

BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berikut kesimpulan yang telah diperoleh dari penelitian riset pasar mengenai usaha kuliner Gebyur Keju:

- a. Usaha Gebyur Keju memiliki potensi dan diminati pasar, hal tersebut diketahui dari beberapa hasil analisis dan interpretasi data riset sebagai berikut:
 - i. Hobi berwisata dan kulineran digemari oleh sebanyak 86% responden yang berarti memiliki usaha dalam bidang kuliner terdapat peluang dan potensi.
 - ii. Responden yang menjawab kuesioner 89% tertarik untuk mencoba kuliner baru yang muncul di daerah Yogyakarta.
 - iii. Sebanyak 78% responden mengatakan tertarik untuk makan di resto cepat saji.
 - iv. Diketahui bahwa dari analisis tren, responden yang suka makan di resto cepat saji maupun tidak suka makan di resto cepat saji, terdapat 97% orang tetap tertarik untuk membeli produk Gebyur Keju.
 - v. Diketahui hasil analisis similaritas bahwa responden dengan rentang umur 16 -24 tahun dan 25 -30 tahun masih menyukai kulineran dan berwisata. Hal tersebut tidak menutup kemungkinan usaha Gebyur Keju juga akan diminati oleh target umur diluar yang sudah ditetapkan pada lembar kerja satu.
 - vi. Usaha Gebyur Keju yang termasuk usaha kuliner resto cepat saji sudah diketahui oleh responden sebanyak 64 % dengan responden sebanyak 48% sudah pernah mencoba produk Gebyur Keju, selain itu diketahui sebanyak 98% responden tertarik untuk membeli maupun membeli ulang produk Gebyur Keju
 - vii. Responden sebanyak 93% setuju jika usaha kuliner Gebyur Keju membuka restoran tetap.
Berdasarkan analisis data primer mengenai minat dan potensi pasar yang sudah dijelaskan maka diketahui bahwa usaha Gebyur Keju memang berpotensi dan diminati pasar. Hal tersebut juga didukung dari beberapa data sekunder yang sudah didapatkan pada analisis lembar kerja
- b. Menu *snack* baru yang akan diterapkan pada usaha Gebyur Keju setelah terpilih menggunakan analisis conjoint antara lain adalah baked cassava chips, cumi krispy, jamur tiram krispy, dan baked chicken sausage.

- c. Berdasarkan hasil data sekunder dan data primer yang didapatkan, diketahui tujuan riset pasar telah tercapai. Hal tersebut juga dikuatkan dengan validnya hipotesis awal yang sudah ditentukan bahwa Gebyur Keju memiliki potensi dan diminati pasar serta dapat bersaing dengan kompetitor lain dengan tambahan komposisi menu snack baru yang disukai oleh konsumen. Oleh sebab itu merealisasikan restoran tetap Gebyur Keju dapat dilakukan.

6.2. Saran

Penelitian yang sudah dilakukan berfokus mengetahui bagaimana tanggapan pasar mengenai *business startup* Gebyur Keju sehingga usaha Gebyur Keju memiliki potensi dan minat pasar untuk merealisasikan membuka restoran tetap di daerah Yogyakarta. Selain itu penelitian dilakukan juga ingin mengetahui mengenai pengembangan komposisi menu untuk menu *snack* baru yang akan dijual di usaha Gebyur Keju. Untuk penelitian selanjutnya bisa melakukan penelitian lebih dalam mengenai strategi pemasaran yang cocok untuk dilakukan pada usaha Gebyur Keju ataupun melakukan penelitian di kota lain yang mencakup daerah lebih luas. Jika ada analisis untuk membaca tanggapan responden selain analisis tren, similaritas, *odd groupings*, kontradiksi alangkah lebih baik. Dilakukan perancangan bisnis dan penelitian melalui media social juga bisa dilakukan karena memiliki dampak yang dapat diteliti lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- American Marketing Association. (2003). *Perilaku Konsumen dan Implikasi dalam Strategi Pemasaran*. Terjemahan Nugroho Setiadi J. Jakarta: PT. Prenada Media.
- Ary, Donald. Dkk. (2000). *Introduction to Research in Education*. Diterjemahkan oleh Arif Furchan. Jakarta: Usaha Nasional.
- BAPPENAS. (2017). *Outlook Perekonomian Indonesia 2017 Tantangan Menghadapi Resiko Global*. Jakarta: Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Churchill, Jr., Gilbert, A., dan Laobuci, D.I. (2005). *Marketing Research Methodological Foundation*. Ed 9. USA: Prentice Hall.
- Danang Sunyoto. (2012). *Dasar – Dasar Manajemen Pemasaran*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: CAPS.
- Danang Sunyoto. (2013). *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Bandung: PT. Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Dempsey & Dempsey. (2002). *Riset Keperawatan Buku Ajar dan Latihan, Edisi 4*. Jakarta: EGC
- Doman, Don, Dell Dennison, & Margareth Doman. (2002). *Market Research Made Easy (2nd ed.)*. Canada: Self Counsel Press.
- Dwi Ratnasari. (2017). *Beragam Cara Menikmati Keju Cammbert*. CNN Students Indonesia. Diakses tanggal 4 Maret 2017 dari <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170303204104-262-197736/beragam-cara-menikmati-keju-camembert/>
- Hakim Luqman. (2015). *UKM DIY Masih Didominasi Industri Pangan*. Antara Yogya. Diakses tanggal 21 Januari 2015 dari <http://jogja.antaranews.com/berita/328848/ukm-yogyakarta-masih-favoritkan-industri-kuliner>
- Hair, dkk. (2006). *Multivariate Data Analysis 6th Ed*. New Jersey: Pearson Education

- Haryanto, Christian Oktavianus. (2016). Riset Pasar Produk Modern Photo Frame Berbahan Fiber, Skripsi pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Istijanto, M.M.,M.Com. (2005). *Riset Sumber Daya Manusia*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Kemenperin. (2016). *Industri Mamin Nasional Tumbuh 9.82 Persen*.Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. Diakses tanggal 2 Desember 2016 dari <http://www.kemenperin.go.id/artikel/16661/Industri-Mamin-Nasional-Tumbuh-9,82-Persen>
- Kemenperin. (2016). *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 9.8 Persen Triwulan III 2016*. Kementrian Perindustrian Republik Indonesia. Diakses tanggal 2 Desember 2016 dari <http://www.kemenperin.go.id/artikel/16650/Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-9,8-Persen-Triwulan-III-2016>
- Kapita, Jonatan Umbu Naramburu. (2016). Riset Pasar Food Truck Ayam bakar, Skripsi pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Mareza, Bahariyani. (2016). *Keju Bisa Bikin Kamu Ketagihan*. CNN Student Indonesia. Diakses tanggal 21 Maret 2016 dari <https://student.cnnindonesia.com/inspirasi/20160317131025-322-118041/keju-bisa-bikin-kamu-ketagihan/>
- Nurhidayanti, T. (2003). Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju *Cottage*. KAPPA 4 (1): 13 -17.
- Peraturan Menteri Kebudayaan dan Parawisata Nomor PM. 87/HK. 501/MKP/2010 Tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depdiknas.
- Prasetya, Eric. (2016). Riset Pasar Produk Ampyang Cokelat, Skripsi pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Primasatya, Aluysius Gerry. (2014). Riset Pasar Untuk Memulai Usaha Baru Klappertaart, Skripsi pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Raymond McLeod, G. P. (2004). *Sistem Informasi Manajemen*. Jakarta: Prenhallindo.
- Sarwoko. (2007). *Statistik Inferensi Untuk Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset
- Singgih, Santoso. (2015). *Menguasai Statistik Multivariat*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Solimun. (2002). *Multivariate Analysis Structural Equation Modelling (SEM) Lisrel dan Amos*. Malang: Penerbit Universitas Brawijaya.
- Sudarwan Danim dan Darwis. (2003). *Metode Penelitian Kebidanan: Prosedur, Kebijakan, dan Etik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sulistijani, Dina Agoes. (2002). *Sehat dengan Menu Berserat*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Sunarto. (2006). *Manajemen Pemasaran 2*. Yogyakarta: Adityamedia
- Sutomo, Budi. (2006). Mengenal Keju dan Manfaat bagi Kesehatan. Terhubung Berkala, Diakses Tanggal 10 Maret 2012 dari <http://budiboga.blogspot.co.id/2006/05/pernah-gagal-membuat-kue-kering-baca.html>
- Triananda, K. (2015). *Indonesia Pasar Potensial untuk Penjualan Susu Segar*. Berita Satu Indonesia. Diakses tanggal 9 April 2015 dari <http://www.beritasatu.com/ekonomi/264166-indonesia-pasar-potensial-untuk-penjualan-susu-segar.html>

LAMPIRAN

KUESIONER

Perkenalkan saya Natanael Prayogo Darmawan mahasiswa Universitas Atma Jaya Yogyakarta Fakultas Teknik Industri. Saat ini saya sedang melakukan Riset Pasar sebagai penyusunan tugas akhir yang bertujuan untuk memulai usaha baru dengan merintis restoran di daerah Yogyakarta. Usaha baru yang akan dirintis merupakan usaha milik saya sendiri yang berdiri dalam bidang UMKM kuliner dengan nama Gebyur Keju atau Geju. Saya mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak/Ibu yang dapat meluangkan waktu untuk membantu saya dengan menjawab sejujur-jujurnya melalui kuesioner ini. Jawaban yang Bapak/Ibu berikan sangat membantu saya untuk mengumpulkan data dalam penyusunan tugas akhir ini sekaligus memberikan informasi kepada saya dalam perihal bisnis usaha baru ini. Atas perhatian dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Identitas Responden:

Nama : _____ (boleh tidak diisi)
Jenis Kelamin : _____ (LK 1 – Baris 1)
Usia : _____ (LK 1 – Baris 2)
Asal : _____

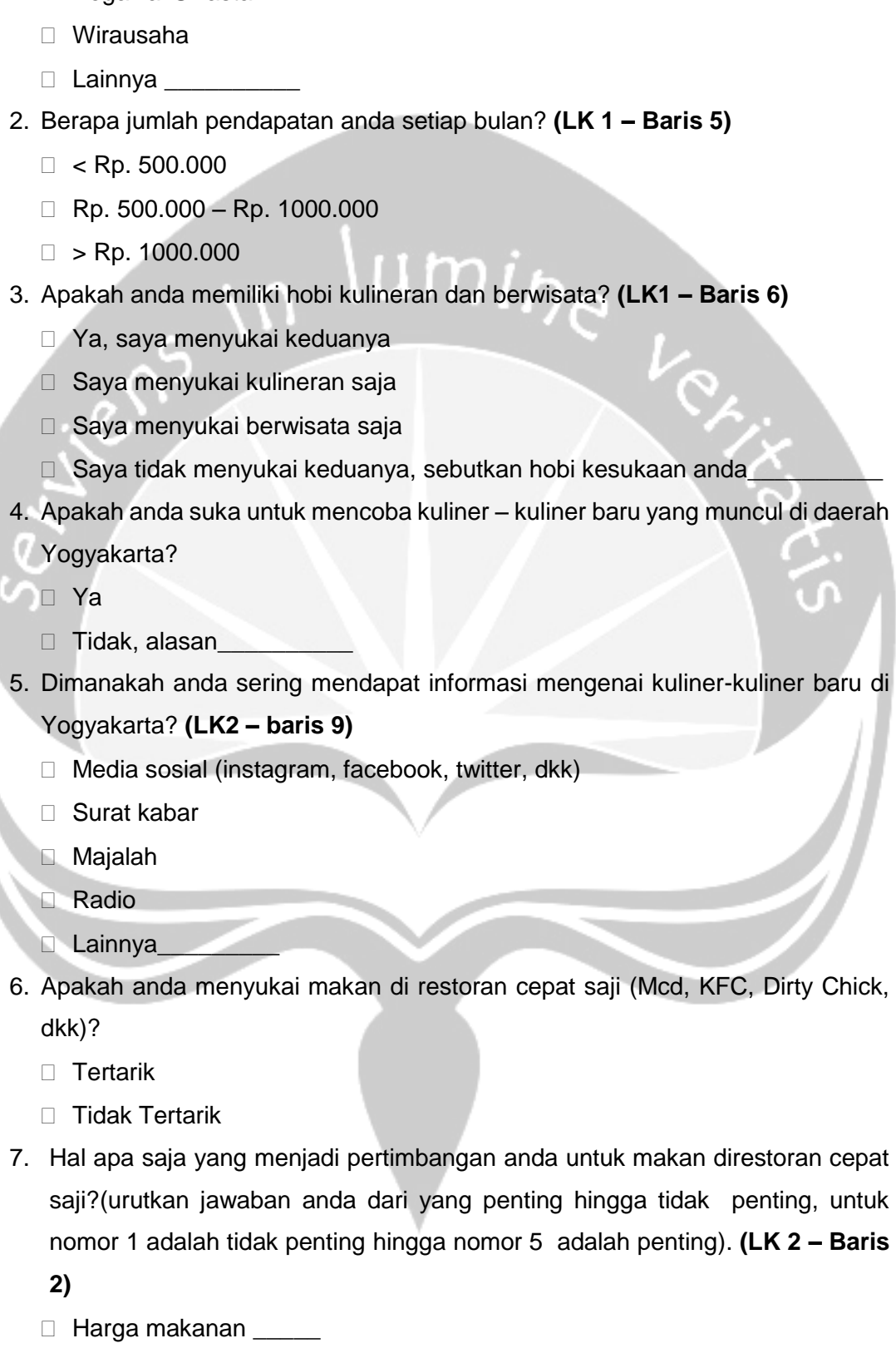
Petunjuk Pengisian: berikan tanda (√) pada jawaban yang anda pilih



A. Pertanyaan bagian pertama

1. Apakah pekerjaan anda saat ini? (LK 1 – Baris 3)

- Pelajar
- Mahasiswa

- 
- Pegawai Negeri
- Pegawai Swasta
- Wirausaha
- Lainnya _____
2. Berapa jumlah pendapatan anda setiap bulan? **(LK 1 – Baris 5)**
- < Rp. 500.000
- Rp. 500.000 – Rp. 1000.000
- > Rp. 1000.000
3. Apakah anda memiliki hobi kulineran dan berwisata? **(LK1 – Baris 6)**
- Ya, saya menyukai keduanya
- Saya menyukai kulineran saja
- Saya menyukai berwisata saja
- Saya tidak menyukai keduanya, sebutkan hobi kesukaan anda _____
4. Apakah anda suka untuk mencoba kuliner – kuliner baru yang muncul di daerah Yogyakarta?
- Ya
- Tidak, alasan _____
5. Dimanakah anda sering mendapat informasi mengenai kuliner-kuliner baru di Yogyakarta? **(LK2 – baris 9)**
- Media sosial (instagram, facebook, twitter, dkk)
- Surat kabar
- Majalah
- Radio
- Lainnya _____
6. Apakah anda menyukai makan di restoran cepat saji (Mcd, KFC, Dirty Chick, dkk)?
- Tertarik
- Tidak Tertarik
7. Hal apa saja yang menjadi pertimbangan anda untuk makan di restoran cepat saji?(urutkan jawaban anda dari yang penting hingga tidak penting, untuk nomor 1 adalah tidak penting hingga nomor 5 adalah penting). **(LK 2 – Baris 2)**
- Harga makanan _____
- Rasa makanan _____

- Pilihan menu makanan _____
- Promo yang diberikan _____
- Lokasi restoran _____

8. Berdasarkan restoran cepat saji dibawah ini, restoran manakah yang pernah anda Ketahui di Yogyakarta? (jawaban boleh lebih dari 1) **(LK7 dan LK 8)**

- Solchick
- Ayam Ngekozz
- Belum semua



- Ayam Jambak

- D' Ayam Crispy



9. Apakah anda mengetahui restoran cepat saji lain yang memiliki varian menu ayam krispy dengan berbagai macam saus seperti pada pertanyaan no 9? **(LK7 dan LK 8)**

- Mengetahui, sebutkan _____
- Tidak mengetahui

10. Apakah anda tertarik untuk mengkonsumsi menu makanan ayam krispy seperti contoh gambar pertanyaan no 8 sebelumnya dengan berbagai macam saus yang salah satunya adalah saus keju?

- Tertarik
- Tidak Tertarik

11. Jika jawaban pertanyaan no 10 tertarik, hal apa yang membuat anda tertarik untuk mengkonsumsi menu makanan ayam krispy dengan beraneka ragam saus yang salah satunya adalah saus keju? (urutkan jawaban anda dari yang penting hingga tidak penting berdasarkan 5 pertimbangan yang ada, untuk nomor 1 adalah tidak penting hingga nomor 5 adalah penting).

- Rasa _____
- Harga _____
- Porsi makanan _____
- Tampilan makanan _____
- Lainnya _____

12. Ayam krispy seperti apakah yang lebih enak saat dikonsumsi? **(LK 4 – baris 4)**

- Ayam krispy dengan tulang (paha,dada,sayap)
- Ayam krispy tanpa tulang (filley)

13. Apakah anda mengetahui produk usaha kuliner Gebyur Keju?

- Mengetahui
- Tidak mengetahui



14. Apakah anda tertarik membeli maupun membeli ulang produk Gebyur Keju?

- Tertarik
- Tidak tertarik

15. Hal apa saja yang sekiranya membuat anda dapat tertarik untuk mengkonsumsi produk Gebyur Keju?

16. Apakah anda pernah mencoba produk Gebyur Keju?

- Pernah
- Belum Pernah

17. Apakah anda setuju jika restoran Gebyur Keju mempunyai lokasi usaha yang tetap (tidak berpindah – pindah tempat, seperti mengikuti event – event bazaar)? **(LK 4 – baris 6)**

- Ya
- Tidak, alasan_____

18. Berapakah porsi nasi yang sesuai untuk produk Gebyur Keju **(LK 4 – baris 5)**

- < 100 gram
- 100 gram
- >100 gram – 150 gram

19. Berapa budget yang anda akan keluarkan untuk membeli produk Gebyur Keju ? **(LK 2 – baris 6)**

- Rp 10.000 – Rp 15.000
- Rp 10.000 – Rp 20.000
- Rp 10.000 – Rp 25.000
- Rp 10.000 – Rp 30.000

20. Hal apa yang membuat anda tidak ingin membeli produk Gebyur Keju untuk dikonsumsi beberapa waktu lama setelah melakukan pembelian (take away / pembelian bungkus). *(jawaban boleh lebih dari satu)* **(LK 2 – baris 13)**

- Makanan tidak fresh (tidak crispy, tidak hangat, berminyak,dkk)
- Porsi lebih sedikit
- Rasa tidak sama seperti ketika waktu siap saji
- Lainnya_____

21. Jenis keju apa yang paling anda sukai? *(jawaban boleh lebih dari satu)*

- Keju cheedar
- Keju Mozarella
- Keju Edam
- Keju Parmesan
- Keju Lainnya_____

22. Menurut anda saus keju yang enak itu seperti apa?

23. Varian saus apa yang anda sukai selain saus keju? *(jawaban boleh lebih dari satu)* **(LK 4 – baris 2)**

- Saus barbeque

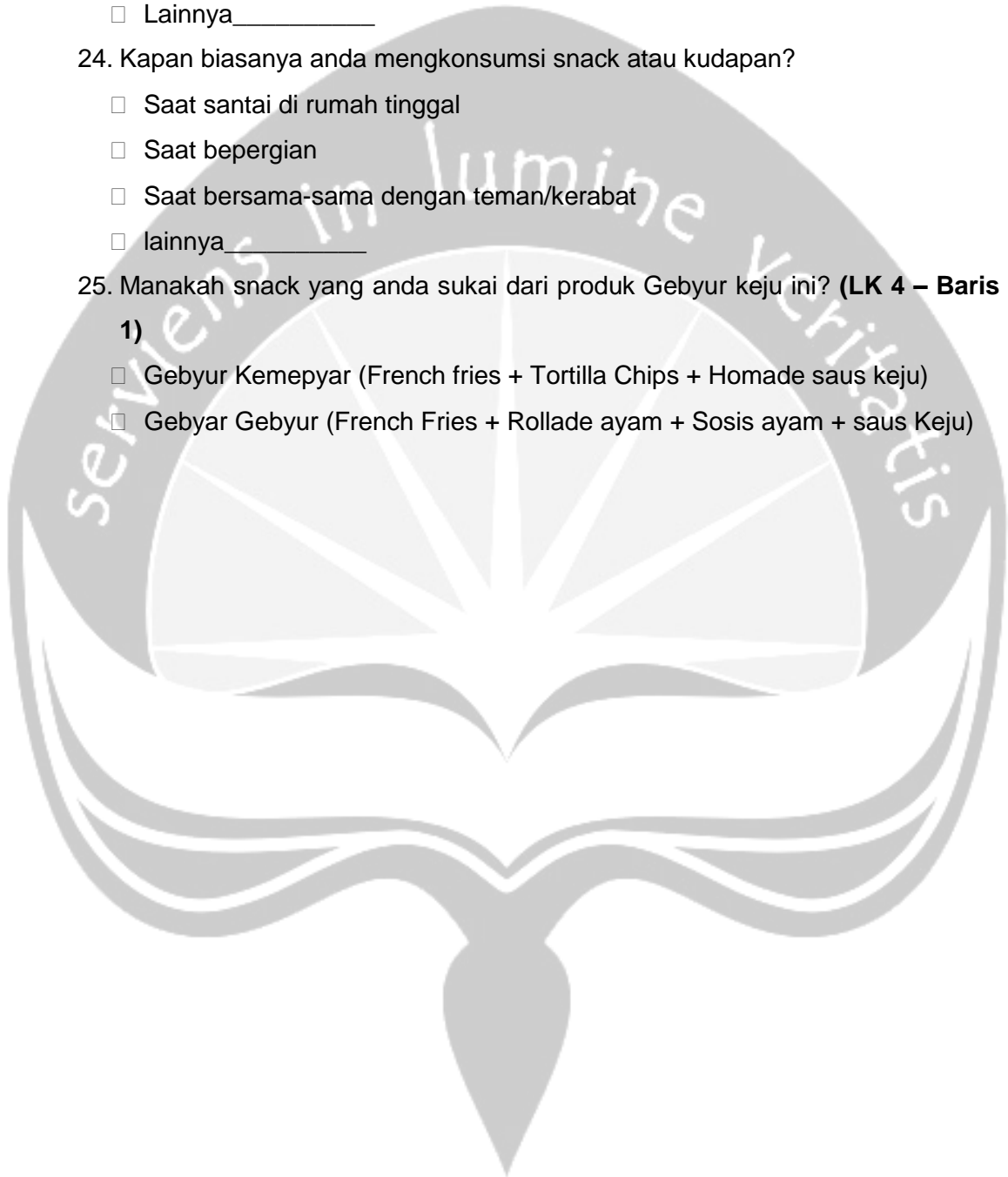
- Saus blackpaper
- Saus bento
- Saus yakiniku
- Saus oriental
- Lainnya_____

24. Kapan biasanya anda mengkonsumsi snack atau kudapan?

- Saat santai di rumah tinggal
- Saat bepergian
- Saat bersama-sama dengan teman/kerabat
- lainnya_____

25. Manakah snack yang anda sukai dari produk Gebyur keju ini? **(LK 4 – Baris 1)**

- Gebyur Kemepyar (French fries + Tortilla Chips + Homade saus keju)
- Gebyar Gebyur (French Fries + Rollade ayam + Sosis ayam + saus Keju)



B. Pertanyaan Bagian Kedua

Berikut adalah beberapa pilihan jenis makanan yang nantinya akan dijadikan sebagai komposisi bahan menu yang akan dijual di usaha Gebyur Keju. Dengan komposisi makanan yang tercantum diharapkan responden dapat memberikan jawaban dengan memberikan rating dari angka 1 hingga 8. Angka 1 Untuk kombinasi komposisi menu yang paling tidak disukai hingga menuju ke angka 8 untuk kombinasi komposisi menu yang paling disukai.

Komposisi bahan menu:

- Karbohidrat: kentang goreng, singkong goreng
- Daging: sosis ayam
- Seafood: udang, cumi
- Fungi (sayuran): jamur tiram, jamur enokitake

Berikut ilustrasi gambar dari komposisi bahan menu:

Waffle Fries Potatoes



Baked Chicken Sausage



Baked Sassava Chip



Udang Krispy



Cumi Krispy



Jamur Tiram Krispy



Jamur enokitake Krispy



Silahkan isi jawaban anda pada table dibawah ini sesuai perintah sebelumnya:

No	Karbohidrat	Daging	Seafood	Fungi (sayuran)	Rating
1	Waffle Fries Potatoes	Baked Chicken Sausage	Udang Krispy	Jamur Tiram Krispy	
2	Waffle Fries Potatoes	Baked Chicken Sausage	Udang Krispy	Jamur enokitake Krispy	
3	Waffle Fries Potatoes	Baked Chicken Sausage	Cumi Krispy	Jamur Tiram Krispy	
4	Waffle Fries Potatoes	Baked Chicken Sausage	Cumi Krispy	Jamur enokitake Krispy	
5	Baked Sassava Chip	Baked Chicken Sausage	Udang Krispy	Jamur Tiram Krispy	
6	Baked Sassava Chip	Baked Chicken Sausage	Udang Krispy	Jamur enokitake Krispy	
7	Baked Sassava Chip	Baked Chicken Sausage	Cumi Krispy	Jamur Tiram Krispy	
8	Baked Sassava Chip	Baked Chicken Sausage	Cumi Krispy	Jamur enokitake Krispy	

DATA SPESIFIKASI PRODUK

No	Nama menu	Kebutuhan	Spesifikasi
1	Gebyur Gebyur	Cup Kertas	550 ml
		French Fries	100 gram
		Tortilla Chips	20 gram
		homemade saus keju	30 ml
		Sticker transparan	Diameter 5 cm
	Harga	Rp 11.000,00	
			
No	Nama menu	Kebutuhan	Spesifikasi
1	Gebyur Kemepyar	Cup Kertas	550 ml
		French Fries	100 gram
		Rolade Sapi	1 potong
		Sosis Sapi	1 potong
		homemade saus keju	30 ml
		Sticker transparan	Diameter 5 cm
	Harga	Rp 15.000,00	
			

DATA SPESIFIKASI PRODUK			
No	Nama menu	Kebutuhan	Spesifikasi
1	Gebyur Kenyang	Cup Plastik	STP 650 ml
		Nasi putih	100 gram
		homemade saus keju	37.5 ml
		homemade ayam krispy filley	150 gram
		Sticker transparan	Diameter 7 cm
	Harga	Rp 13.000,00	
			
No	Nama menu	Kebutuhan	Spesifikasi
1	Gebyur Mantap	Cup Plastik	STP 650 ml
		homemade ayam krispy filley	300 gram
		homemade saus keju	30 ml
		Sticker transparan	Diameter 7 cm
	Harga	Rp 15.000,00	
			