

# **RISET PASAR PRODUK AMPYANG COKELAT**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Mencapai Derajat Sarjana Teknik Industri**



**ERIC PRASETYA**

**14 16 08115**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

**2016**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir berjudul

**RISET PASAR PRODUK AMPYANG COKELAT**

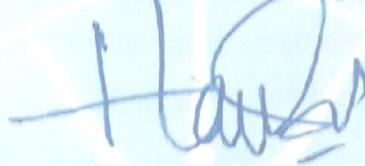
yang disusun oleh

**Eric Prasetya**

14 16 08115

Dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 16 Mei 2016.

Dosen Pembimbing,



Theodorus B. Hanandoko, S.T., M.T.

Tim Penguji,

Penguji 1,



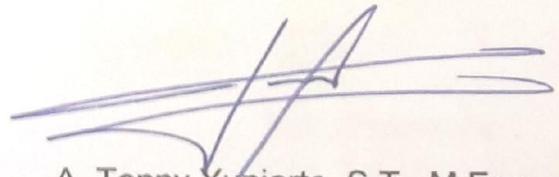
Theodorus B. Hanandoko, S.T., M.T.

Penguji 2,



Ir. B. Kristyanto, M.Eng., Ph.D.

Penguji 3,



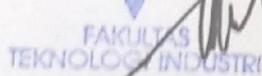
A. Tonny Yuniarto, S.T., M.Eng.

Yogyakarta, 16 Mei 2016

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Fakultas Teknologi Industri

Dekan,

Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc.

## PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Eric Prasetya

NPM : 14 16 08115

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul "Riset Pasar Produk Ampyang Cokelat" merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2015/1016 yang bersifat original dan tidak mengandung *plagiasi* dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 17 Mei 2016

Yang menyatakan,



Eric Prasetya

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat yang diberikan olehnya sehingga penelitian dan penulisan tugas akhir yang berjudul “Riset Pasar Produk Ampyang Cokelat” dapat diselesaikan dengan baik.

Penelitian dan penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan menjadi Sarjana Teknik Industri.

Banyak pihak yang telah membantu dalam penelitian dan penulisan laporan akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta
2. Bapak Yosef Daryanto, S.T., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Teknik Industri Yogyakarta.
3. Bapak Paulus Wisnu Anggoro, S.T., M.T. selaku Koordinator S1 ATMI-UAJY yang telah membimbing dan mengarahkan selama proses perkuliahan hingga perencanaan Tugas Akhir dimulai.
4. Bapak Theodorus B. Hanandoko, ST., MT. selaku dosen pembimbing yang dengan sabar meluangkan waktu dan pikiran demi membimbing, mengarahkan, dan memberi masukan kepada peneliti dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Bapak Agung, atas ijin yang diberikan untuk mengangkat usaha Ampyang Cokelat FIA sebagai obyek penelitian ini dan kerelaan dalam meluangkan waktu untuk memberikan informasi yang dibutuhkan.
6. Kedua orang tua tercinta yang telah membesarkan aku dan memberikan dukungan padaku dengan cinta kasihnya yang luar biasa.
7. Saudaraku tercinta, Eka, Teddy, Dyah, dan Christian yang selalu mendoakan aku.
8. Kekasihku Risa Sofiana yang selalu memberikan dukungan, kesabaran, dan perhatiannya dalam mengerjakan skripsi ini.
9. Sahabat-sahabatku ( Pangot, Marpo, Egar, Tata, Dicky, Kresna, Yogi, Rio, Tilus, Asri, Romo, Alloy, Permadi, dll) yang sudah memberikan dukungan dan moodbooster dalam penyusunan skripsi ini.

10. Seluruh Angkatan 2015 Program S1 UAJY – ATMI kelas G dan H atas dukungan dan bantuan kepada penulis dari awal kuliah sampai akhir perkuliahan.
11. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa penulisan laporan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun dari pembaca sekalian sangat peneliti harapkan.

Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pendidikan dan dunia industri pada khususnya serta bermanfaat bagi para pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 17 Mei 2016

Eric Prasetya

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
PERNYATAAN ORIGINALITAS	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	xii
BAB 1	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Batasan Masalah	3
BAB 2	4
2.1. Tinjauan Pustaka	4
2.2. Dasar Teori	8
2.2.1. Pengertian Riset Pasar	8
2.2.2. Tujuan Riset Pasar	9
2.2.3. Fungsi Riset Pasar	9
2.2.4. Masalah Riset Pemasaran	10
2.2.5. Proses Riset Pasar	10
2.2.6. Sumber Data Riset Pasar	16
2.2.7. Macam Data Riset Pasar	18
2.2.8. Memahami Demografi dan Psikografi	18
2.2.9. Lembar Kerja	19
2.2.10. Hipotesis	26
2.2.11. Metode Survey	26
2.2.12. Kuesioner	27
2.2.13. Makna Tanggapan Responden	29
2.2.14. Ampyang Cokelat	30
BAB 3	32
3.1. Identifikasi Masalah	32
3.2. Studi Lapangan	32
3.3. Studi Pustaka	33

3.4. Riset Pasar	33
<b>BAB 4</b>	<b>37</b>
4.1. Data Statistik Demografi Daerah Istimewa Yogyakarta	37
4.2. Data Ilmiah Kandungan Gizi Kacang Tanah	39
4.3. Harga dan Spesifikasi Ampyang Kompetitor	40
4.4. Menetapkan Tujuan Riset Menggunakan Proses Wawancara	42
4.5. Profil UMKM FIA	46
<b>BAB 5</b>	<b>51</b>
5.1. Perancangan Kuesioner	51
5.1.1. Menjabarkan Target Konsumen	52
5.1.2. Menetapkan Hipotesis dan Menyusun Pertanyaan Dasar	53
5.1.3. Kategori Data Sekunder	54
5.1.4. Pertanyaan Tambahan yang Muncul Dari Riset Data Sekunder	55
5.1.5. Memeriksa Hipotesis	56
5.1.6. Pengetahuan Tentang Bisnis Anda	57
5.1.7. Kompetisi Usaha Anda	58
5.1.8. Kompetitor Usaha Anda	59
5.1.9. Hasil Perancangan Kuesioner	59
5.2. Penyebaran Kuesioner	60
5.3. Hasil Kuesioner	62
5.4. Analisis Data	80
5.4.1. Analisis Tren	80
5.4.2. Analisis Similiaritas	85
5.4.3. Analisis Kontradiksi	87
5.4.4. Analisis <i>Odd Groupings</i>	87
5.5. Pengujian Hipotesis	88
<b>BAB 6</b>	<b>89</b>
6.1. Kesimpulan	89
6.2. Saran	90
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>91</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>92</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Saat ini	6
Tabel 2.1. Perbedaan Penelitian Terdahulu dan Saat ini (Lanjutan)	7
Tabel 2.2. Masalah Manajemen dan Masalah Riset Pemasaran	10
Tabel 2.3. Perbedaan Data Kualitatif dan Data Kuantitatif	17
Tabel 4.1. Pertumbuhan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara tahun 2009-2013	38
Tabel 4.2. Pertumbuhan Jumlah kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara menurut kabupaten tahun 2010-2014	38
Tabel 4.3. Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Kacang Tanah Tiap 100gr	39
Tabel 4.4. Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Cokelat Bubuk Tiap 100Gr	39
Tabel 4.5. Produk Ampyang Kompetitor	40
Tabel 4.5. Produk Ampyang Kompetitor (Lanjutan)	41
Tabel 4.6. Data Alamat dan Nomor Telepon Toko yang Menjual Oleh-Oleh Khas Yogyakarta	42
Tabel 4.7. Data Alamat dan Nomor Telepon Lembaga yang Mendukung Data Sekunder	42
Tabel 4.8. Wawancara	44
Tabel 4.8. Wawancara (Lanjutan)	45
Tabel 5.1. Menetapkan target Konsumen	49
Tabel 5.2. Menetapkan Hipotesis dan Pertanyaan Dasar	50
Tabel 5.3. Kategori Data Sekunder	51
Tabel 5.4. Pertanyaan Tambahan	52
Tabel 5.5. Pemeriksaan Hipotesis	53
Tabel 5.6. Pengetahuan tentang bisnis	54
Tabel 5.7. Kompetisi Usaha	55
Tabel 5.8. Kompetitor	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lembar Kerja 1	19
Gambar 2.2. Lembar Kerja 2	20
Gambar 2.3. Lembar Kerja 3	21
Gambar 2.4. Lembar Kerja 4	22
Gambar 2.5. Lembar Kerja 5	23
Gambar 2.6. Lembar Kerja 6	24
Gambar 2.7. Lembar Kerja 7	25
Gambar 2.8. Lembar Kerja 8	25
Gambar 2.9. Ampyang Jahe	31
Gambar 2.10. Ampyang Cokelat	31
Gambar 3.1. Diagram Alir Metode Penelitian	35
Diagram 3.1. Diagram Alir Metode Penelitian (Lanjutan)	36
Gambar 4.1. Bar Chart Jumlah Penduduk DIY Tahun 2013	37
Gambar 4.2. Banyaknya Wisatawan Mancanegara dan Domestik yang Menginap menurut Kelas Hotel Tahun 2010-2014	37
Gambar 4.3. Tempat UMKM Ampyang Cokelat FIA	46
Gambar 4.4. Kue Bolu Pandan	47
Gambar 4.5. Brownies Coklat	48
Bambar 4.6. Ampyang Coklat	48
Gambar 4.7. Kue Sus Kering Bulat	49
Gambar 4.8. Kue Ukel	49
Gambar 4.9. Kue Sus Kering Lonjong	50
Gambar 4.10. Kue Phia	50
Gambar 5.1 Penyebaran Kuesioner	60
Gambar 5.1 Penyebaran Kuesioner (Lanjutan)	61
Gambar 5.2. <i>Pie Chart</i> Jenis Kelamin Responden	62
Gambar 5.3. <i>Pie Chart</i> Usia Responden	63
Gambar 5.4. Column Chart Kota Asal Responden	63
Gambar 5.5. <i>Pie Chart</i> Jenis Pekerjaan Responden	64
Gambar 5.6. <i>Pie Chart</i> Jumlah Pendapatan Responden	65
Gambar 5.7. <i>Pie Chart</i> Responden yang sering makan makanan ringan	66
Gambar 5.8. Responden makan makanan ringan pada saat	67

Gambar 5.9. Responden biasanya membeli makanan ringan pada saat	67
Gambar 5.10. Media Informasi Responden Mengenai Ampyang Cokelat	68
Gambar 5.11. <i>Pie Chart</i> Responden yang mengetahui produk ampyang	68
Gambar 5.12. <i>Bar Chart</i> Harga Ampyang yang diketahui Responden	69
Gambar 5.13. <i>Pie Chart</i> Responden yang menyukai cokelat dan kacang	69
Gambar 5.14. <i>Pie Chart</i> Responden yang pernah mencoba Ampyang Cokelat	70
Gambar 5.15. Komentar terhadap produk Ampyang Cokelat	71
Gambar 5.16. <i>Bar Chart</i> Harga Ampyang Cokelat menurut Responden	72
Gambar 5.17. <i>Pie Chart</i> berat ampyang cokelat menurut responden	72
Gambar 5.18. <i>Pie Chart</i> Responden yang selalu membeli oleh-oleh ketika bepergian	73
Gambar 5.19. Jenis oleh-oleh yang sering dibeli oleh Responden	73
Gambar 5.20. <i>Pie Chart</i> Cara Pemasaran	74
Gambar 5.21. Tempat Responden membeli oleh-oleh	74
Gambar 5.22. <i>Pie Chart</i> Responden yang setuju bila ampyang cokelat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta	75
Gambar 5.23. <i>Pie Chart</i> Penilaian Responden terhadap Perlu atau Tidaknya gambar sebagai ciri khas Yogyakarta pada kemasan	76
Gambar 5.24. <i>Bar Chart</i> gambar pada kemasan	76
Gambar 5.25. Prioritas ketika membeli ampyang cokelat	77
Gambar 5.26. <i>Pie Chart</i> Penilaian Responden terhadap Perlu atau Tidaknya gambar sebagai ciri khas Yogyakarta pada kemasan	77
Gambar 5.27. <i>Pie Chart</i> Model Kemasan yang dipilih Responden	78
Gambar 5.28. <i>Pie Chart</i> Bentuk Ampyang Cokelat yang diminati Responden	79
Gambar 5.29. Hubungan Jenis Kelamin terhadap frekuensi konsumsi makanan ringan	81
Gambar 5.30. Hubungan Pekerjaan dengan pengalaman makan ampyang cokelat	81
Gambar 5.31. Responden yang sering membeli oleh-oleh berdasarkan pendapatan	82
Gambar 5.32. Pemilihan Kemasan berdasarkan berat	83
Gambar 5.33. Pemilihan Bentuk berdasarkan Kemasan	83

Gambar 5.34. Tempat responden membeli oleh-oleh berdasarkan jenis kelamin	84
Gambar 5.35. Faktor terpenting dalam membeli oleh-oleh berdasarkan jenis kelamin	84
Gambar 5.36. Bentuk Ampyang Cokelat berdasarkan jenis Kelamin	85
Gambar 5.37. Responden yang setuju ampyang cokelat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta	86
Gambar 5.38. Varian rasa berdasarkan umur responden	86



## INTISARI

Ampyang Cokelat FIA merupakan hasil produksi dari UMKM yang terletak di Jl. Nogosari Kidul No.14, Daerah Istimewa Yogyakarta. Seperti halnya UMKM pada umumnya, usaha ini juga mengalami kesulitan dalam meningkatkan daya saing pemasaran produk mereka. Ampyang yang dapat dijual kurang lebih 8 bungkus per hari, hal ini belum mencerminkan keberhasilan dalam pemasaran produk ini, maka dari itu ampyang cokelat diarahkan sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta.

Penelitian ini difokuskan pada kebutuhan riset pasar untuk UMKM ampyang cokelat FIA, sehingga potensi pemasaran produk dapat diidentifikasi dengan jelas. Riset pasar dilakukan dengan menggunakan Lembar Kerja untuk mengidentifikasi target customer, dilanjutkan dengan menetapkan hipotesis uji dengan mempertimbangkan data sekunder yang terkait dengan tingkat kompetisi dan potensi industri makanan lokal. Pertanyaan yang dibangun ke dalam sebuah kuesioner akan menangkap minat pasar terhadap ampyang cokelat yang diarahkan sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta. Metode analisis dilakukan melalui analisis tren, similiaritas, kontradiksi, dan odd groupings terhadap data primer yang telah didapatkan melalui penyebaran kuesioner.

Hasil pada penelitian ini berupa lembar kuesioner dan hasil analisis yang menyatakan bahwa masih banyak responden yang belum mengetahui produk ampyang cokelat, responden setuju apabila ampyang cokelat dijadikan oleh-oleh khas Yogyakarta, Harga ampyang cokelat yang diminati adalah Rp. 15.000 - 20.000,-, Tempat penjualan di pusat penjualan oleh-oleh, tempat wisata dan stasiun, diperlukan gambar Tugu Yogyakarta sebagai khas Yogyakarta pada kemasan, Varian rasa yang diminati ampyang cokelat original, Kemasan kardus dengan berat 200gr dengan bentuk batangan / persegi dan kemasan plastik 250gr dengan bentuk bola.

**Kata Kunci :** *Ampyang cokelat, kuesioner, riset pasar*