

Analisis Kompetitor dengan Menggunakan Categorical Analysis di Bakpia Pathok Wijaya

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi persyaratan
mencapai derajat Sarjana Teknik Industri



Daniel Wibisana

15 16 08646

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ATMAJAYA YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir berjudul

Analisis Kompetitor dengan Menggunakan Categorical Analysis

di Bakpia Pathok Wijaya

yang disusun oleh:

Daniel Wibisana

15 16 08646

Dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 17 Juli 2017

Dosen Pembimbing

Ririn Diar A, S.T., M.MT., D.Eng.

Tim Penguji,

Penguji 1,

Ririn Diar A, S.T., M.MT., D.Eng.

Penguji 2,

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

Penguji 3,

D.M. Ratna Tungga Dewa, S.Si., M.T.

Yogyakarta, 17 Juli 2017

Universitas Atma Jaya Yogyakarta,

Fakultas Teknologi Industri,

Dekan,

Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc.

Pernyataan Originalitas

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Daniel Wibisana

NPM : 151608646

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya yang berjudul "Analisis Kompetitor dengan Menggunakan Categorical Analysis di Bakpia Pathok Wijaya" merupakan hasil penelitian saya pada tahun akademik 2016/2017 yang bersifat original dan tidak mengandung plagiasi dari karya manapun.

Bilamana dikemudian 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.

Dengan pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 25 Juli 2017

Yang menyatakan,



Daniel Wibisana

PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk orang-orang
sangat berpengaruh dalam hidup saya

Papah dan Mamah, yang selalu mendukungu
Rendaning Astari yang selalu ada dan memberi semangat
Teman – teman S1 UAJY-ATMI yang selalu menemani

Matius 21:22

**“Apa saja yang kamu minta dalam Doa dengan penuh
kepercayaan, kamu akan menerimanya”**

**Trust God to overcome your problems,
He has thousands of years of experience.**

Amsal 23:18

**“Karena masa depan sungguh ada, dan harapanmu
tidak akan hilang”**

KATA PENGANTAR

Puji syukur sebesar-besarnya penulis haturkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan karunia-Nya yang tiada henti sehingga dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan mencapai derajat Sarjana Teknik Industri dari Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

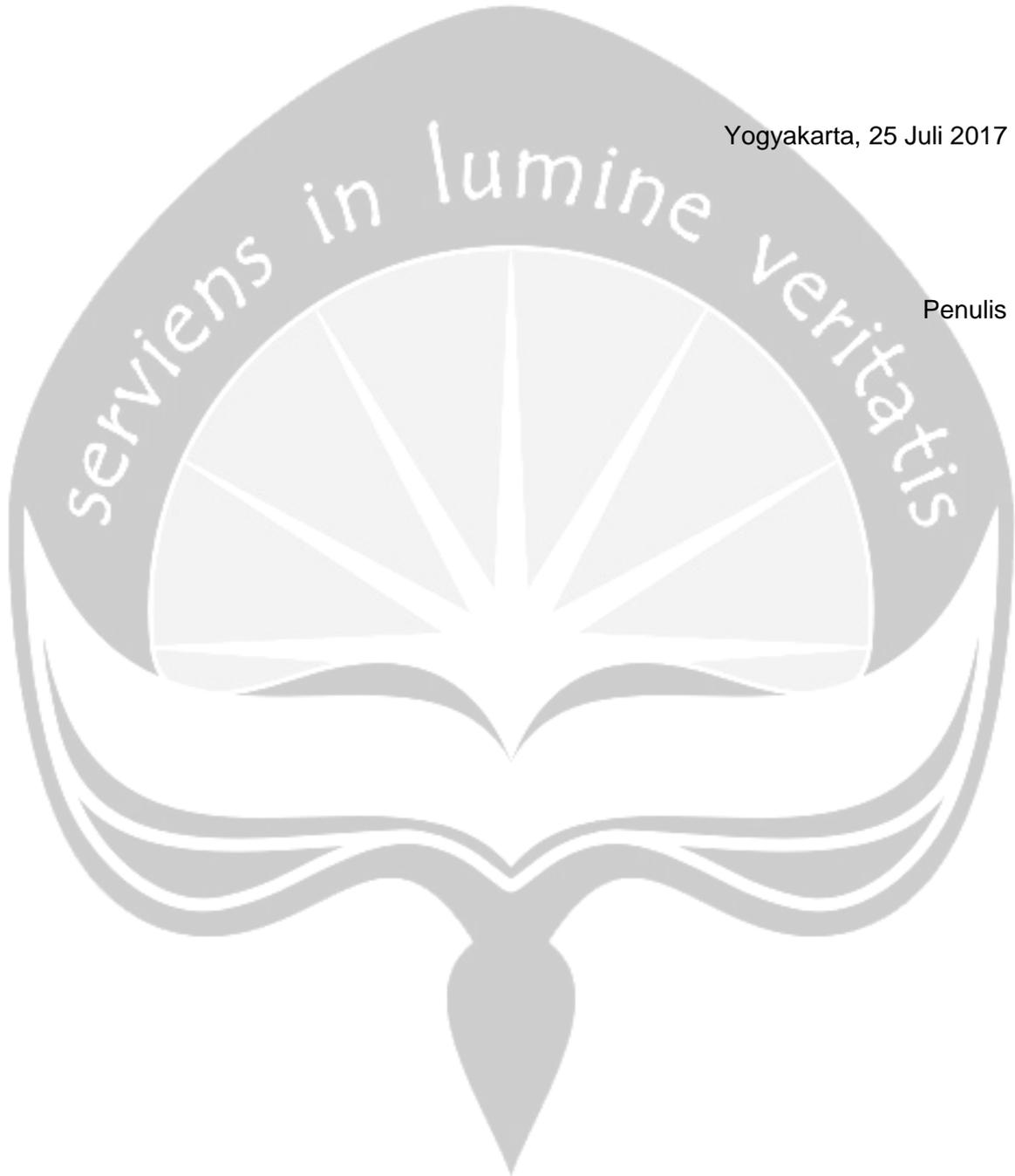
Pada kesempatan ini dengan segenap kerendahan hati, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. A. Teguh Siswanto. M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Bapak V. Ariyono, S.T., M.T. selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
3. Ibu Ririn Diar A, S.T., M.MT., D.Eng. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang dengan penuh kesabaran telah meluangkan, waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing, mengarahkan, dan memberi masukan kepada penulis dalam proses mengerjakan Tugas Akhir.
4. Dosen-dosen Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam menjalankan proses studi di Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
5. Pihak manajemen Bakpia Pathok Wijaya beserta seluruh karyawan yang telah bersedia membantu dan meluangkan banyak waktu untuk memberikan penulis informasi terkait dengan penelitian pada tugas akhir.
6. Seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan semangat dan doa yang tidak ada hentinya untuk kelancaran penulisan dan ujian tugas akhir penulis.
7. Teman-teman S1 UAJY-ATMI dan Program Studi Teknik Industri atas dukungan, semangat, dan kebersamaan dalam seluruh proses serta dinamika kita selama 1,5 tahun ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namun telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis berharap semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pendidikan dan khususnya untuk kemajuan Industri Indonesia, serta bermanfaat bagi para pembaca khususnya yang sedang melakukan penelitian yang sama dengan topik laporan Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 25 Juli 2017

Penulis



DAFTAR ISI

BAB	JUDUL	HAL
	Halaman Judul	i
	Halaman Pengesahan	ii
	Pernyataan Originalitas	iii
	Persembahan	iv
	Kata Pengantar	v
	Daftar Isi	vi
	Daftar Tabel	ix
	Daftar Gambar	x
	Daftar Lampiran	xi
	Intisari	xii
1	Pendahuluan	1
	1.1 Latar Belakang	1
	1.2 Rumusan Masalah	2
	1.3 Tujuan Penelitian	2
	1.4 Batasan Masalah	2
2	Tinjauan Pustaka dan Dasar Teori	4
	2.1 Tinjauan Pustaka	4
	2.2 Penelitian Sekarang	5
	2.3 Dasar teori	7
3	Metodologi Penelitian	10
	3.1 Pengamatan Awal	10

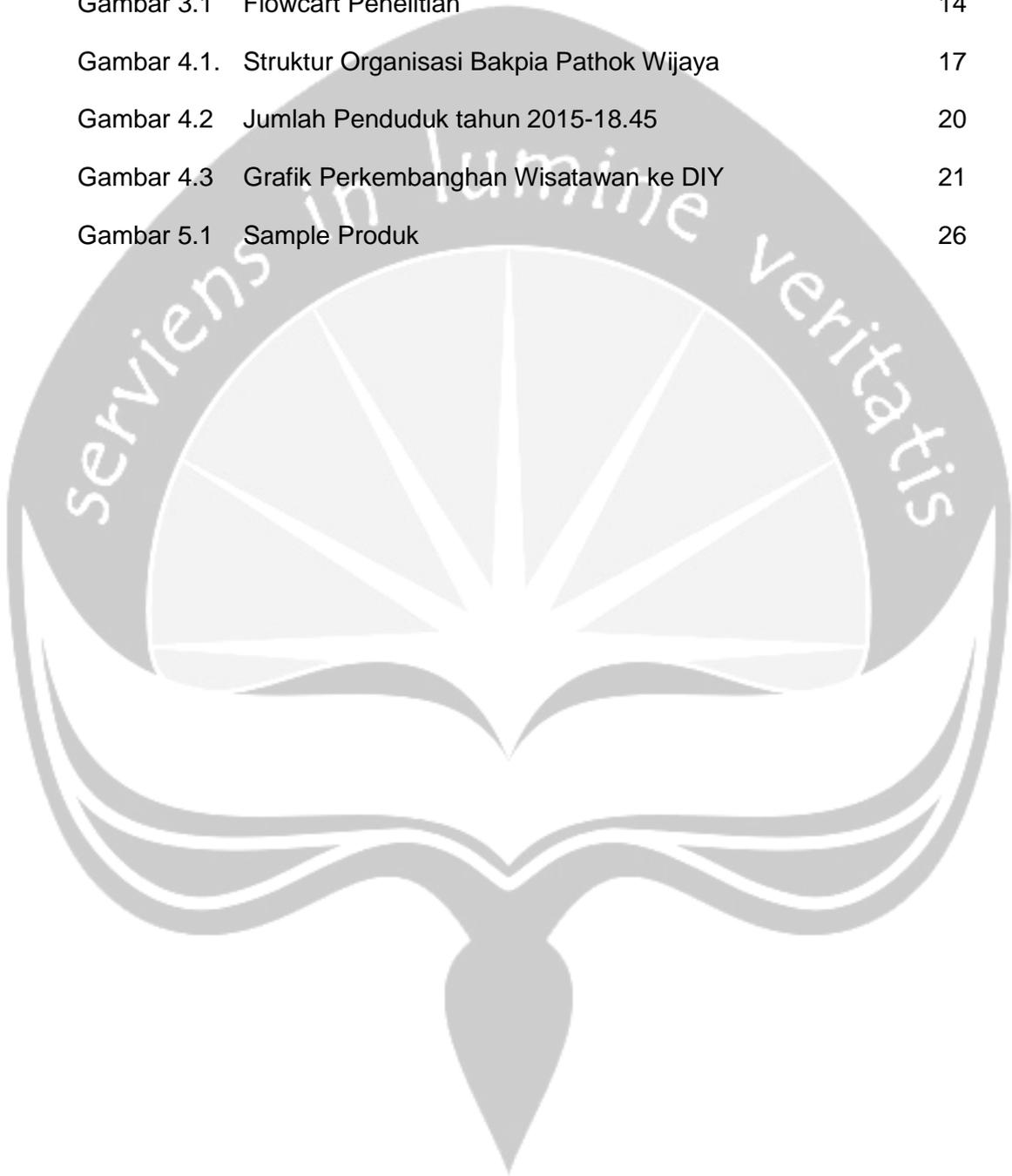
3.2	Studi Pustaka	10
3.3	identifikasi Masalah	10
3.4	Pengumpulan Data	10
3.5	Menetapkan Target Responden	11
3.6	Membuat Pertanyaan Dasar	11
3.7	Kesimpulan dan SaranPenyebaran kuesioner untuk menguji validitas dan ralabilitas	11
3.8	Uji Validitas dan Reliabilitas	11
3.9	Menyebarkan Kuesioner	13
3.10	Analisis Data dan Pembahasan	13
3.11	Kesimpulan dan Saran	13
4	Data	16
4.1	Profil Perusahaan	16
5	Analisa Data dan Pembahasan	22
5.1	Data Profil Kompetitor	22
5.2	Perancangan Kuesioner	25
5.3	CA (<i>Categorical Analysis</i>)	27
5.4	Strategi Penjualan dari Kompetitor Bakpia Pathok Wijaya	30
6	Kesimpulan Dan Saran	32
6.1	Kesimpulan	32
6.2	Saran	32
	Daftar Pustaka	

DAFTAR TABEL

	HAL
Tabel 1.1 Data Pemasukan Pertahun dari Penjualan	1
Tabel 2.1 Perbedaan Skripsi Sekarang dan Terdahulu	6
Tabel 3.1 Hasil Uji Validitas	12
Tabel 3.2 Hasil Uji Relabilitas	13
Tabel 5.1 Variasi Rasa pada Bakpia Wijaya	46
Tabel 5.2 Tugas dan Tanggung Jawab Pemilik Perusahaan	48
Tabel 5.3 Tugas dan Tanggung Jawab dari Produksi	54
Tabel 5.4 Tugas dan Tanggung Jawab dari Gudang Bahan Baku	55
Tabel 5.5 Tugas dan Tanggung Jawab bagian Keuangan dan Administrasi	56
Tabel 5.6 Tugas dan Tanggung Jawab Staff Produksi	59
Tabel 5.7 Tugas dan Tanggung Jawab dari staff Administrasi	60
Tabel 5.8 Pertumbuhan Kunjungan Wisatawan ke DIY tahun 2011-2015	61
Tabel 5.9 Variasi Rasa pada Bakpia Rania	62
Tabel 5.10 Variasi Rasa pada Bakpia Lestari	63
Tabel 5.11 Variasi Rasa pada Bakpia Vista	64
Tabel 5.12 Kuesioner	64
Tabel 5.13 Pembagian Wilayah Penelitian dan Karakteristik Target Konsumen	65
Tabel 5.14 Strategi Penjualan	67

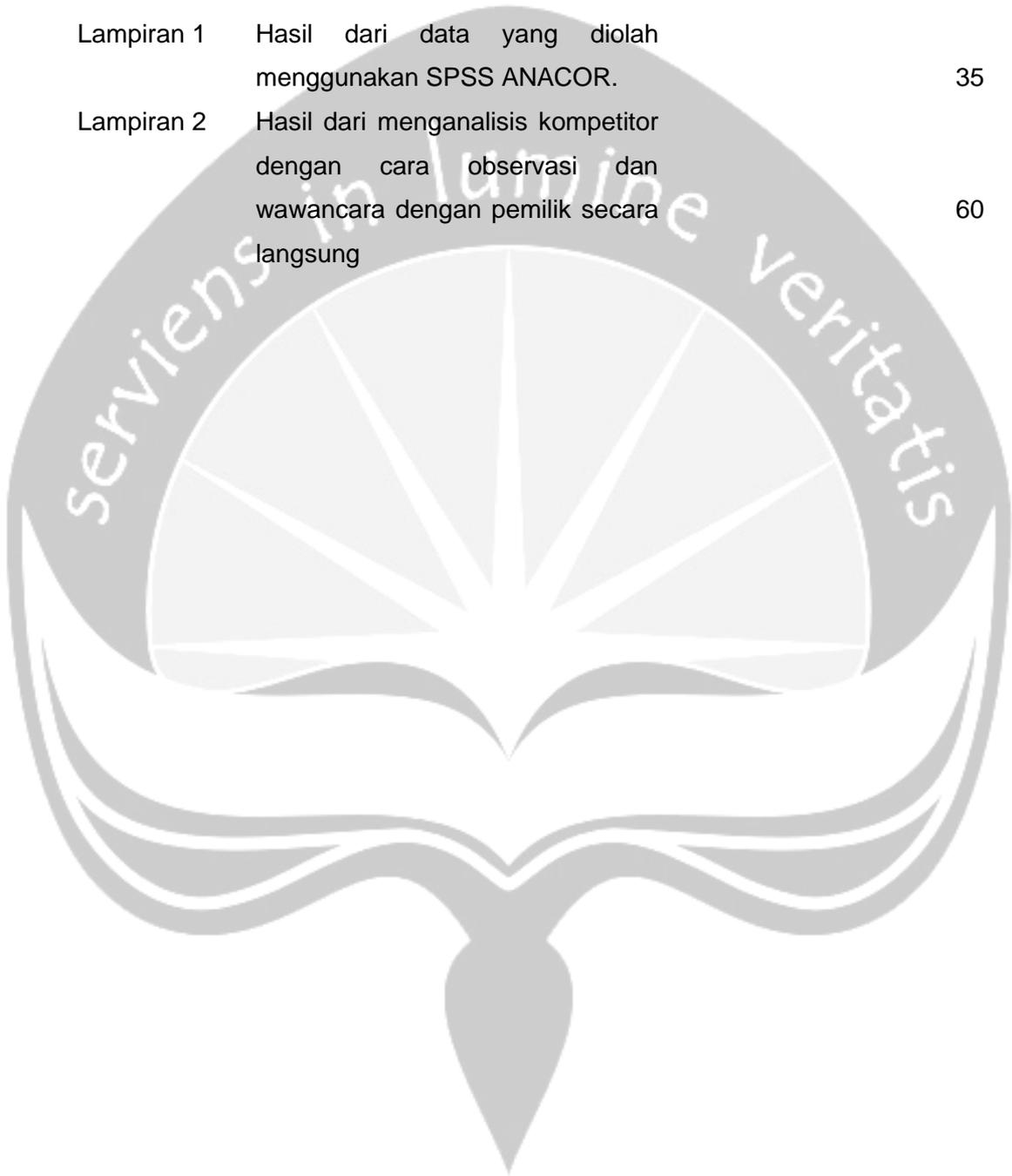
DAFTAR GAMBAR

	HAL
Gambar 3.1 Flowcart Penelitian	14
Gambar 4.1. Struktur Organisasi Bakpia Pathok Wijaya	17
Gambar 4.2 Jumlah Penduduk tahun 2015-18.45	20
Gambar 4.3 Grafik Perkembangan Wisatawan ke DIY	21
Gambar 5.1 Sample Produk	26



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil dari data yang diolah menggunakan SPSS ANACOR.	35
Lampiran 2 Hasil dari menganalisis kompetitor dengan cara observasi dan wawancara dengan pemilik secara langsung	60



INTISARI

Bakpia merupakan salah satu makanan khas Yogyakarta (DIY) yang pertumbuhannya terus meningkat seiring dengan pertumbuhan wisatawan. Di Yogyakarta banyak dijumpai perusahaan-perusahaan pembuat Bakpia, salah satunya Bakpia Pathok Wijaya. Dari sekian banyak perusahaan-perusahaan bakpia di Yogyakarta, mereka saling bersaing untuk menunjukkan bakpia mana yang paling diminati oleh wisatawan. *Analisis Kompetitor* atau Analisis Persaingan adalah usaha mengidentifikasi ancaman, kesempatan atau permasalahan strategi yang terjadi akibat perubahan persaingan potensial serta kekuatan dan kelemahan pesaing. Analisis ini berguna untuk mendasari keputusan tentang produk yang dipasarkan agar kemudian diperoleh laba yang optimal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kompetitor dari Bakpia Pathok Wijaya. Pengumpulan data primer dilakukan dengan pengamatan langsung kondisi dilokasi usaha dan wawancara terhadap sumbernya atau pihak yang terkait, sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan dengan proses dokumentasi catatan yang diperoleh dari pihak terkait. Berdasarkan analisis kompetitor dari Bakpia Pathok Wijaya menunjukkan bahwa secara keseluruhan strategi penjualan yang digunakan oleh Bakpia Wijaya masih kalah dibanding para kompetitornya, masih perlu adanya pembenahan dalam strategi penjualan untuk produk Bakpia Pathok Wijaya.

Kata kunci : Bakpia, *Analisis Kompetitor*, *Analisis Persaingan*.