

SKRIPSI SARJANA TERAPAN

**RINTISAN USAHA GYR *POFFERTJES* DENGAN
PERSENTASE SUSU CAIR DAN SARI BUAH NAGA YANG
BERBEDA**



Intelligentia - Dignitas

**YUSUP AJIE PERMANA
1524422037**

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)**

**PROGRAM STUDI
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

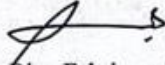
LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Yusup Ajie Permana
NIM : 1524422037
Judul Penelitian : Rintisan Usaha GYR *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda

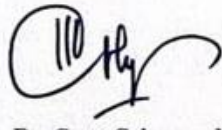
ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 21 Juli 2026

Pembimbing 1,


Dr. Rina Febriana, M.Pd
MDN. 0011027202

Pembimbing 2,


Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIDN. 0014097407

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN

Nama Mahasiswa : Yusup Ajie Permana
 NIM : 1524422037
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Rintisan Usaha GYR *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dra. Mutiara Dahia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	NIDN. 0025066306	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc	
	NIDN. 0014097407	

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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telpon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

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

Nama : Yusup Ajie Permana

NIM : 1524422037

Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan

Alamat email : yusupajiepermana09@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

Yang berjudul:

Rintisan Usaha GYR *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan 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, 03 Agustus 2026

Penulis,


(Yusup Ajie Permana)

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Yusup Ajie Permana
NIM : 1524422037
Program Studi : Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa
Makanan Fakultas : Teknik
Judul : Rintisan Usaha GYR *Poffertjes* dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga yang Berbeda

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, 03 Agustus 2026
Yang Menyatakan,


NIM.1524422037

RINTISAN USAHA GYR *POFFERTJES* DENGAN PERSENTASE SUSU CAIR DAN SARI BUAH NAGA YANG BERBEDA

YUSUP AJIE PERMANA

Pembimbing: Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk menganalisis hasil dari rintisan usaha termasuk proses pemasaran produk GYR *Poffertjes* dengan persentase komposisi sari buah naga yang berbeda. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya didapatkan formula GYR *Poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga 60%:40% yang paling disukai. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari hingga Juli 2026. Proses pengolahan produk untuk dipasarkan dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Universitas Negeri Jakarta dalam jangka waktu 1 bulan dengan total 4 kali proses penjualan produk yang memiliki harga Rp 12.000/box isi 6 buah *poffertjes*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei rintisan usaha dengan menentukan aspek penunjang penjualan seperti aspek organisasi manajemen usaha dan target pasar penjualan produk. Penentuan bauran pemasaran yang terdiri dari produk, harga, promosi dan tempat pengolahan dan pemasaran GYR *Poffertjes* diperhitungkan untuk mendukung pemasaran. Media sosial menjadi saluran pemasaran yang paling efektif dengan persentase 83,72% sebagai sumber informasi utama konsumen. Selain itu, dari penentuan target omzet penjualan 1 bulan yang sudah ditentukan didapat hasil penjualan dengan nilai pencapaian omzet penjualan sebanyak 103,2%. Hasil penjualan mencapai Rp. 1.032.000 dari target Rp. 1.008.000 dengan produk terjual 86 box dari perencanaan target terjual 84 box. Hasil survei CSI kepuasan menunjukkan rata-rata nilai 85,8% yang berada pada kategori sangat kuat.

Kata Kunci: Poffertjes Dengan Persentase Komposisi Sari Buah Naga, Rintisan Usaha, Kepuasan Konsumen

BUSSINES STARTUP GYR POFFERTJES WITH PERCENTAGES OF LIQUID MILK AND DRAGON FRUIT JUICE

YUSUP AJIE PERMANA

Advisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd and Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

ABSTRACT

This study was conducted to analyze the results of a business pilot project, including the marketing process for GYR Poffertjes products with varying percentages of dragon fruit juice. Based on the results of previous research, the GYR Poffertjes formula with a 60%:40% ratio of liquid milk to dragon fruit juice was found to be the most preferred. This study was conducted from February to July 2026. The product processing for marketing was carried out at the Pastry and Bakery Laboratory of Jakarta State University over a period of one month, involving a total of four sales rounds for the product, which was priced at Rp 12,000 per box containing six poffertjes. The research method used was a startup survey, which identified sales-supporting aspects such as business management organization and the target market for the product. The marketing mix—comprising product, price, promotion, and the production and marketing locations for GYR Poffertjes—was carefully considered to support marketing efforts. Social media emerged as the most effective marketing channel, accounting for 83.72% of consumers' primary information sources. Furthermore, against the predetermined one-month sales revenue target, the actual sales revenue reached 103.2% of the target. Sales reached Rp. 1,032,000 against a target of Rp. 1,008,000, with 86 boxes sold compared to the planned target of 84 boxes. The CSI satisfaction survey results showed an average score of 85.8%, which

Keywords: *Poffertjes with Dragon Fruit Juice Content, Business Start-up, Customer Satisfaction*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Rintisan Usaha GYR *Poffertjes* Dengan Persentase Susu Cair dan Sari Buah Naga Yang Berbeda”.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana terapan pada Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

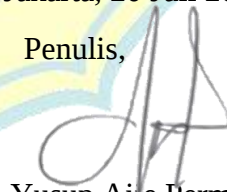
1. Dr. Cucu Cahyana S.Pd., M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dan selaku sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak sekali masukan dan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
3. Seluruh dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
4. Laboran dan staff tata usaha Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu.

Kedua orang tua yaitu Agus Fuad dan Delis Marlina yang selalu memberikan dukungan motivasi dan membantu penulis menyelesaikan perkuliahan dan penulisan skripsi ini. Agwal Ghani Rulihafif Damarsyah dan Rizky Tri Kurniasandi selaku rekan seperjuangan yang telah bekerja sama dan saling mendukung antara satu sama lain. Kepada Dihanita Septiani yang telah menemani selama perkuliahan dari awal hingga skripsi ini dikerjakan selesai. Teman-teman RT 4 RW 22 yang telah memberikan dukungan dalam bentuk materil dan non materil.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyelesaikan proposal skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 20 Juli 2026

Penulis,



Yusup Ajie Permana

1524422037

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI SARJANA TERAPAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SARJANA TERAPAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iiiiv
ABSTRAK	vi
ABSTACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Usaha	1
1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar <i>Poffertjes</i> Buah Naga.....	2
1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk.....	3
1.4 Tujuan Rintisan Usaha	5
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	6
2.1 Aspek Pasar	6
2.1.1 Gambaran Umum Pasar dan Sasaran.....	7
2.1.2 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	7
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, Positioning</i>).....	11
2.2 Aspek Pemasaran	12
2.2.1 Promosi.....	13
2.2.2 Pengembangan Pasar	14
2.2.3 Pengembangan Produk	15
2.2.4 Langkah langkah Promosi.....	15
2.3 Analisis SWOT.....	17
2.4 Analisa 4P.....	18
2.5 Distribusi/Pelayanan.....	20

BAB III ASPEK PRODUKSI	21
3.1 Deskripsi Produk	21
3.2 Jenis Produk	21
3.3 Kualitas Produk	22
3.4 Komposisi Produk	23
3.4.1 Komposisi dan Formula	23
3.5 Perencanaan Produksi.....	29
3.6 Pengemasan dan Label Produk.....	29
3.7 Label Produk	30
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN	32
4.1 Desain Organisasi.....	32
4.2 Penentuan Kebutuhan Staff.....	33
4.3 Manajemen Persediaan.....	36
4.4 Manajemen Produksi.....	37
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	39
5.1 Investasi Awal yang Dibutuhkan	39
5.2 Perencanaan Nilai Harga Jual Produk	39
5.2.1 Perhitungan Harga Jual.....	39
5.2.2 Perhitungan Pencapaian Omzet.....	41
5.3 Proyeksi Rugi/Laba	42
5.3.1 Laba Bersih	43
5.3.2 Pembahasan Penjualan	44
5.4 Proyeksi BEP (Break Even Point).....	45
5.5 Analisis Kepuasan Konsumen.....	45
5.6 Indeks Kepuasan Konsumen	45
BAB VI PENUTUP	55
6.1 Kesimpulan.....	455
6.2 Saran.....	456
DAFTAR PUSTAKA	547
LAMPIRAN.....	60