

# LAPORAN TUGAS AKHIR



## PENJUALAN DAN PEMASARAN SPAGHETTI

Disusun oleh:

Ghifari Rahman Rizqullah

2108311011

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI D-3 MANAJEMEN PEMASARAN  
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS**

**JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**AGUSTUS 2024**

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

# LAPORAN TUGAS AKHIR



## PENJUALAN DAN PEMASARAN SPAGHETTI

HALAMAN JUDUL

Disusun oleh:

Ghifari Rahman Rizqullah

2108311011

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI D-3 MANAJEMEN PEMASARAN  
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS  
JURUSAN AKUNTANSI**

**POLITEKNIK NEGERI JAKARTA**

**AGUSTUS 2024**

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di dalam Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan karya orang lain baik sebagian atau seluruhnya.

Pendapat, gagasan, atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Laporan Tugas akhir ini telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah.

Nama : Ghifari Rahman Rizqullah

NIM : 2108311011

Tanda tangan :



Tanggal : 14 Agustus 2024

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Ghifari Rahman Rizqullah  
NIM : 2108311011  
Program Studi : Manajemen Pemasaran  
Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta

### DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M. (  )  
Anggota Penguji 1 : M Jamal Al Bakri, S.Psi., M.M. (  )  
Anggota Penguji 2 : Sri Isti Untari, S.E., M.Si. (  )

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok  
Tanggal : 14 Agustus 2024

  
Ketua Jurusan Akuntansi  
Dr. Sabar Warsini, S.E., M.M.  
NIP.196404151990032002

**Hak Cipta :**  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta  
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama Penyusun : Ghifari Rahman Rizqullah  
Nomor Induk Mahasiswa : 2108311011  
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/ D-3 Manajemen Pemasaran WNBK  
Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*

Disetujui oleh:  
Pembimbing

Sri Isti Untari, S.E., M.Si.  
NIP: 196112201989032001

**Kepala Program Studi**

Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M.  
NIP: 198811142019121001

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademis Politeknik Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ghifari Rahman Rizqullah  
NIM : 2108311011  
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran  
Jurusan : Akuntansi  
Jenis Karya : Penulisan

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

”Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*”

Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedia atau mengformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Depok

Pada Tanggal: 22 Agustus 2024

Yang menyatakan

Ghifari Rahman Rizqullah



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*" ini dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jakarta pada program studi Manajemen Pemasaran Warga Negara Berkebutuhan Khusus.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan laporan ini banyak mengalami kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, kerjasama dari berbagai pihak dan berkah dari Tuhan Yang Maha Esa, sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi tersebut dapat diatasi. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan mendorong terwujudnya tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih khususnya kepada Ibu Sri Isti Untari, S.E., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis, memberikan masukan dan saran perbaikan untuk penyempurnaan penulisan tugas akhir ini.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Syamsurizal, SE, MM Selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Bapak Iwan Susanto, MT, PhD Selaku Wakil Direktur Bidang Akademik Politeknik Negeri Jakarta.
3. Ibu Dr. Sabar Warnini, S.E., M.M., Selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
4. Bapak Innas Rovino Katuruni, S.Hut, M.M. Selaku Kepala Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Politeknik Negeri Jakarta.
5. Seluruh dosen D-3 Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang berharga kepada penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini dan seluruh staf administrasi yang telah membantu proses pembelajaran sampai selesai.
6. Kedua orangtua penulis, Ayahanda Agung Dewanto dan Ibunda Irawati Savitri serta Ghaisan Nadhif yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan cinta,



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

nasehat, serta kesabaran yang besar dalam mendampingi dan membimbing setiap langkah dalam kehidupan penulis.

7. Teman-teman Angkatan 2021 khususnya teman-teman 6B (Afiffah, Farhan, Fachri, Fawwaz, Gessang, Rayhan Iftikar, Umami) yang selalu saling memberikan semangat untuk bersama-sama bisa menyelesaikan kuliah dan tugas akhir ini dengan tepat waktu.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis berusaha akan lebih baik lagi. Semoga laporan Tugas Akhir ini bisa bermanfaat.

Depok, 22 Agustus 2024







Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ABSTRAK .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penulisan .....	2
1.3. Manfaat Penulisan .....	2
1.4. Metode Penulisan .....	3
1.5. Sistematika Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pengertian Spaghetti Bolognese .....	5
2.2. Penjualan .....	7
2.2.1. Pengertian Penjualan .....	7
2.2.2. Pentingnya Penjualan.....	7
2.3. Pemasaran.....	9
2.3.1. Pengertian Pemasaran.....	9



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

2.3.2. Pentingnya Pemasaran .....	10
<b>BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA.....</b>	<b>14</b>
3.1. Profil Usaha .....	14
3.2. Pelaksanaan Usaha .....	15
3.2.1. Perencanaan usaha .....	15
3.2.2. Pembuatan Produk .....	23
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
4.1. Laporan Hasil Penjualan.....	25
4.2. Analisis Laporan Penjualan .....	26
4.3. Evaluasi Pemasaran .....	28
4.3.1. Analisa SWOT .....	28
4.3.2. STP .....	35
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>41</b>
5.1. Kesimpulan.....	41
5.2. Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>44</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Peralatan yang Dibutuhkan .....	17
Tabel 3.2 Perlengkapan yang Dibutuhkan 1 Bulan.....	17
Tabel 3.3 Fixed Cost (Biaya Tetap) untuk 1 Bulan .....	18
Tabel 3.4 Variable Cost (Biaya Tidak Tetap) .....	18
Tabel 3.5 Rekap Biaya 1 Bulan.....	20
Tabel 4.1 Rekapitulasi Penjualan <i>Spaghetti Bolognese</i> Semester 5.....	25
Tabel 4.2 Rekapitulasi Penjualan <i>Spaghetti Bolognese</i> Semester 6.....	25
Tabel 4.3 Data Analisa SWOT .....	29
Tabel 4.4 Rekap Keterangan Responden (30 Responden) .....	35
Tabel 4.5 Posisi Produk (Positioning Product) .....	38
Tabel 4.6 Strategi STP.....	39



### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 <i>Spaghetti Bolognese</i> pada umumnya .....	5
Gambar 2.2 <i>Spaghetti Brulle</i> pada umumnya .....	6
Gambar 2.3 <i>Spaghetti Carbonara</i> pada umumnya .....	6
Gambar 2.4 <i>Spaghetti Aglio Olio</i> pada umumnya .....	6
Gambar 2.5 Gambar <i>Spaghetti Bolognese</i> Akang Ghifari .....	7
Gambar 3.1 Logo Usaha Kuliner Akang Ghifari .....	14
Gambar 3.2 Produk Beserta Label Kuliner Akang Ghifari .....	14
Gambar 4.1 Grafik Rekapitulasi Hasil Penjualan <i>Spaghetti Bolognese</i> pada Semester 5 .....	27
Gambar 4.2 Grafik Rekapitulasi Hasil Penjualan <i>Spaghetti Bolognese</i> pada Semester 6 .....	27
Gambar 4.3 Hasil Analisa SWOT .....	34



### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Kegiatan Usaha Dilakukan Secara Offline.....	43
LAMPIRAN 2 <i>Screenshot</i> Instagram Kuliner Akang Ghifari .....	45
LAMPIRAN 3 Flayer/Poster <i>Spaghetti</i> Ghifari.....	46
LAMPIRAN 4 Reaksi Pelanggan <i>Spaghetti Bolognese</i> .....	47
LAMPIRAN 5 Tabel Awal (Hasil Penyebaran Kuesioner Belum Diolah) .....	48
LAMPIRAN 6 Tabel Olah (Tabel Hasil Penyebaran Kuesioner yang Sudah Diolah) .....	49



### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## ABSTRAK

Ghifari Rahman Rizqullah

Program Studi Manajemen Pemasaran – Warga Negara Berkebutuhan Khusus  
Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*

*Spaghetti* adalah makanan pasta yang berbentuk panjang, tipis, dan padat menyerupai mie, merupakan makanan italia tradisional. Karena berbentuk seperti mi, sebagian orang menyebutnya “mie dari Italia”. Penulis memilih judul Tugas Akhir “Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti*” karena praktis, cepat dan sederhana cara memasak serta digemari oleh masyarakat. Metode penulisannya adalah dengan beberapa literatur, observasi dan survey serta mendiskripsikan data-data yang diperoleh dari penyebaran kuesioner. Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah menjelaskan tentang “Penjualan dan Pemasaran *Spaghetti Bolognese*” serta memberikan gambaran tentang tingkat penjualan dan pemasaran *Spaghetti Bolognese* Akang Ghifari selama menjalankan usaha jualan. Hasil dari analisis, diperoleh kesimpulan bahwa tingkat penjualan selama sekitar 14 pekan (semester 5 dan 6) sebesar Rp.1.042.500,- dengan keuntungan sebesar Rp 486.500. Posisi usaha yang tergambar pada analisa SWOT jatuh pada kuadran I yaitu masih memiliki kekuatan usaha yang bagus dengan peluang yang tinggi sehingga STP bisa dilakukan secara agresif. Hasil STP tergambar bahwa yang menyukai produk *Spaghetti Bolognese* Ghifari adalah sebagian besar masyarakat menengah kebawah, jumlah laki-laki dan perempuan rata-rata sama seimbang. Golongan usia mulai dari 13-24 tahun ke atas sudah termasuk kategori orang dewasa muda yang masih duduk di perguruan tinggi dan kebanyakan mahasiswa di Politeknik Negeri Jakarta. Yang terbanyak berdomisili di daerah Kota Depok.

Kata kunci: Penjualan, pemasaran, *spaghetti*

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Ghifari Rahman Rizqullah

Marketing Management Study Program – Citizens with Special Needs

Sales and Marketing of Spaghetti

*Spaghetti is a pasta food that is long, thin, and dense like noodles, is a traditional Italian food. Because it is shaped like noodles, some people call it "noodles from Italy". The author chose the title of the Final Project "Sales and Marketing of Spaghetti" because it is practical, fast and simple to cook and is popular with the public. The writing method is with several literatures, observations and surveys and describing the data obtained from distributing questionnaires. The purpose of writing the Final Project is to explain about "Sales and Marketing of Spaghetti Bolognese" and provide an overview of the level of sales and marketing of Akang Ghifari's Spaghetti Bolognese while running a sales business. The results of the analysis, it was concluded that the sales level for about 14 weeks (semesters 5 and 6) was Rp. 1,042,500, - with a profit of Rp. 486,500. The business position depicted in the SWOT analysis falls in quadrant I, which still has good business strength with high opportunities so that STP can be carried out aggressively. The STP results show that those who like Ghifari Spaghetti Bolognese products are mostly lower-middle class people, the number of men and women is on average equal. The age group ranging from 13-24 years and above is included in the category of young adults who are still in college and most are students at the Jakarta State Polytechnic. The majority live in the Depok City area.*

*Keywords: Sales, marketing, spaghetti.*

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Spaghetti* adalah makanan pokok masakan tradisional Italia berupa pasta berbentuk silinder yang panjang, tipis dan padat. Seperti halnya pasta yang lain, spageti terbuat dari gandum giling, air, dan terkadang diperkaya dengan vitamin dan mineral. *Spaghetti* Italia biasanya terbuat dari semolina gandum durum. Dari waktu ke waktu para pengusaha mengembangkan rasa *spaghetti* dengan berbagai rasa demi memberikan kepuasan para pelanggannya. Macam-macam rasa *spaghetti* diantaranya: *bolognese, carbonara, alfredo, pesto, cacio e pepe, amatriciana, aglio e olio, puttanesca, alla norma, marinara*, dan lain sebagainya yang muncul dari beberapa inovasi baru.

Di Indonesia, *spaghetti* mulai digemari oleh para kawula muda sehingga para pengusaha *spaghetti* semakin semarak. Jenis-jenis pasta yg sudah populer di Indonesia diantaranya *spaghetti, macaroni, lasagna, fusilli, fettuccine, penne, angel hair, ravioli, farfalle, gnocchi, linguine, bucatini, pappardelle, cavatelli, tortellini*, dan lain sebagainya.

Dalam memenuhi kebutuhan konsumen, para pedagang *spaghetti* berupaya memberikan pelayanan yang terbaik bagi para pelanggannya. Disamping memberikan pelayanan yang baik, para pedagang juga berlomba-lomba meningkatkan dan mengembangkan produknya agar para langganannya tidak berpindah ke kompetitor lain.

Menurut Santo (2022) harga merupakan biaya relatif yang harus konsumen keluarkan untuk memperoleh produk atau jasa yang diinginkan. Disamping harga yang ditetapkan harus sesuai dengan perekonomian konsumen agar konsumen dapat membeli barang tersebut, gambaran kualitas dari produk/jasa pada umumnya juga bisa dilihat dari harga. Sedangkan bagi konsumen harga merupakan bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan pembelian. Karena harga suatu produk mempengaruhi persepsi konsumen mengenai produk tersebut.

Berhubung masyarakat mulai menggemari *spaghetti* khususnya oleh para kawula muda, penulis berkeinginan mengembangkan usaha berjualan *spaghetti*



yang telah penulis rintis sejak semester 5. Dengan pertimbangan pengadaan bahan cukup mudah dan pembuatannya tidak sulit, semoga usaha jualan *spaghetti* ini bisa memenuhi kebutuhan semua kalangan.

Dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan jenjang D3 Program Studi Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta, usaha ini akan penulis gunakan sebagai laporan tugas akhir. Penulis juga berharap usaha tersebut bisa berkembang dan menjadi salah satu sumber mata pencaharian yang bisa membawa kemandirian secara ekonomi di masa mendatang.

## 1.2. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan laporan tugas akhir adalah:

- 1). Menjelaskan tentang penjualan dan pemasaran *Spaghetti Bolognese*.
- 2). Mengetahui tingkat penjualan dan pemasaran *Spaghetti Bolognese*.

## 1.3. Manfaat Penulisan

- 1). Bagi Penulis
  - a). Merupakan kesempatan untuk mempraktikkan ilmu, pengetahuan, dan keterampilan yang diperoleh saat belajar pada program Studi Manajemen Pemasaran.
  - b). Untuk melengkapi syarat kelulusan kuliah di Program Studi Diploma III Manajemen Pemasaran, Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
- 2). Bagi Masyarakat
 

Menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang proses pembuatan, penjualan dan pemasaran *spaghetti*.
- 3). Bagi Politeknik Negeri Jakarta
 

Sebagai dokumen bukti terpenuhinya salah satu persyaratan kelulusan pada jenjang D3 bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Pemasaran WNBK yang disimpan di repository PNJ.



### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

#### 1.4. Metode Penulisan

Metode penulisan laporan tugas akhir adalah:

1). Studi Literatur

Untuk melengkapi dan menambah referensi terkait teori yang mendukung pengetahuan tentang penulisan tugas akhir diperlukan beberapa literatur yang relevan dengan topik bahasan.

2). Metode Observasi

Dalam melakukan penjualan dan pemasaran, perlu dilakukan observasi (pengamatan langsung) di beberapa titik lokasi strategis sebagai salah satu dasar analisa suatu usaha baik saat persiapan maupun pelaksanaan usaha. Seperti halnya dalam menentukan bahan baku, saat mau jualan melihat ke lapangan untuk mengetahui keramaian, kenyamanan lingkungan, kebersihan, dan kompetitor.

3). Metode Survey

Survey terdiri dari survey langsung dan survey tidak langsung.

Survey langsung adalah bertemu dengan calon konsumen atau masyarakat di lingkungan sekitar dengan cara memberikan kertas kuesioner untuk di isi langsung oleh mereka sebagai bentuk respon penilaian mereka terhadap usaha yang sedang kita rintis/jalankan.

Sedang survey tidak langsung adalah dengan menyiapkan kuesioner dalam bentuk google form untuk di isi oleh calon konsumen dengan cara menyebarkan ke beberapa platform sebagai bentuk respon mereka terhadap penilaian usaha yang sedang penulis rintis/jalankan.

4). Diskriptif

Dilakukan pendataan terhadap hal-hal yang terjadi saat penjualan dan pemasaran selanjutnya data tersebut akan digunakan sebagai analisis dalam pembahasan dan kesimpulan di dalam Laporan Tugas Akhir.

## 1.5. Sistematika Penulisan

### BAB 1: PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, tujuan, manfaat, metode penulisan, dan sistematika penulisan tugas akhir.

### BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka memaparkan bahasan tentang pengertian *spaghetti*, penjualan dan pemasaran.

### BAB 3: PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA

Menjelaskan tentang profil dan pelaksanaan usaha *spaghetti bolognese* Akang Ghifari

### BAB 4: PEMBAHASAN

Berisi tentang hasil penjualan, analisis hasil penjualan dan evaluasi pemasaran.

### BAB 5: PENUTUP

Penulis menyampaikan kesimpulan dan saran.

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## BAB V PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan pada laporan tugas akhir ini adalah:

- a. Keberhasilan suatu usaha salah satunya tergantung pada semangat dalam menjalankannya untuk mencapai target atau visi yang ingin dicapai.
- b. Perencanaan usaha harus didukung dengan data yang akurat dan perhitungan yang matang serta analisis yang tepat. Hal ini akan mendukung penentuan strategi usaha agar dapat mencapai target yang diharapkan.
- c. Posisi kuadran pada analisa SWOT harus digunakan sebagai acuan dalam menata usaha, sesuai keberadaan posisi kuadran.
- d. Dari hasil analisis SWOT diketahui bahwa produk usaha *spaghetti* memiliki kekuatan yang baik namun perlu didukung pula oleh peningkatan promosi dan penjualan yang lebih luas dengan melihat peluang-peluang yang ada, mengatasi kelemahan yang dirasakan serta mengantisipasi ancaman yang mungkin akan terjadi.
- e. Hasil penyusunan strategi STP harus segera dilakukan agar usaha bisa meraih sukses.

### 5.2. Saran

Saran yang bisa disampaikan penulis adalah:

- a. Data awal dari kuesioner yang diperoleh belum maksimal karena keterbatasan kemampuan penulis. Hal ini masih bisa dimaksimalkan agar mendapatkan data yang lebih banyak dan komprehensif dan relevan sehingga informasi yang diperoleh bisa lebih akurat.
- b. Produk sudah mendapatkan penilaian yang positif dari pelanggan dan bisa ditingkatkan lagi berdasarkan masukan dari pelanggan seperti mencari alternatif permodalan dan menambah kapasitas produksi hingga dapat

lebih meningkatkan pemasaran. Strategi pemasaran juga bisa lebih diperluas karena saat ini penulis lebih banyak mengandalkan penjualan secara langsung kepada pelanggan. Pemanfaatan media sosial dan digital marketing sebaiknya harus lebih ditingkatkan lagi.

- c. Meskipun posisi SWOT pada kuadran I, namun perlu disusun target usaha jangka pendek maupun jangka panjang agar pengembangan usaha lebih terencana dan terlaksana dengan baik. Semangat dalam melakukan usaha sebaiknya lebih kontinyu dan konsisten agar dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.
- d. Perlu ditingkatkan kemampuan dalam melakukan strategi segmentasi pasar dan mengejar target pasar yang telah ditentukan untuk memposisikan produk di pasaran perlu dikuatkan dengan berbagai sumber daya yang bisa mendukung terlaksananya strategi STP.



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

1. Santo, S. (2022). Pengaruh Merek, Harga dan Kualitas Produk terhadap Loyalitas Pelanggan di PT Jaya Timur (Doctoral dissertation, Prodi Manajemen).
2. Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2019. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12 Jilid I. Erlangga. Jakarta.
3. Sumiyati, Yatimatun N. 2021. Akuntansi Keuangan SMK/MAK Kelas XI, Edisi ke-2. Jakarta : PT Gramedia.
4. Tjiptono Fandy, Anastasia Diana (2020) Pemasaran: Penerbit Andi Yogyakarta.
5. (Wibowo, R. A. (2019). Manajemen Pemasaran. Radna Andi Wibowo.)
6. Bora, M. A., & Sahli, M. (2020). Analisa Strategi Pemasaran Penjualan Martabak Menggunakan Metode SWOT. *Jurnal Teknik Ibnu Sina (JT-IBSI)*, 5(02), 25-35.
7. Handayani, F., Kadang, J., & Syrifuddin, I. (2023). Penerapan Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) pada Usaha Toreko. *Empiricism Journal*, 4(1), 208-212.

POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA



**Hak Cipta :**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1 Kegiatan Usaha Dilakukan Secara Offline

Foto penjualan *Spaghetti Bolognese* di Kampus



**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

### Foto pembeli/pelanggan *Spaghetti Bolognese* di Kampus







## Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

## LAMPIRAN 2

### Screenshot Instagram Kuliner Akang Ghifari

The screenshot shows the Instagram profile of @kulinerakangghifari. The profile name is "kulinerakangghifari" with a dropdown arrow. It has 6 posts, 124 followers, and 92 accounts it follows. The bio identifies it as a business ("Pengusaha") for Indonesian Halal Food, offering healthy, delicious, and enjoyable food like spaghetti, burgers, puddings, and fried noodles. A link to a WhatsApp chat is provided. The profile features a "Dasbor profesional" (Professional Dashboard) with 8 accounts reached in the last 30 days. Navigation buttons for "Edit profil" and "Bagikan profil" are visible. The main content area shows a "Menu" post with a price of Rp 7.500/wadah and a "Baru" (New) post. A grid of posts at the bottom includes a photo of people eating, a burger post for Rp 7.500, and a menu grid with items like "Burger isi Sosis dan Daging Atap" (Rp 7.500), "Aneka Puding" (Rp 3.000), "Spaghetti Bolognese" (Rp 7.500), and "Nikmat Goreng" (Rp 7.500).



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

### LAMPIRAN 3

#### Flayer/Poster Spaghetti Ghifari

**Kuliner**  
Akang Ghifari  
Sehat, Lezat dan Nikmat

**Rp 7.500**

**Spaghetti Bolognese**

**Pesan Sekarang!**

+822-1052-2482

Instagram : kulinera kangghifari



## © Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

### LAMPIRAN 4 Reaksi Pelanggan *Spaghetti Bolognese*

**REAKSI PELANGGAN SPAGHETTI BOLOGNESE**

**Kuliner**  
Alang Gbifari  
Sehat, Lezat dan Nikmat

**Gessang Nur Cahyawidi**  
Enak poll. Mantap. Enak banget dan lezat.

**Firdatul Nur Siam**  
Spagheti nya sudah enak dan bumbunya pas.

**Rahma Nur Praptiwi**  
Enak dan cukup terjangkau

**Nurul Fathiyah**  
Mienya kenyal, enak dimakan, sausnya pas, bisa buat penganjal perut saat berada diluar rumah, bisa dibawa kemana saja

**POLITEKNIK  
NEGERI  
JAKARTA**

#### Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



