

RISET PASAR PRODUK ROTI BERBAHAN DASAR SINGKONG

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi persyaratan
mencapai derajat Sarjana Teknik Industri**



KAMILUS MARIANUS MOA

14 16 08112

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

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Berjudul

RISET PASAR PRODUK ROTI BERBAHAN DASAR SINGKONG

yang disusun oleh

KAMILUS MARIANUS MOA

14 16 08112

dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 24 Agustus 2017

Keterangan

Dosen Pembimbing 1 : Tonny Yuniarto, S.T., M.Eng. Telah menyetujui

Dosen Pembimbing 2 : TB. Hanandoko, S.T., M.T. Telah menyetujui

Tim Penguji

Penguji 1 : Tonny Yuniarto, S.T., M.Eng. Telah menyetujui

Penguji 2 : M. Chandra Dewi K., S.T., M.Eng. Telah menyetujui

Penguji 3 : Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc. Telah menyetujui

Yogyakarta, 24 Agustus 2017

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Fakultas Teknologi Industri Dekan

Ttd

Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kamilus Marianus Moa

NIM : 14 16 08112

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul "RISET PASAR PRODUK ROTI BERBAHAN DASAR SINGKONG" merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2016/2017 yang bersifat original dan tidak mengandung plagiasi dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian 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, 14 Agustus 2017

Yang menyatakan



Kamilus Marianus Moa

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat, karunia, dan perlindungan-Nya, Tugas Akhir yang berjudul “Riset Pasar Produk Roti Berbahan Dasar Singkong” dapat diselesaikan dengan baik.

Pada kesempatan kali ini penuh ucapan syukur, penulis mengucapkan terima kasih 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. Bapak Paulus Wisnu Anggoro, S.T., M.T., selaku Koordinator Program Studi Teknik Industri S1 UAJY ATMI.
4. Bapak T. B. Hanandoko, S.T., M.T., dan bapak Tonny Yuniarto, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan pikiran demi membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Orang tua dan kakak-kakak di rumah yang selalu memberikan doa dan semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Keluarga dan teman mahasiswa seperjuangan Teknik Industri S1 UAJY ATMI yang saling memberikan dukungan, motivasi, dan semangat untuk proses pembuatan Tugas akhir ini.

Tiada gading yang tak retak. Pembuatan tugas akhir ini juga mempunyai kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca diharapkan demi perkembangan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat untuk proses informasi dan pembelajaran bagi pembaca.

Yogyakarta, Agustus 2017

DAFTAR ISI

BAB	JUDUL	HAL
	Halaman Judul	i
	Halaman Pengesahan	ii
	Halaman Pernyataan Originalitas	iii
	Kata Pengantar	iv
	Daftar isi	v
	Daftar Tabel	vii
	Daftar Gambar	ix
	Intisari	xii
1	Pendahuluan	1
	1.1. Latar Belakang	1
	1.2. Perumusan Masalah	3
	1.3. Tujuan Penelitian	3
	1.4. Batasan Masalah	4
2	Tinjauan Pustaka dan Dasar Teori	5
	2.1. Tinjauan Pustaka	5
	2.2. Dasar Teori	8

3	Metodologi	27
	3.1. Prosedur Penelitian	27
	3.2. Diagram Alir Penelitian	30
4	Data	33
	4.1. Data Statistik Demografi	33
	4.2. Data Statistik Jumlah SMA	34
	4.3. Daftar Nama Toko Roti	36
5	Analisis Data dan Pembahasan	36
	5.1. Perancangan Kuesioner	36
	5.2. Penyebaran Kuesioner	45
	5.3. Hasil Kuesioner dan Pembahasan	46
	5.4. Analisis Data	67
	5.5. Pengujian Hipotesis	74
6	Kesimpulan dan Saran	75
	6.1. Kesimpulan	75
	6.2. Saran	75
	Daftar Pustaka	76
	Lampiran	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perbedaan Penelitian Saat Ini dengan Penelitian Terdahulu	7
Tabel 2.2. Lembar Kerja 1	18
Tabel 2.3. Lembar Kerja 2	18
Tabel 2.4. Lembar Kerja 3	19
Tabel 2.5. Lembar Kerja 4	20
Tabel 2.6. Lembar Kerja 5	21
Tabel 2.7. Lembar Kerja 6	22
Tabel 2.8. Lembar Kerja 7	23
Tabel 2.9. Lembar Kerja 8	24
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Kabupaten Magelang Tahun 2015	32
Tabel 4.2. Daftar Nama Sekolah SMA Kabupaten Magelang	33
Tabel 4.3. Daftar Nama Sekolah SMK Kabupaten Magelang	34
Tabel 4.4. Nama Toko Roti Di Kabupaten Magelang	35
Tabel 5.1. Lembar Kerja 1: Menetapkan Target Konsumen	36
Tabel 5.2. Lembar Kerja 2: Menyusun Hipotesis dan Pertanyaan Dasar	38
Tabel 5.3. Lembar Kerja 3: Kategori Data	40
Tabel 5.4. Lembar Kerja 4: Pertanyaan Tambahan	41
Tabel 5.5. Lembar Kerja 5: Memeriksa Hipotesis	42
Tabel 5.6. Lembar Kerja 6: Beberapa Hal yang Diketahui Tentang Produk Roti Berbahan Dasar Singkong	43

Tabel 5.7. Lembar Kerja 7: Tingkat Kompetensi Produk Roti Berbahan Dasar Singkong	44
Tabel 5.8. . Lembar Kerja 8: Kompetitor	45
Tabel 5.9. Frekuensi Ranking Kriteria Pemilihan Produk Roti	51
Tabel 5.10. Prioritas Kriteria Pemilihan Produk Roti	52
Tabel 5.11. Frekuensi Ranking Tampilan Roti Yang Disukai Responden	60
Tabel 5.12. Tampilan Roti Yang Disukai Responden	60
Tabel 5.13. Tanggapan Responden Mengenai Produk Roti Berbahan Dasar Singkong	65
Tabel 5.14. Daftar Ranking Prioritas Pemilihan Produk Roti Kabupaten Magelang	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian	31
Gambar 5.2. <i>Pie Chart</i> Jenis Kelamin Responden	48
Gambar 5.3. <i>Pie Chart</i> Jenis Usia Responden	48
Gambar 5.4. <i>Pie Chart</i> Pekerjaan Responden	49
Gambar 5.5. <i>Pie Chart</i> Kegemaran Responden dalam Mengonsumsi Roti	50
Gambar 5.6. <i>Pie Chart</i> Jumlah Roti Yang Dikonsumsi Setiap 1 Minggu	51
Gambar 5.7. <i>Pie Chart</i> Jenis Roti Yang Disukai Oleh Responden	52
Gambar 5.8. <i>Pie Chart</i> Varian Rasa Yang Disukai Oleh Responden	53
Gambar 5.9. <i>Pie Chart</i> Bahan Kemasan Yang Disukai Oleh Responden	54
Gambar 5.10. <i>Bar Chart</i> Tempat Membeli Roti Yang Sering Dikunjungi Responden	55
Gambar 5.11. <i>Pie Chart</i> Responden Yang Pernah Membeli Roti Tanpa Merek	56
Gambar 5.12. <i>Pie Chart</i> Responden Yang Suka Dengan Roti Tanpa Merek	57
Gambar 5.13. Macam-Macam Roti Yang Dijadikan <i>Tester</i>	58
Gambar 5.14. <i>Pie Chart</i> Penilaian Responden Mengenai Rasa Roti	59
Gambar 5.15. <i>Pie Chart</i> Rasa Roti Yang Paling Disukai Responden	59
Gambar 5.16. <i>Pie Chart</i> Pernah Merasakan Roti Yang Sama	61
Gambar 5.17. <i>Pie Chart</i> Jumlah Roti Yang Ingin Dibeli	62
Gambar 5.18. <i>Pie Chart</i> Kisaran Harga Yang Diinginkan Responden	63
Gambar 5.19. <i>Pie Chart</i> Jenis Promosi Yang Tepat	64

Gambar 5.20. <i>Column Chart</i> Pendapat Responden Tentang Suka Atau Tidak Mengonsumsi Roti	65
Gambar 5.21. <i>Column Chart</i> Tempat Responden Membeli Roti	67
Gambar 5.22. <i>Column Chart</i> Jumlah Roti Yang Dikonsumsi Berdasarkan Kota Tempat Tinggal	69
Gambar 5.23. <i>Column Chart</i> Responden Yang Pernah Merasakan Roti Yang Sama Berdasarkan Kota Tempat Tinggal	70
Gambar 5.24. <i>Column Chart</i> Kisaran Harga Yang Diinginkan Responden Berdasarkan Tempat Tinggal	70
Gambar 5.25. <i>Column Chart</i> Kisaran Harga Yang Diinginkan Responden Berdasarkan Tempat Membeli Roti	71

Gambar 5.26. *Column Chart* Rasa Roti Yang Disukai Berdasarkan

Tempat Tinggal

71

Gambar 5.27. *Column Chart* Jenis Promosi Yang Tepat Berdasarkan Tempat

Tinggal

71



INTISARI

Produk roti berbahan dasar singkong merupakan produk yang dihasilkan oleh usaha kecil yang terletak di Kecamatan Muntilan, Kabupaten Magelang. Pemilik usaha ini selalu memikirkan cara untuk meningkatkan daya saing produk rotinya. Bersumber pada pemasukan yang belum stabil, pemilik berusaha untuk mengenalkan dan menjual produk roti berbahan singkong pada masyarakat, khususnya anak muda.

Penelitian ini difokuskan pada kebutuhan riset pasar untuk pemilik usaha dalam rangka melihat potensi pasar terhadap produk roti berbahan dasar singkong. Riset pasar dilakukan dengan menggunakan Lembar Kerja untuk mengidentifikasi target konsumen, 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 dan alternatif strategi pemasaran yang dibutuhkan oleh produk roti berbahan dasar singkong ini. Metode analisis dilakukan melalui analisis tren, similaritas, kontradiksi, dan *odd groupings* terhadap data primer yang telah didapatkan melalui penyebaran kuesioner.

Hasil riset pasar melalui analisis tren menunjukkan bahwa sebagian besar pelajar SMA di Kabupaten Magelang menyukai produk roti berbahan dasar singkong. Harga yang diinginkan oleh pelajar di Kabupaten Magelang sebesar <Rp 1.500,00. Melalui analisis similaritas ditunjukkan bahwa pelajar di Kabupaten Magelang menilai urutan kriteria dalam pemilihan produk roti adalah rasa, harga, bentuk, kemasan. Rasa roti yang paling digemari adalah rasa coklat. Melalui analisis *odd grouping* terdapat 30 responden yang tidak pernah membeli makanan di kantin sehingga pemilik usaha dapat mengembangkan usahanya di tempat yang lain juga.

Kata Kunci: riset pasar , roti singkong, UMK