

Nomor Daftar FPIPS: 3656/UN40.F2.10/PT/2022

**DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN
MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Meraih Gelar Sarjana
Pariwisata Pada Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh :
Nindy Victoria
1804782

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN
MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN**

Skripsi ini disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Ridwan Iskandar, M.M

Pembimbing II



Risya Ladiva Bridha, MM.Par

NIP. 920200819920929201

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S, MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.001

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "**DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**" ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Depok, Oktober 2022

Pembuat pernyataan,

Nindy Victoria

NIM. 1804782

ABSTRAK
DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN
MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN

NINDY VICTORIA
1804782

Makanan daerah khas Depok saat ini belum terlalu dikenal oleh masyarakat luas bahkan oleh warga Depok sendiri sehingga adanya penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengangkat makanan khas Depok yakni perkedel bakar dengan memberikan diferensiasi produk perkedel bakar dengan memanfaatkan tulang ayam sehingga lebih dikenal masyarakat luas. Penggunaan tulang ayam sebagai salah satu bahan utama perkedel bakar karena saat ini pengolahannya belum optimal padahal tulang ayam mengandung kandungan bahan anorganik yang tinggi sehingga sulit diuraikan secara alami. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif eksperimental karena menggunakan uji eksperimen terhadap produk dengan 3 resep dan perhitungan data yang didapat dari uji kuesioner terhadap 30 panelis konsumen. Hasil penelitian terdiri dari: (1) standar resep dan cara pengolahan perkedel bakar tulang ayam menggunakan resep 1 berdasarkan nilai tertinggi dari 10 panelis ahli, penentuan harga jual sebesar 8.000 per pcs berdasarkan perhitungan *food cost*, *overhead cost*, *labor cost*, dan *margin cost*, (2) daya terima konsumen terhadap produk perkedel bakar tulang ayam mendapat hasil nilai 1.373 masuk kedalam kategori disukai konsumen, dan (3) strategi pemasaran perkedel bakar tulang ayam yaitu strategi produk berupa kemasan, label produk, dan kandungan gizi, strategi harga paket 2 pcs 14.000, strategi promosi menggunakan media sosial, dan strategi tempat menggunakan *marketplace*.

Kata kunci : diferensiasi produk, perkedel bakar, tulang ayam

ABSTRACT
DIFFERENTIATION OF DEPOK'S ROASTED POTATO CAKES USING
CHICKEN BONE BASED ON CONSUMER ACCEPTANCE

NINDY VICTORIA

1804782

At this time, Depok typical food is not well known by the wider community even by Depok residents themselves, therefore this research was carried out with the aim of raising the typical Depok food namely perkedel bakar or roasted potato cakes by providing differentiation of products by utilizing chicken bones so it can be better known to the wider community. The background of the use of chicken bones as one of the main ingredients of perkedel bakar is because currently the processing of chicken bones is not optimal even though chicken bones contain high inorganic material content so that it is difficult to decompose naturally. This study uses experimental quantitative research methods because it uses experimental tests on products with 3 recipes and calculation of data obtained from questionnaire tests on 30 consumer panelists. The results of the study consisted of: (1) standard recipes and processing methods of grilled chicken bone cake using recipe 1 based on the highest score from 10 expert panelists, determining the selling price of 8,000 per pcs based on the calculation of food cost, overhead cost, labor cost, and margin cost, (2) consumer acceptance of perkedel bakar tulang ayam products got a score of 1,373 into the consumer preferred category, and (3) marketing strategy of perkedel bakar tulang ayam, namely product strategy in the form of packaging, product labels, and nutritional content, price strategy by giving 2 pcs package price only 14,000, promotion strategy using social media, and place strategy using marketplaces.

Keywords: product differentiation, roasted cakes, chicken bones

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus karena atas kasih, berkat, bimbingan dan perlindungan-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul **“DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN”** dengan baik.

Penulis juga ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, antara lain:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang memberikan kesempatan bagi penulis dapat melakukan studi di Universitas Pendidikan Indonesia
2. Dr. Agus Mulyana, M.Hum., selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial yang memberikan kesempatan bagi penulis dapat melakukan studi di fakultas FPIPS
3. Dr. Dewi Turgarini, SS., MM. Par., selaku ketua prodi Manajemen Industri Katering yang memimpin prodi dan memberikan ilmu kepada penulis selama menempuh studi
4. Ridwan Iskandar, M.M, selaku dosen pembimbing I yang membimbing penulis dengan sabar dan ikhlas
5. Risya Ladiva Bridha, MM.Par, selaku dosen pembimbing II yang membimbing penulis dengan sabar dan ikhlas
6. Seluruh dosen Manajemen Industri Katering yang telah memberikan ilmu kepada penulis selama studi
7. Seluruh staf Manajemen Industri Katering yang membantu dalam administrasi dan pelayanan perkuliahan
8. Diri sendiri karena tidak pernah menyerah sampai akhir
9. Keluarga penulis yang menjadi alasan penulis konsisten menyelesaikan tulisan, selalu memberikan dukungan dan doa dengan tulus dimanapun penulis berada

10. Sahabat terdekat penulis yang tidak akan tergantikan yakni Gayatri, Yohana, Grace, Namira, Christina yang selalu mendengar keluh kesah, mengerti, menghibur dan mendukung penulis
11. BTS, terutama Kim Namjoon yang menjadi zona nyaman penulis saat sedang tidak baik-baik saja, memberikan kenyamanan, semangat dan motivasi melalui lagu yang ditulis dengan indah dan menyentuh, selalu menghibur dan tidak pernah mengecewakan penulis
12. Teman-teman penulis selama kuliah yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, yang telah membuat kenangan indah bersama penulis
13. Para panelis yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah bersedia meluangkan waktunya dan membantu penulis memberikan penilaian
14. Seluruh teman teman Manajemen Industri Katering angkatan 2018 atas kerja samanya hingga akhir masa kuliah
15. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu namun dukungan dan bantuannya sangat berarti dan tidak akan penulis lupakan

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan proposal ini sehingga penulis sangat mengharapkan kritik, masukan dan saran oleh pembaca agar kedepannya dapat lebih baik. Lewat proposal ini penulis berharap akan memberikan manfaat bagi para pembaca juga penulis. Terima kasih.

Depok, Oktober 2022

Nindy Victoria

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Pariwisata	Error! Bookmark not defined.
2.2 Wisata Kuliner.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Perkedel Bakar Khas Depok.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
2.5 Standar Resep	Error! Bookmark not defined.
2.6 Kandungan Gizi.....	Error! Bookmark not defined.
2.7 Kemasan Produk.....	Error! Bookmark not defined.
2.8 Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Kualitas Produk	Error! Bookmark not defined.
2.10 Diferensiasi Produk	Error! Bookmark not defined.
2.11 Daya Terima Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.

2.12 Strategi Pemasaran	Error! Bookmark not defined.
2.13 Penelitian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
2.14 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
2.15 Hipotesis	Error! Bookmark not defined.
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Objek Dan Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.5 Populasi dan Sampel	Error! Bookmark not defined.
3.6 Teknik Sampling	Error! Bookmark not defined.
3.7 Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.8 Uji Produk	Error! Bookmark not defined.
3.9 Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Identitas Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Standar Resep	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Hasil Penelitian Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.4 Identitas Panelis Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.5 Hasil Penelitian Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.1.6 Nilai Gizi.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.7 Kemasan.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.8 Harga Jual	Error! Bookmark not defined.

4.1.9 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.1.10 Strategi Pemasaran.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Perkedel Bakar Khas Depok	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 2 Tulang Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. 1 Rumus Deviasi Standar	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 1 Usia Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 2 Jenis Kelamin Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 3 Pendidikan Terakhir Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 4 Pekerjaan Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 5 Nilai Rata-Rata Rasa	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 6 Nilai Rata-Rata Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 7 Nilai Rata-Rata Tekstur.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 8 Nilai Rata-Rata Penampilan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 9 Nilai Rata-Rata Keseluruhan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 10 Usia Panelis Konsumen.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 11 Jenis Kelamin Panelis Konsumen ...	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 12 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen	Error! Bookmark not defined.
	defined.
Gambar 4. 13 Pekerjaan Panelis Konsumen	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 14 Domisili Panelis Konsumen	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 15 Pendidikan Terakhir Panelis Konsumen	Error! Bookmark not defined.
	defined.
Gambar 4. 16 Penilaian Diferensiasi Produk	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 17 Penilaian Kualitas Produk	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 18 Penilaian Daya Terima Konsumen..	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 19 Kemasan Eksklusif	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 20 Kemasan Ekonomis.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 21 Label Produk	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Penjualan Ayam Broiler di Pasar Tradisional Depok	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 2 Komposisi Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 1. 3 Makanan Olahan Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 1 Resep Perkedel Bakar Khas Depok	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 2 Sumber Data.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 3 Resep Perkedel Bakar Original	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 4 Resep Perkedel Bakar Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 5 Perbandingan Komposisi Resep	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 6 Kriteria Penilaian Kuesioner	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Identitas Panelis Ahli	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 2 Resep 1 Perkedel Bakar Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Resep 2 Perkedel Bakar Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 Resep 3 Perkedel Bakar Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Kategori Skor	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Skor Diferensiasi Produk	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Kandungan Gizi Bahan Menurut DKBM	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 Kandungan Gizi Perkedel Bakar Tulang Ayam	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 10 Biaya Operasional	Error! Bookmark not defined.

Tabel 4. 11 Perhitungan Harga Jual Kemasan Eksklusif **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Jual Kemasan Ekonomis **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 13 Biaya Peralatan dan Perlengkapan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 4. 14 Strategi Pemasaran **Error! Bookmark not defined.**