



© 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

LAPORAN TUGAS AKHIR



PENJUALAN PRODUK REMPEYEK

Disusun oleh:

NAAFI DHIA MAHANDHIKA
2208311003

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS
PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
TAHUN 2025**



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

LAPORAN TUGAS AKHIR



PENJUALAN PRODUK REMPEYEK

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Disusun oleh:

NAAFI DHIA MAHANDHIKA

2208311003

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS**

PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA

JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

TAHUN 2025



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 Laporan Tugas Akhir ini telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah.

Nama : Naafi Dhia Mahandhika

NIM : 2208311003

Tanda tangan : 

Tanggal : 25 Juni 2025

**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 PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Naafi Dhia Mahandhika
NIM : 2208311003
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan Produk Rempeyek

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi D3 - Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Eva Fitria S.E., M. Si. ()
Anggota Penguji 1 : Sigit Yudhanarto, S.E., S.Psi, M.M. ()
Anggota Penguji 2 : Anita Rahmawati, S.Kom., M.M. ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok
Tanggal : 25 Juni 2025

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama Penyusun : Naafi Dhia Mahandhika
Nomor Induk Mahasiswa : 2208311003
Jurusan / Program Studi : Akuntansi / D-3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan Produk Rempeyek

Disetujui oleh:

Pembimbing

Anita Rahmawati, S.Kom., M.M.

NIP 23162014090119870315

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

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

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 Produk Rempeyek" ini dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jakarta pada program studi D-3 Manajemen Pemasaran untuk 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, khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Syamsurizal, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta.
2. Ibu Dr. Sabar Warsini, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
3. Bapak Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M., selaku Kepala Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Politeknik Negeri Jakarta.
4. Ibu Anita Rahmawati, S.Kom., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis, memberikan masukan dan saran perbaikan untuk penyempurnaan penulisan tugas akhir ini.
5. Seluruh dosen Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang berharga kepada saya selama masa perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir ini dan seluruh staf administrasi yang telah membantu proses pembelajaran sampai selesai.
6. Kedua orang tua penulis, Bapak Edi Wibowo dan Ibu Nurhayati yang selalu mendoakan, memberi semangat, cinta dan kasih sayang, nasehat, serta kesabaran yang besar dalam mendampingi dan membimbing setiap langkah dalam kehidupan penulis.



© 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

7. Adik Viandra Raditya yang selalu ikut memberikan semangat dan menyayangi setiap saat sehingga dalam penyusunan tugas akhir suasana terasa nyaman.
8. Teman-teman Angkatan 2022 khususnya teman-teman 6B 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 dengan dukungan dari semua pihak, penulis berusaha akan lebih baik lagi. Semoga laporan tugas akhir ini bisa bermanfaat.

Depok, 3 Juli 2025

Penulis

Naafi Dhia Mahandhika

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Naafi Dhia Mahandhika
NIM : 2208311003
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran
Jurusan : Akuntansi
Jenis Karya : Tugas Akhir

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 Produk Rempeyek Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalih media atau mengformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir 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 : 25 Juni 2025
Yang menyatakan

Naafi Dhia Mahandhika

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

ABSTRAK

Naafi Dhia Mahandhika

Manajemen Pemasaran Untuk Warga Negara Berkebutuhan Khusus
Penjualan Produk Rempeyek

Penelitian ini membahas kegiatan penjualan produk makanan tradisional Indonesia, yaitu rempeyek, melalui usaha rumahan bernama DK Snack. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui hasil penjualan rempeyek selama periode Februari hingga Mei 2025 serta mengidentifikasi kendala dan strategi yang diterapkan selama proses pemasaran. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan pengumpulan data melalui observasi langsung terhadap aktivitas penjualan dan hasil uji pasar dari konsumen. Hasil penjualan menunjukkan bahwa promosi yang konsisten melalui media sosial dan penjualan langsung berkontribusi pada peningkatan penjualan, terutama pada bulan April. Sementara itu, penurunan penjualan pada bulan Mei disebabkan oleh penurunan intensitas promosi. Dari hasil uji pasar juga diketahui bahwa konsumen merasa puas terhadap kualitas rasa dan kemasan produk. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan untuk terus meningkatkan strategi promosi, menjaga kualitas produk, dan memperluas jangkauan pemasaran agar usaha dapat berkembang lebih optimal.

Kata Kunci: Rempeyek, Penjualan, Pemasaran

**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

ABSTRACT

Naafi Dhia Mahandhika

*Marketing Management for Citizens with Special Needs
Sales of Rempeyek Product*

This study discusses the sales activities of a traditional Indonesian snack product, rempeyek, through a home-based business named DK Snack. The purpose of this report is to examine the sales performance of rempeyek from February to May 2025, as well as to identify the challenges and strategies applied during the marketing process. The method used is descriptive, with data collected through direct observation of sales activities and market testing from consumers. The results show that consistent promotion via social media and direct selling contributed to increased sales, especially in April. On the other hand, the decline in sales in May was due to reduced promotional efforts. Market testing also revealed that consumers were satisfied with the taste quality and packaging of the product. Based on these findings, it is recommended to continuously improve promotional strategies, maintain product quality, and expand market reach to optimize business growth.

Keywords: Rempeyek, Sales, Marketing

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penulisan Laporan Tugas Akhir	1
1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir	2
1.3 Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir	2
1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir	2
1.5 Sistematikan Penulisan Laporan Tugas Akhir	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengertian Penjualan.....	4
2.1.1 Tujuan dan Metode Penjualan dalam Kegiatan Bisnis	4
2.1.2 Jenis-jenis Penjualan	4
2.1.3 Strategi Penjualan	5
2.1.4 Teknik Promosi	5
2.1.5 Saluran Distribusi dan Pemilihan Lokasi Penjualan	5
2.2 Pengertian Pemasaran	5
2.2.1 4P Marketing Mix (Product, Price, Place, Promotion)	6
2.3 Rempeyek sebagai Produk	6
2.3.1 Sejarah dan Karakteristik Rempeyek	6
2.3.2 Proses Pembuatan dan Jenis-jenis Rempeyek.....	7
2.3.3 Nilai Gizi dan Keunikan Rempeyek sebagai Produk Lokal	7
2.4 Penggunaan Media Sosial dalam Pemasaran Produk Lokal	7

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 III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA.....	8
3.1 Profil Usaha	8
3.1.1 Jenis Usaha.....	8
3.1.2 Nama usaha	8
3.1.3 Gambar Produk Beserta Label	8
3.1.4 Deskripsi Produk.....	8
3.2 Pelaksanaan Usaha	9
3.2.1 Perencanaan (business plan)	9
3.2.2 Pelaksanaan Usaha.....	21
BAB IV PEMBAHASAN.....	22
4.1 Laporan Hasil Penjualan	22
4.2 Analisis Laporan Hasil Penjualan	23
4.3 Laporan Hasil Uji Pasar	24
BAB V PENUTUP	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	28

**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 GAMBAR

Gambar 1. 1 Rempeyek.....	1
Gambar 3. 1 Produk Beserta Label	8
Gambar 3. 2 Hasil Survey Produk Yang dibutuhkan.....	11
Gambar 3. 3 Hasil Survey Minat Rempeyek	12
Gambar 3. 4 Kemasan pouch	18
Gambar 3. 5 Logo DK Snack.....	18
Gambar 3. 6 Label DK Snack	19
Gambar 3. 7 Bukti promosi di IG & WA Bisnis.....	20
Gambar 3. 8 Pembeli DK Snack berada di kampus	21
Gambar 4. 1 Gambar Grafik Penjualan Per Bulan.....	23
Gambar 4. 2 Uji Pasar (Pembeli)	24
Gambar 4. 3 Uji Pasar (Kualitas Rasa)	24
Gambar 4. 4 Uji Pasar (Kemasan)	25

**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 TABEL

Tabel 3. 1 Peralatan Yang Dibutuhkan	13
Tabel 3. 2 Perlengkapan Yang Dibutuhkan Selama 1 Bulan.....	14
Tabel 3. 3 Fixed Cost (Biaya Tetap) Selama 1 Bulan.....	14
Tabel 3. 4 Variable Cost (Biaya Tidak Tetap) Untuk 10 Pouch	15
Tabel 3. 5 Rekapitulasi Biaya/Modal Investasi	15
Tabel 4. 1 Laporan hasil penjualan produk rempeyek DK Snack	22





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 NOTA.....	28
LAMPIRAN 2 PROMOSI MELALUI LIVE STREAMING	29
LAMPIRAN 3 JAWABAN RESPONDEN SURVEI PASAR	30



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

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penulisan Laporan Tugas Akhir

Rempeyek atau peyek adalah makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Jawa, khususnya di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur dan telah menjadi bagian integral dari budaya dan tradisi lokal selama berabad-abad. Sejarah rempeyek dapat ditelusuri kembali ke zaman kerajaan-kerajaan Jawa kuno, dimana makanan ini disajikan sebagai camilan bagi kelas menengah dan atas. Rempeyek awalnya disajikan sebagai camilan bagi anak-anak dan orang tua, tetapi seiring waktu, makanan ini menjadi populer di seluruh berbagai lapisan masyarakat.

Melansir pergikuliner.com pembuatan rempeyek membutuhkan trik dan teknik khusus, Oleh sebab itu, banyak orang lebih memilih membeli ketimbang membuatnya. Ragam rempeyek yang paling populer diantaranya rempeyek kacang tanah, rempeyek kacang hijau, rempeyek kedelai, rempeyek rebon, rempeyek udang, rempeyek tempe, rempeyek sayuran seperti rempeyek bayam, rempeyek wortel, rempeyek katuk, dan lain-lain.



Gambar 1.1 Rempeyek

Sumber: food.detik.com

Dari berbagai jenis makanan atau camilan yang ada di Indonesia, rempeyek merupakan camilan terlaris dan banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Maka rempeyek ini bisa dijadikan salah satu ide bisnis dengan modal yang kecil dan bisa dimulai dengan cepat untuk usaha awal atau pun usaha rumahan. Usaha rempeyek ini pun bisa dijalankan oleh siapa saja dengan perlengkapan usaha yang cukup sederhana untuk digunakan. Karena alasan di atas, maka penulis memilih rempeyek



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

sebagai produk yang dijual dan dilaporkan hasil penjualannya pada tugas akhir ini.

1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir

Melaporkan hasil penjualan produk Rempeyek

1.3 Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir

Untuk mengetahui tingkat penjualan produk Rempeyek

1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir

Metode penulisan yang digunakan oleh penulis yaitu dengan metode deskriptif yakni menggambarkan secara detail tentang satu fenomena atau suatu peristiwa atau langkah kerja.

1.5 Sistematikan Penulisan Laporan Tugas Akhir

Penulisan laporan tugas akhir ini disusun secara sistematis. Untuk memudahkan dalam memahami isi dalam laporan tugas akhir ini, berikut sistematika penulisan dibuat sebagai gambaran singkat laporan tugas akhir yang terdiri atas lima bagian:

1. BAB I PENDAHULUAN :

Bab pendahuluan berisi informasi tentang latar belakang penulisan laporan tugas akhir yang memaparkan dasar atau alasan tentang pemilihan bidang kajian laporan tugas akhir, tujuan penulisan yang ingin dicapai, manfaat penulisan, metode penulisan, serta sistematika penulisan yang memberikan gambaran singkat setiap isi bab yang menjadi bagian dari laporan tugas akhir.

2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA :

Bab tinjauan pustaka berisi teori rujukan yang berhubungan dengan bidang kajian.

3. BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA :

Bab ini berisi profil usaha dan pelaksanaan usaha.

4. BAB IV PEMBAHASAN :



© 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

Bab pembahasan terdiri dari pembahasan yang sesuai dengan tujuan penulisan tugas akhir.

5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN :

Bab kesimpulan dan saran terdiri dari kesimpulan bahasan dan saran tugas akhir.





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

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada Bab 4, dapat disimpulkan bahwa tingkat penjualan produk Rempeyek DK Snack selama periode Februari hingga Mei 2025 mengalami fluktuasi. Penjualan tertinggi terjadi pada bulan April 2025 sebanyak 27 Pieces, yang dipengaruhi oleh aktivitas promosi yang gencar dilakukan penulis. Sementara itu, penjualan terendah terjadi pada bulan Mei 2025 sebanyak 10 unit, disebabkan karena fokus penulis yang beralih pada penyusunan tugas akhir.

Secara keseluruhan, jumlah produk yang terjual selama periode tersebut sebanyak 70 unit dengan total omzet sebesar Rp700.000 dan total laba yang diperoleh adalah sebesar Rp105.000. Data ini menunjukkan bahwa strategi penjualan yang aktif berpengaruh signifikan terhadap peningkatan penjualan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tingkat penjualan DK Snack cukup baik, terutama ketika didukung dengan kegiatan promosi yang maksimal.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan penelitian dan hasil uji pasar, penulis sampaikan saran-saran sebagai berikut:

1. Untuk memudahkan pembayaran perlu ditambah pembayaran melalui transfer ke rekening penjual.
2. Rajin membuat konten ataupun review barang yang di upload ke status WA/IG bisnis.



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

Situs *Online*/Artikel dari *Website*

Halo Pacitan. (2020, 23 September). *Rempeyek dan Makna Sejarah Yang Melekat*.
Diakses pada 3 Juli 2025, dari <https://halopacitan.com/read/rempeyek-dan-makna-sejarah-yang-melekat>.

Buku

- Alma, Buchari. (2018). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Prinsip-Prinsip Pemasaran* (Edisi 13). Jakarta: Erlangga.
- Murdiati, A. (2010). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sumarwan, U. (2011). *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Tambunan, T. (2009). *UMKM di Indonesia*. Jakarta: LP3ES.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.

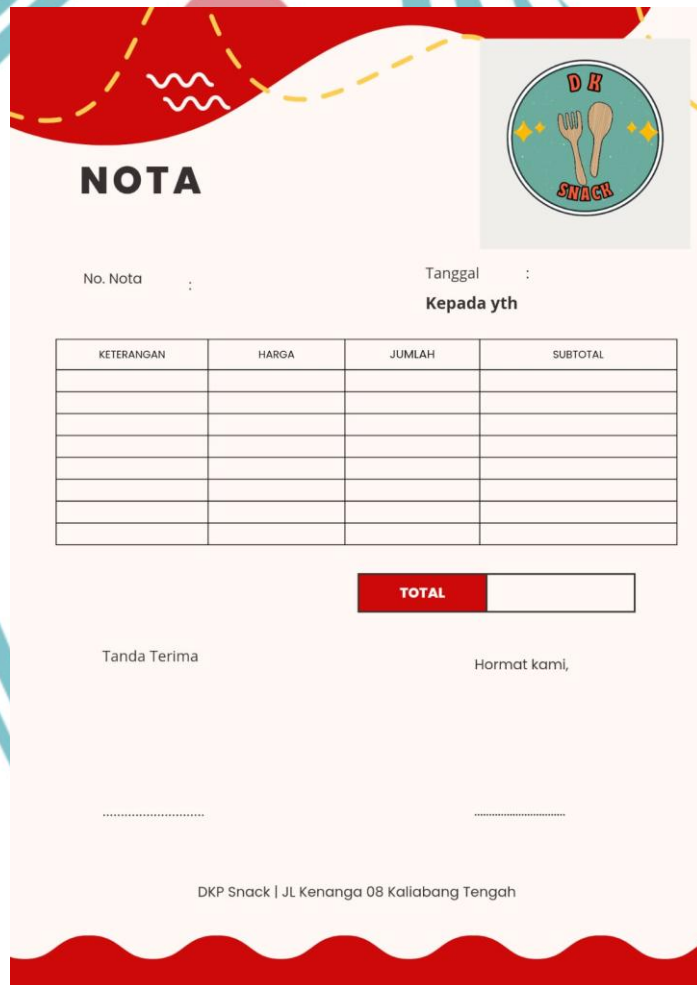
**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

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 NOTA



NOTA

No. Nota : Tanggal :
Kepada yth

KETERANGAN	HARGA	JUMLAH	SUBTOTAL

TOTAL

Tanda Terima _____ Hormat kami, _____

DKP Snack | Jl. Kenanga 08 Kaliabang Tengah

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 PROMOSI MELALUI LIVE STREAMING



LAMPIRAN 3 JAWABAN RESPONDEN SURVEI PASAR

Pernah	Apakah anda pernah membeli Rempyek?	Apakah kualitas rasa Rempyek sudah sesuai? Mohon masukan terkait rasa Rempyek?	Apakah kemasan Rempyek sudah bagus?	Mohon masukan terkait kemasan Rempyek.	Apakah harga Rempyek Rp. 10.000 sudah sesuai? Mohon masukan terkait harga Rempyek.	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan	Tempat tinggal saat ini	Pendapatan per bulan	Uang saku per bulan	Apakah rasa Rempyek Menakutkan? Karna, bagaimana Apakah harga Rempyek Apakah kemasan Rempyek				
Pernah	Sesuai	Kalau bisa tambahkan udang kecil	Bagus	oke	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa yang sedikit asin, tetapi tetap gurih & Bagus	Bagus	Kemasan nya dengan plastik standing pouch & Sudah sesuai	Harga terjangkau												
Pernah	Sesuai	Rasa yang enak dan cocok digunakan deng	Bagus	Kemasan dari Rempyek sudah sesuai dengan Sudah sesuai	Harga dengan kemasan 20x 25 tersebut sudah lumayan Oke, untuk dijual												
Pernah	Sesuai	Enak tapi yang ikan biri nya agak asin	Bagus	Bagus	Untuk harga rempeye cukup murah												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Belum Pernah	Sesuai	Udang & kacang	Bagus	Rasa rempeye, asin	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasanya sudah enak dan ok	Bagus	Uk. kemasan mungkin perlu ditambahin lagi	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	sedikit asin	Bagus	Kedai ada, sudah oke kemasannya	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Kemasan tp	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye berminyak	Bagus	Kemasan tp	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Sebelum dijual udang minyak dikasi kemasan d	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Gurih	Bagus	Kemasannya	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasanya enak sekali	Bagus	Tolong kemasan anda tulisan terbagal mau bisa	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasannya	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa enak	Bagus	Harga sesuai	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasanya rempeye	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Kemasan Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa rempeye	Bagus	Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan udah oke	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rasa rempeye	Bagus		Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Rempeye	Bagus	Bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Enak	Bagus	Kemasan bagus	Sudah sesuai												
Pernah	Sesuai	Jika bisa rasa rempeyeknya jangan terlalu	Bagus	Kemasan plastik rempeyeknya sudah termasuk Sudah sesuai	Jika bisa tetap dijual harga segitu saja	Faza Fetrina Pratama	Laki Laki	16-23	Perguruan Tinggi	Depok	>Rp7.000.000 sd Rp11	<Rp600.000					
Pernah	Sesuai	Tambahan varian nya	Bagus	Kurang rapi	Sudah sesuai	Harga Lebih murah	Witnu Wijaranta	Laki Laki	16-23	SMA	Bogor	<Rp5.000.000	<Rp300.000				
Pernah	Sesuai	Rasanya rempeye cuma terlalu asin	Bagus	Kemasan nya menarik	Sudah sesuai	Harga murah pas dikantong mahasiswa	Azra Dewina Maulida	Perempuan	16-23	Perguruan Tinggi	Bekasi barat	>5.000.000 sd Rp7.000	<Rp300.000	3	4	3	5
Pernah	Sesuai	Oke	Bagus	Oke	Sudah sesuai	Sudah sesuai	Arya	Laki Laki	16-23	Perguruan Tinggi	Depok/kabupaten	<Rp5.000.000	<Rp300.000	4	3	4	5
Belum Pernah	Belum Sesuai	rasanya gurih, manis, dan sangat asin	Belum Bagus	kemasannya sangat bagus nh	Terlalu murah	100.000 Joy Erene Tuhakile	Perempuan	16-23	Perguruan Tinggi	Pala-palang, Jakarta T	<Rp5.000.000	<Rp300.000	1	1	1	1	

2. Dilarang mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 elitan , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA