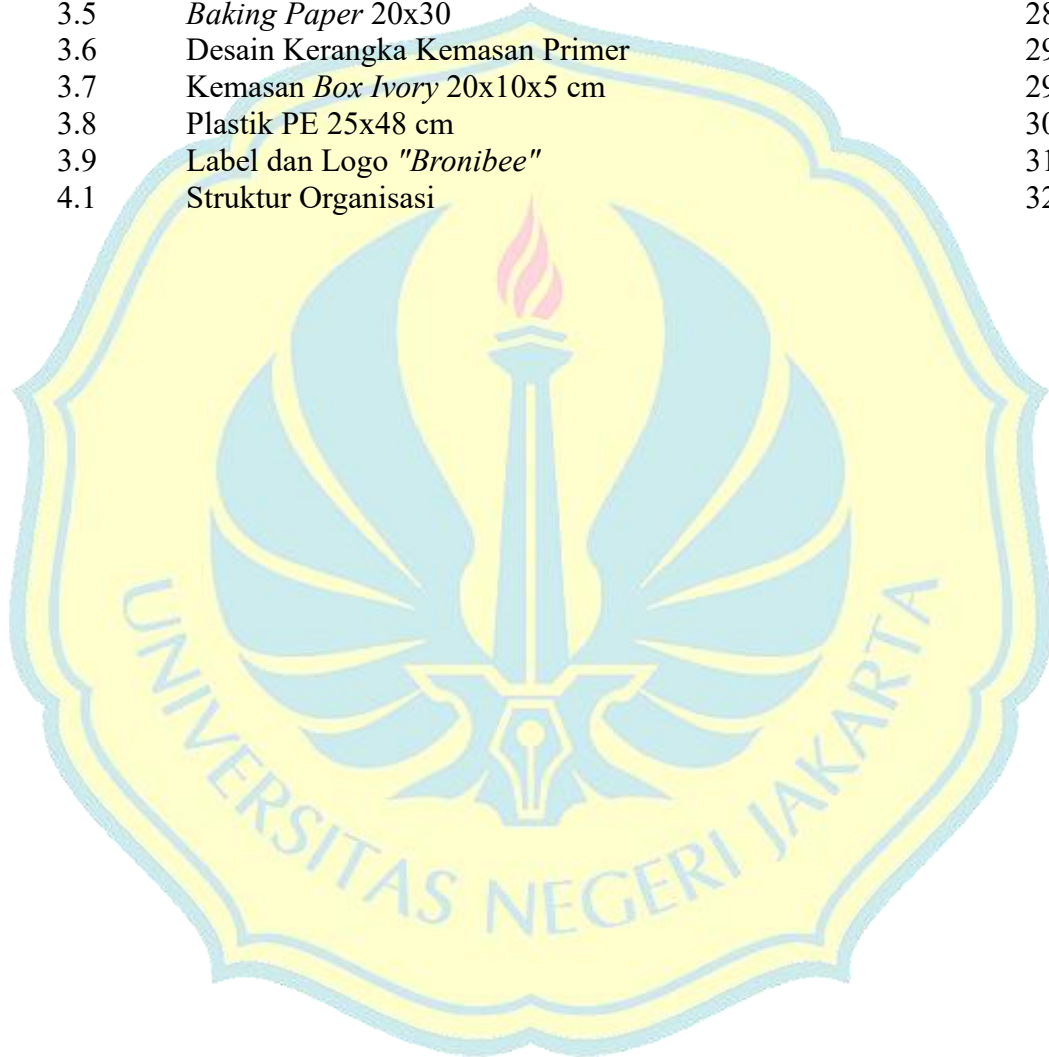
3.4.3. Bagan Alir Pembuatan Produk	25
3.5. Perencanaan Produksi	25
3.6. Pengemasan dan Label Produk	27
3.6.1. Kemasan	27
3.6.2. Label	30
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	32
4.1. Desain Organisasi	32
4.2. Penentuan Kebutuhan <i>Staff</i>	34
4.3. Manajemen Persediaan	39
4.4. Manajemen Produksi	40
BAB V ASPEK KEUANGAN	42
5.1. Investasi Awal yang Dibutuhkan	42
5.1.1. Sumber Modal	43
5.2. Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	44
5.2.2. Perkiraan Target Omzet	45
5.3. Analisis Rugi/Laba	45
5.3.1. Laba Bersih	47
5.3.4. Kesimpulan Penjualan	49
5.4. Proyeksi BEP	49
5.5. Analisa Kepuasan Konsumen	49
5.5.1. Skala Penilaian Kepuasan Konsumen	50
5.5.2. Kriteria Indeks Kepuasan Konsumen	50
5.5.3 Hasil Analisis Kepuasan Konsumen Berdasarkan Setiap Aspek	51
5.5.4 Hasil Analisis Data Perhitungan	57
BAB VI PENUTUP	61
6.1. Kesimpulan	61
6.2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
DAFTAR LAMPIRAN	65
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Analisis SWOT " <i>Bronibee</i> "	19
3.1	Komposisi satu resep " <i>Bronibee</i> "	23
3.2	Perencanaan Bahan Baku " <i>Bronibee</i> "	26
3.3	Perhitungan Harga Bahan Baku	26
3.4	Biaya Kemasan	27
4.1	Spesifikasi Tenaga Kerja	34
4.2	Perhitungan Beban Kerja <i>Manager</i>	35
4.3	Perhitungan Beban Kerja Pemasaran	36
4.4	Perhitungan Beban Kerja Produksi	37
4.5	Perhitungan Beban Kerja Distribusi	38
5.1	Investasi Awal	42
5.2	Peralatan yang Tersedia	43
5.3	Perhitungan Harga Jual	44
5.4	Biaya Kemasan	44
5.5	Perkiraan Target Omzet	45
5.6	Omzet Hasil Penjualan	45
5.7	Laporan Keuangan " <i>Bronibee</i> "	46
5.8	Skala Kriteria Penilaian	50
5.9	Nilai Indeks Kepuasan	50
5.10	Aspek Cita Rasa Produk " <i>Bronibee</i> "	51
5.11	Aspek Tekstur Produk " <i>Bronibee</i> "	51
5.12	Aspek Kemasan Produk " <i>Bronibee</i> "	52
5.13	Aspek Kelengkapan Informasi pada Label Kemasan	53
5.14	Aspek Kesesuaian Harga	53
5.15	Aspek Media Promosi	54
5.16	Aspek Kemudahan Pemesanan	55
5.17	Aspek Ketepatan Pesanan	55
5.18	Aspek Kecepatan Pengiriman	56
5.19	Aspek Keramahan Pelayanan	56
5.20	Rata-Rata Setiap Aspek Pernyataan	58

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Positioning Maps</i>	12
2.2	Sosial Media " <i>Bronibee</i> "	17
3.1	<i>Fudgy Brownies</i>	20
3.2	Adonan dan Produk <i>Fudgy Brownies</i>	21
3.3	Produk Bronibee	21
3.4	Bagan Alir Pembuatan Produk	25
3.5	<i>Baking Paper</i> 20x30	28
3.6	Desain Kerangka Kemasan Primer	29
3.7	Kemasan <i>Box Ivory</i> 20x10x5 cm	29
3.8	Plastik PE 25x48 cm	30
3.9	Label dan Logo " <i>Bronibee</i> "	31
4.1	Struktur Organisasi	32



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Rekapitulasi Data Responden	65
Lampiran 2	Dokumentasi Proses Produksi Produk	69
Lampiran 3	Dokumentasi Proses Pengemasan Produk	70
Lampiran 4	Dokumentasi Produk yang Dihasilkan	70
Lampiran 5	Proses Pemasaran Produk	70
Lampiran 6	Dokumentasi Konsumen	71
Lampiran 7	Testimoni Pelanggan	72
Lampiran 8	Bukti Pembayaran	73
Lampiran 9	Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi	73

