

**RISET PASAR UNTUK MEMULAI USAHA BARU KULINER
“GEBYUR KEJU”**

TUGAS AKHIR

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



NATANAEL PRAYOGO DARMAWAN

13 06 07197

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

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Berjudul

RISET PASAR UNTUK MEMULAI USAHA BARU KULINER GEBYUR KEJU

Yang disusun oleh

Soen, Natanael Prayogo Darmawan

130607197

Dinyatakan telah memenuhi syarat pada 23 Oktober 2017

Dosen Pembimbing 1,



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

Tim Penguji,

Penguji 1



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

Penguji 2,



Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc.

Penguji 3,



Ag. Gatot Bintoro, S.T., M.T.

Yogyakarta, 23 Oktober 2017

Universitas Atma Jaya Yogyakarta,

Fakultas Teknologi Industri,

Dekan,



Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc.

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Soen Natanael Prayogo Darmawan
NPM : 13 060 7197

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul "Riset Pasar Untuk Memulai Usaha Baru Restoran Kuliner Gebyur Keju" merupakan hasil penelitian saya pada tahun akademik 2017/2018 yang bersifat original dan tidak mengandung plagiasi dari karya manapun.

Bilama 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.

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

Yogyakarta, 23 Oktober 2017

Yang Menyatakan,



Soen, Natanael Prayogo Darmawan

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul “Riset Pasar Untuk Memulai Usaha Baru Restoran Kuliner Gebyur Keju”. Tugas akhir ini disusun untuk menyelesaikan syarat yang diperlukan dalam mencapai gelar Sarjana Teknik pada program studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penyelesaian tugas akhir ini tidak lepas dari kerja keras penulis dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. A. Teguh Siswantoro, M.Sc., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Bapak V. Ariyono, S.T., M.Sc., selaku ketua Program Studi Teknik Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
3. Bapak Theodorus B. Hanandoko, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing yang selalu telah baik hati meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan dalam menyelesaikan pengerjaan Tugas Akhir
4. Kedua orang tua yang penulis sayangi dan cintai, Didik Andrian dan Meliani yang selalu memberikan semangat dan motivasi pada penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Rekan bisnis Gebyur Keju, Yovan Sulistyio dan Monica Tiffany yang selalu setia untuk bekerja sama dalam mengembangkan usaha Gebyur Keju dan memberikan motivasi selalu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Rekan bisnis Mie Bowries Solo, Koh Aries dan Cik Irma yang membimbing dan mengajarkan ilmu dalam mengelola restoran dan memasak.
7. Pihak – pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu – persatu yang secara langsung atau tidak langsung turut mendoakan dan mendukung penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa terdapat kekurangan dan kesalahan selama melakukan penulisan Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu saran dan kritik selalu diharapkan oleh penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca

Yogyakarta, 23 Oktober 2017

Soen, Natanael Prayogo Darmawan



DAFTAR ISI

BAB JUDUL	HAL
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORIGINALITAS	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xiii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Batasan Masalah	4
2. TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI	
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.2 Landasan teori	10
3. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Identifikasi Masalah	34
3.2 <i>Focus Group Discussion</i>	34
3.3 Studi Pustaka	34
3.4 Studi Lapangan	34
3.5 Mengidentifikasi Informasi yang Diperlukan	34
3.6 Menetapkan Target Customer	35
3.7 Menetapkan Hipotesis	35
3.8 Membuat Pertanyaan Dasar	35

3.9 Pengumpulan Data Sekunder	35
3.10 Pertanyaan Tambahan	35
3.11 Memeriksa Hipotesis	35
3.12 Penjabaran Kompetensi	36
3.13 Penjabaran Kompetensi	36
3.14 Pembuatan Kuesioner	36
3.15 Penyebaran Kuesioner	36
3.16 Analisis Data	36
3.17 Kesimpulan	36
4. DATA	
4.1 Data Statistik Demografi	38
4.2 Data Ilmiah Kandungan Gizi Keju	43
4.3 Data Spesifikasi dan Gambar Varian Produk	44
4.4 Data alamat dan Nomor Telepon Supplier	48
4.5 Data Informasi Legal	49
4.6 Data Prosedur dan Informasi Bisnis	51
4.7 Hasil <i>Focus Group Discussion</i>	52
5. ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	
5.1. Perancangan Kuesioner	58
5.2. Penyebaran Kuesioner	78
5.3. Hasil Kuesioner dan Pembahasan	78
5.4. Analisis Kuesioner	103
5.5. Analisis Hasil Konjoin	110
5.6. Pengujian Hipotesis Riset Pasar	113
5.7. Action Plan	114

6. KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan	119
6.2. Saran	121
Daftar Pustaka	122
Lampiran	125



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Perbandingan Penelitian Terdahulu dan Sekarang	8
Tabel 2.2.	Perbedaan Data Kualitatif dan Kuantitatif	17
Tabel 4.1.	Spesifikasi dan Gambar Varian Produk	44
Tabel 4.2.	Spesifikasi Cup Plastik STP 550	48
Tabel 4.3.	Spesifikasi Cup Plastik STP 650	48
Tabel 4.4.	Alamat dan Nomor Telepon Supplier	48
Tabel 4.5.	Data Informasi Legal	49
Tabel 4.7.	Hasil Focus Group Discussion	52
Tabel 5.1.	Lembar Kerja 1: Menetapkan Target Konsumen	58
Tabel 5.2.	Lembar Kerja 2: Menetapkan Hipotesis dan Pertanyaan Dasar	60
Tabel 5.3.	Lembar Kerja 3: Menetapkan Kategori Data Sekunder	62
Tabel 5.4.	Lembar Kerja 4: Menetapkan Pertanyaan Tambahan	65
Tabel 5.5.	Lembar Kerja 5: Memeriksa Hipotesis	66
Tabel 5.6.	Lembar Kerja 6: Apa yang Diketahui Tentang Bisnis Anda	69
Tabel 5.7.	Lembar Kerja 7: Menjabarkan Kompetensi	71
Tabel 5.8.	Lembar Kerja 8: Menjabarkan Kompetitor	72
Tabel 5.9.	Hasil Kombinasi Stimuli Bahan Makanan	76
Tabel 5.10.	Alasan Responden Tidak Tertarik Mencoba Kuliner Baru	84
Tabel 5.11.	Frekuensi Pertimbangan Responden Makan di Resto Cepat Saji	85
Tabel 5.12.	Kompetitor Tambahan Atas Dasar Pengetahuan Responden	87
Tabel 5.13.	Frekuensi Pertimbangan Responden Pada Minat Mengonsumsi Produk Ayam Goreng	88
Tabel 5.14.	Hal Yang Membuat Responden Tertarik Membeli Produk Gebyur Keju	92

Tabel 5.15. Alasan Responden Tidak Setuju Jika Gebyur Keju Buka Restoran

Tetap 94

Tabel 5.16. Saus Keju yang Enak Menurut Responden 99

Tabel 5.17. Action Plan 115



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Lembar Kerja 1	18
Gambar 2.2. Lembar Kerja 2	19
Gambar 2.3. Lembar Kerja 3	20
Gambar 2.4. Lembar Kerja 4	21
Gambar 2.5. Lembar Kerja 5	22
Gambar 2.6. Lembar Kerja 6	23
Gambar 2.7. Lembar Kerja 7	24
Gambar 2.8. Lembar Kerja 8	25
Gambar 2.9. Pemilihan Model Konjoin	30
Gambar 3.1. Metodologi Penelitian	31
Gambar 4.1. Jumlah Mahasiswa Laki – Laki di Yogyakarta	38
Gambar 4.2. Jumlah Mahasiswa Perempuan di Yogyakarta	38
Gambar 4.3. Jumlah Penduduk di DIY Semester II 2016	39
Gambar 4.4. Perkembangan UMKM di Indonesia Tahun 2012-2013	40
Gambar 4.5. Perkembangan Wisatawan Mancanegara DIY 2011 -2015	41
Gambar 4.6. Perkembangan Wisatawan Nusantara DIY 2011- 2015	41
Gambar 4.7. Perkembangan Wisatawan Gabungan DIY 2011- 2015	42
Gambar 4.8. Perkembangan Restoran di Sleman DIY 2013 – 2015	42
Gambar 4.9. Informasi Gizi 100 gram Keju Cheddar	43
Gambar 4.10. Ringkasan Gizi 100 gram Keju Cheddar	43
Gambar 5.1. Pie Chart Jenis Kelamin Responden	78
Gambar 5.2. Pie Chart Umur Responden`	79
Gambar 5.3. Pie Chart Kota Responden	80
Gambar 5.4. Pie Chart Jenis Pekerjaan Responden	81
Gambar 5.5. Pie Chart Pendapatan Bulanan Responden	82

Gambar 5.6. Pie Chart Hobi Responden	82
Gambar 5.7. Pie Chart Minat Responden Mencoba Kuliner Baru	83
Gambar 5.8. Histogram Media Responden Mendapatkan Informasi Kuliner	84
Gambar 5.9. Pie Chart Minat Responden Makan di Resto Cepat Saji	85
Gambar 5.10. Histogram Pengetahuan Responden Mengenai Kompetitor	86
Gambar 5.11. Pie Chart Minat Terhadap Inovasi Produk Ayam Goreng Krispy	88
Gambar 5.12. Pie Chart Ketertarikan Mengkonsumsi Jenis Ayam Goreng Krispy	89
Gambar 5.13. Pie Chart Pengetahuan Responden Terhadap Usaha Gebyur Keju	90
Gambar 5.14. Pie Chart Minat Responden Membeli Produk Gebyur Keju	91
Gambar 5.15. Pie Chart Responden yang Pernah atau Belum Pernah Membeli Produk Gebyur Keju	93
Gambar 5.16. Pie Chart Tanggapan Responden Mengenai Membuka Restoran Gebyur Keju	94
Gambar 5.17. Pie Chart Tanggapan Responden Mengenai Porsi Nasi Pada Produk Gebyur Keju	95
Gambar 5.18. Pie Chart Tanggapan Responden Mengenai Budget yang Responden Keluarkan Untuk Produk Gebyur Keju	96
Gambar 5.19. Pie Chart Tanggapan Responden Mengenai Produk Take Away	97
Gambar 5.20. Histogram Minat Responden Terhadap Jenis – Jenis Keju	98
Gambar 5.21. Histogram Minat Responden Terhadap Varian Saus Selain Saus Keju	100
Gambar 5.22. Pie Chart Tanggapan Responden Kapan Mengkonsumsi Snack	101
Gambar 5.23. Pie Chart Tanggapan Responden Mengenai Menu Snack Gebyur Keju	102

Gambar 5.24. Pie Chart Tanggapan Reponden Mengenai Menu Snack Gebyur Berdasarkan Responden yang Sudah Pernah Mencoba	102
Gambar 5.24. Histogram Ketertarikan Responden Makan di Resto Cepat Saji Berdasarkan Jenis Kelamin	104
Gambar 5.25. Histogram Porsi Nasi 100-150 gram Terhadap Jenis Kelamin	104
Gambar 5.26. Histogram Budget yang Responden Berani Keluarkan Berdasarkan Pendapatan Tiap Bulan	105
Gambar 5.27. Ketertarikan Varian Saus Lain Berdasarkan Jenis Kelamin	105
Gambar 5.28. Histogram Hobi Kulineran dan Berwisata Berdasarkan Umur Responden	106
Gambar 5.29. Histogram Cara Responden Mendapatkan Informasi Berdasarkan Umur	107
Gambar 5.30. Histogram Makan di Resto Cepat Saji Terhadap Ketertarikan Membeli Produk Gebyur Keju	107
Gambar 5.31. Histogram Budget yang Responden Berani Keluarkan Untuk Membeli Produk Gebyur Keju Berdasarkan Kota Asal	108
Gambar 5.32. Histogram Ketertarikan Jenis Ayam Goreng Krispy Berdasarkan Jenis Kelamin	110
Gambar 5.33. Tampilan Statistika Utilitas Bahan Baku	111
Gambar 5.34. Importance Summary Konjoin	112
Gambar 5.35. Correlations Beetwen Estimates and Actual Answers	113

INTISARI

Usaha Gebyur Keju merupakan *business startup* yang baru dijalankan pada awal tahun 2017 ini. Kegiatan usaha dilakukan dengan mengikuti *event- event* bazar yang diadakan di daerah Yogyakarta. Selama mengikuti kegiatan bazar diketahui bahwa banyak terdapat respon positif dan konsumen yang tertarik pada produk dari usaha Gebyur Keju. Hal tersebut mendorong pemilik usaha untuk membuka restoran tetap Gebyur Keju di Yogyakarta khususnya daerah Sleman. Selain itu dibutuhkan komposisi bahan makanan yang dapat dijadikan kombinasi menu *snack* baru pada usaha Gebyur Keju.

Pada penelitian ini digunakan riset pasar untuk mengetahui lebih dalam mengenai minat dan potensi pasar terhadap usaha Gebyur Keju dan mengetahui kombinasi menu *snack* baru yang disukai oleh konsumen, sekaligus secara tidak langsung melakukan promosi untuk usaha Gebyur Keju. Riset pasar yang dilakukan sesuai dengan arahan dan acuan alat bantu lembar kerja, mencari data sekunder dan primer, melakukan *focus group discussion*, menentukan hipotesis. Data disajikan dalam bentuk histogram dan *pie – chart*, serta menganalisis tanggapan responden berdasarkan analisis tren, similaritas, odd groupings, dan kontradiksi.

Hasil Riset diketahui sebanyak 64% responden mengetahui usaha Gebyur Keju dimana 48% responden pernah mencoba produk Gebyur Keju, dan sebanyak 98% responden tertarik untuk membeli maupun membeli ulang produk produk Gebyur Keju. Selain itu 93% responden setuju jika Usaha Gebyur Keju membuka restoran tetap. Kombinasi menu *snack* yang disukai oleh responden adalah baked cassava chips, cumi krispy, jamur tiram krispy, dan baked chicken sausage. Berdasarkan hasil riset yang diperoleh maka merealisasikan restoran tetap Gebyur Keju dapat dilakukan.

Kata Kunci: Riset Pasar, Kuliner, Keju, Usaha baru