



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

LAPORAN TUGAS AKHIR



KEPUASAN PELANGGAN PRODUK KERIPIK PISANG COKLAT “HANA”

Disusun oleh:

Hafizh Sultoni

2208311016

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

LAPORAN TUGAS AKHIR



KEPUASAN PELANGGAN

PRODUK KERIPIK PISANG COKLAT “HANA”

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Disusun oleh:

Hafizh Sultoni

2208311016

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

LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di Laporan Tugas Akhir/ Skripsi 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 / Skripsi ini telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah.

Nama : Hafizh Sultoni

NIM : 2208311016

Tanda Tangan :



Tanggal : 09 Juli 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 mengumumkan 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 : Hafizh Sultoni
NIM : 2208311016
Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir : Kepuasan Pelanggan Produk Keripik Pisang Coklat “Hana”

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M ()

Anggota Penguji 1 : Rahma Nur Praptiwi, S.Si., M.M ()

Anggota Penguji 2 : Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok, Jawa Barat

Tanggal : 09 Juli 2025



Dr. Bambang Waluyo, S.E., Ak., CA., M.Si.

NIP 197009131999031002



LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama Penyusun : Hafizh Sultoni
Nomor Induk Mahasiswa : 2208311016
Jurusan / Program Studi : Akuntansi / D-3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir / Skripsi : Kepuasan Pelanggan Produk Keripik Pisang Coklat “Hana”

Disetujui oleh :
Pembimbing

Kristin Lukitaningrum, S.Pd M.M
NUPTK 7937755656238082

**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 kehadiran Allah SWT yang telah memberi Rahmat dan karunia-nya, tidak lupa shalawat dan salam penulis curah limpahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabatnya. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, maka penyusunan tugas akhir ini tidak dapat berjalan dengan baik.

Sehubungan dengan itu, pada kesempatan ini perkenan penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Syamsurizal, S.E., M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta
2. Dr. Bambang Waluyo, S.E., Ak., CA., M.Si. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
3. Bapak Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M selaku Ketua Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran
4. Ibu Kristin Lukitaningrum, S.Pd M.M.selaku dosen pembimbing tugas akhir ini yang selalu membimbing dengan baik sehingga tugas akhir ini selesai tepat pada waktunya
5. Para Dosen dan staf administrasi D-3 Manajemen Pemasaran yang telah memberikan dukungan dan membantu segala hal.
6. Kedua orang tua yang saya sangat cintai, Ayahanda Sunandar. Ibunda Haji Nurhasanah dan ketiga adik-adik saya yang telah membantu memberikan semangat, doa, harapan dan kasih sayang nya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini .
7. Teman-teman D-3 Manajemen Pemasaran Angkatan 2022 yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan 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

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan ketidaksempurnaan di dalam tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran melalui email hafizh.sultoni.ak22@mhs.w.pnj.ac.id. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Jakarta, 09 Juli 2025

Hafizh Sultoni





© 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 mengumumkan 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 di bawah ini :

Nama : Hafizh Sultoni
NIM : 2208311016
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 *Noneksi* (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

TINGKAT KEPUASAN PELANGGAN KERIPIK PISANG COKLAT HANA

Dengan hak bebas *royalty 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 : Jakarta

Pada Tanggal : 09 Juli 2025

Yang menyatakan

Hafizh Sultoni



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

Hafizh Sultoni D-3 Manajemen Pemasaran Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta
Analisis Tingkat Kepuasan Pelanggan “Keripik Pisang Coklat Hana”

Penulisan ini bertujuan untuk mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk keripik pisang coklat Hana yang diproduksi dan di pasarkan oleh penulis. Kepuasan pelanggan merupakan faktor penting dalam mempertahankan loyalitas konsumen dan meningkatkan penjualan produk. Metode penelitian yang digunakan adalah survei dengan menggunakan kuesioner yang di bagikan secara online melalui googleform kepada pelanggan produk keripik pisang coklat “Hana”. Sampel yang didapatkan sejumlah 56 responden. Analisis data dilakukan menggunakan metode statistik deskriptif dan analisis faktor untuk mengetahui aspek-aspek yang memengaruhi kepuasan pelanggan, seperti kualitas produk, harga, kemasan, dan pelayanan. Hasil olah data 93,75% menunjukkan pelanggan merasa puas dengan produk keripik pisang coklat “Hana”, terutama pada kualitas rasa dan kemasan produk. Namun, terdapat beberapa masukan terkait harga yang dinilai masih relatif tinggi oleh sebagian konsumen. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan bagi pihak penulis sebagai pengusaha untuk mempertimbangkan strategi penetapan harga dan meningkatkan variasi produk agar dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan secara berkelanjutan.

Kata Kunci : Keripik Pisang Coklat “Hana”, Kepuasan pelanggan, Pemasaran

ABSTRACT

Hafizh Sultoni D-3 Management Marketing Accounting Politeknik Negeri Jakarta
Analysis of Customer Satisfaction Level for “Hana” Chocolate Banana Chips'

This writing aims to measure the level of customer satisfaction with the “Hana” chocolate banana chips product, which is produced and marketed by the author. Customer satisfaction is a crucial factor in maintaining consumer loyalty and increasing product sales. The research method used is a survey conducted using a questionnaire distributed online via Google Forms to customers of the “Hana” chocolate banana chips. The sample consisted of 56 respondents. Data analysis was carried out using descriptive statistical methods and factor analysis to identify the aspects that influence customer satisfaction, such as product quality, price, packaging, and service. The data processing results showed that 93.75% of customers were satisfied with the “Hana” chocolate banana chips product, particularly in terms of taste quality and packaging. However, there were some suggestions regarding the price, which some consumers considered relatively high. Based on these findings, it is recommended that the author, as the entrepreneur, consider pricing strategies and enhance product variety to continuously improve customer satisfaction and loyalty.

Keywords: “Hana” Chocolate Banana Chips, Customer Satisfaction, Marketing



DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penulisan.....	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 Tingkat Kepuasan Pelanggan.....	5
2.1.1 Pengertian Tingkat Kepuasan Pelanggan	5
2.1.2 Pentingnya Mengetahui Tingkat Kepuasan Pelanggan	6
2.2 Keripik Pisang Coklat Hana.....	6
2.3 Penjualan.....	7
2.3.1. Pengertian penjualan	7
2.3.2. Fungsi Penjualan	7
2.3.3 Bentuk penjualan meliputi.....	8
2.3.4 Tahap-Tahap Penjualan.....	9
2.4. Bauran Pemasaran.....	11
2.4.1 <i>Product</i> (Produk).....	11

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

2.4.2 <i>Price</i> (Harga).....	11
2.4.3 <i>Place</i> (Tempat)	12
2.4.4 <i>Promotion</i> (Promosi)	12
2.5 Pengertian Pemasaran	12
2.5.1 Pentingnya Pemasaran.....	13
2.5.2 Kepuasan Pelanggan.....	13
BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA.....	15
3.1 Profil Usaha	15
3.2 Pelaksanaan Usaha	18
3.2.1 Pelaksanaan Usaha	18
3.2.2 <i>Survey</i> Pasar	19
3.2.3 STP	20
3.3 Perencanaan Survei	21
3.3.1 Sumber Daya Usaha	22
3.3.2 Program Loyalitas Pelanggan.....	31
3.3.3 Pembuatan Produk	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
4.1. Laporan Keuangan	33
4.2. Data Karakteristik Responden	37
4.3. Identitas Responden	38
BAB V PENUTUP	42
5.1. Simpulan	42
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	46



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Penjualan Semester 5.....	33
Tabel 4.2 Hasil Setoran Penjualan Semester 5	34
Tabel 4.3 Data Penjualan Semester 6.....	35
Tabel 4.4 Hasil Setoran Penjualan Semester 6.....	36
Tabel 4.5 Karakteristik Responden berdasarkan Usia	37
Tabel 4.6 Karakteristik Responden berdasarkan Pendidikan.....	37
Tabel 4.7 Karakteristik Responden berdasarkan Pendapatan/Bulan	37
Tabel 4.8 Kepuasan Pelanggan.....	38
Tabel 4.9 Faktor Pembobot Harapan Pelanggan	39
Tabel 4. 10 Indeks Kepuasan Pelanggan.....	40

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Usaha Hana	16
Gambar 3.2 Gambar Produk beserta Logo.....	16
Gambar 3.3 <i>Flyer</i> Keripik Hana.....	17
Gambar 3. 4 Keripik Pisang rasa Coklat.....	18
Gambar 3. 5 Survey Produk	19
Gambar 3.6 Alat pengiris pisang tradisional	22
Gambar 3.7 Lokasi Produksi Keripik pisang coklat Hana.....	23
Gambar 3.8 Gambar Produk beserta Logo.....	23
Gambar 3.9 Kemasan Produk.....	27
Gambar 3. 10 Survey Produk	28
Gambar 3.11 <i>Flowchart</i> Proses Pembuatan Keripik Pisang Coklat.....	32
Gambar 4.1 Hasil Grafik Penjualan Produk Keripik Pisang Coklat Hana Semester 5	34
Gambar 4.2 Hasil Grafik Penjualan Produk Keripik Pisang Coklat Hana semester 6	36

**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 LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Proses	46
Lampiran 2 Produk Kegiatan Penjualan	47
Lampiran 3 Kwitansi	48
Lampiran 4 <i>Flyer</i>	48
Lampiran 5 Foto Produk	49
Lampiran 6 Data Kuesioner	49
Lampiran 7 Data Mentah	54
Lampiran 8 Grafik Data Diolah.....	54





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 Penulisan

Pisang merupakan salah satu buah tropis yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Selain dikonsumsi secara langsung, pisang juga dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan, salah satunya adalah keripik pisang. Keripik pisang telah menjadi camilan populer di berbagai kalangan karena rasanya yang gurih, renyah, dan tahan lama.

Seiring dengan berkembangnya industri makanan ringan, inovasi dalam pembuatan keripik pisang semakin beragam. Salah satu inovasi yang banyak diminati adalah keripik pisang coklat, yaitu keripik pisang yang dilapisi atau dicampur dengan coklat untuk menambah cita rasa manis dan lezat. Kombinasi antara keripik pisang yang renyah dan coklat yang manis memberikan sensasi unik yang disukai oleh banyak orang, terutama anak-anak, remaja dan dewasa.

Ferdian (2020) mengatakan bahwa pada zaman sekarang ini anak-anak memiliki banyak kegiatan/aktivitas yang membutuhkan energi untuk, sekolah, bermain, belajar, olahraga dan lainnya. Oleh karena itu mereka membutuhkan vitamin dan gizi yang cukup untuk pertumbuhan tubuh. Vitamin dan gizi tersebut didapatkan/diperoleh dari makan makanan sehat. Dengan mengonsumsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh maka akan menghasilkan energi yang cukup untuk anak-anak dalam beraktivitas serta dengan energi yang cukup bisa membantu kerja otak lebih maksimal. Namun pada saat ini konsumsi anak-anak terhadap makanan empat sehat lima sempurna semakin berkurang. Hal itu disebabkan pola makan yang tidak teratur, mudah merasa hilang/tidak selera dengan makanan, dan anak-anak terbiasa memilih makanan yang mereka suka saja tanpa mempertimbangkan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.

Permintaan pasar terhadap camilan yang praktis dan memiliki nilai gizi semakin meningkat. Keripik pisang coklat tidak hanya menjadi alternatif camilan sehat, tetapi juga memiliki peluang besar dalam dunia



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

bisnis makanan ringan. Oleh karena itu, penelitian dan pengembangan terkait produksi, pemasaran, serta daya tarik keripik pisang coklat menjadi penting untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran.

Penulisan ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam tentang potensi keripik pisang coklat sebagai produk unggulan, mulai dari bahan baku, proses produksi, manfaat, hingga strategi pemasaran yang dapat diterapkan agar produk ini semakin dikenal luas oleh masyarakat.

1.2. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan laporan tugas akhir adalah :

- 1) Menjelaskan proses perencanaan dan pembuatan keripik pisang coklat “Hana”.
- 2) Menjelaskan tentang penjualan dan pemasaran keripik pisang coklat “Hana”.
- 3) Mengetahui tingkat kepuasan pelanggan dan pemasaran keripik pisang coklat “Hana”.

1.3. Manfaat Penulisan

- 1) Bagi Penulis
 - a) Merupakan kesempatan mempraktikkan ilmu, pengetahuan, dan keterampilan yang diperoleh saat belajar pada program Studi Manajemen Pemasaran.
 - b) Untuk melengkapi syarat kelulusan kuliah di Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran, Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

- 2) Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan bagi masyarakat tentang penjualan, pemasaran, dan tingkat kepuasan pelanggan pada produk keripik pisang coklat “Hana”

- 3) Bagi Politeknik Negeri Jakarta

Sebagai dokumen bukti terselesaikan salah satu persyaratan kelulusan jenjang D-3 bagi mahasiswa Prodi Manajemen Pemasaran Warga Negara Berkebutuhan Khusus 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 mengumumkan 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 dan diperlukan beberapa literatur yang relevan dengan topik bahasan.

2) Metode Observasi

Dalam melakukan penjualan, pemasaran maupun mengetahui tingkat kepuasan pelanggan, 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 *competitor*.

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 penulis rintis/jalankan. Sedangkan *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.

Pada penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan *survey* secara tidak langsung.

4) Diskriptif

Dilakukan pendataan terhadap hal-hal yang terjadi saat penjualan, pemasaran, dan tingkat kepuasan pelanggan yang selanjutnya data tersebut akan digunakan sebagai analisis dalam pembahasan dan kesimpulan di dalam Laporan 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.5. Sistematika Penulisan

BAB 1 : PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dibahas tentang Latar Belakang Penulisan, Tujuan Penulisan, Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini menguraikan tentang pengertian Keripik Pisang Coklat “Hana”, penjualan dan pemasaran.

BAB 3 : PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA

Pada bab ini penulisan menjelaskan tentang profil dan pelaksanaan usaha Keripik Pisang Coklat “Hana”.

BAB 4 : PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang hasil penjualan, analisis hasil penjualan dan evaluasi pemasaran.

BAB 5 : PENUTUP

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran.

**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 V

PENUTUP

5.1. Simpulan

1. Proses perencanaan dan pembuatan keripik pisang coklat “Hana” merupakan tahapan penting dalam menghasilkan produk yang berkualitas dan layak jual. Tahapan perencanaan meliputi pemilihan bahan baku yang baik, penentuan metode produksi, hingga perhitungan biaya dan strategi pemasaran. Sementara itu, proses pembuatan melibatkan kegiatan seperti pengupasan, perajangan, perendaman, penggorengan, hingga pengemasan. Dengan perencanaan yang matang dan pelaksanaan yang terstruktur, keripik pisang coklat “Hana” dapat diproduksi secara efisien dan konsisten dalam hal rasa, kerenyahan, dan daya tahan produksi. Selain itu aspek kebersihan, keamanan pangan, serta kemasan yang menarik juga turut mendukung keberhasilan produk dalam menarik minat konsumen di pasar.
2. Penjualan keripik pisang coklat “Hana” yang dilakukan secara *online* dan *offline* menunjukkan potensi yang menjanjikan di pasar cemilan lokal. Perpaduan antara kerenyahan keripik pisang dan rasa manis coklat mampu menciptakan cita rasa yang unik dan digemari oleh berbagai kalangan, terutama anak muda dan remaja. Strategi penjualan yang efektif, seperti pemanfaatan media sosial, kemasan yang menarik, serta menjaga kualitas produk secara konsisten, menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing di tengah persaingan pasar yang ketat. Pemasaran keripik pisang coklat “Hana” merupakan strategi penting dalam memperkenalkan produk kepada konsumen dan meningkatkan penjualan. Melalui kombinasi pemasaran langsung, media sosial, serta kerja sama dengan reseller, keripik pisang coklat dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Responden konsumen yang positif terhadap rasa, kemasan, dan harga menunjukkan bahwa produk ini memiliki daya saing yang baik. Dengan terus memperkuat promosi, menjaga kualitas produk, serta memahami kebutuhan pasar, maka peluang pertumbuhan usaha keripik pisang coklat akan semakin besar dan berkelanjutan.
3. Kepuasan pelanggan terhadap keripik pisang coklat “Hana” sangat dipengaruhi oleh kualitas rasa, kerenyahan, kemasan, serta harga yang sesuai dengan nilai produk. Hasil evaluasi olah data menunjukkan 93,75% mayoritas pelanggan merasa puas, karena produk mampu memenuhi harapan mereka sebagai cemilan yang lezat, praktis, dan menarik. Kepuasan ini menjadi kunci penting dalam membangun loyalitas konsumen dan memperkuat posisi di pasar. Di sisi lain, strategi pemasaran yang tepat seperti pemanfaatan media sosial, promosi melalui *reseller*, serta penyebaran produk di berbagai titik penjualan turut memberikan dampak positif terhadap peningkatan penjual. Kombinasi antara kepuasan pelanggan dan pemasaran yang efektif menjadi landasan kuat untuk pengembangan usaha keripik pisang coklat ke arah yang lebih luas dan berkelanjutan.



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

5.2. Saran

1. Saran dalam membuka sebuah bisnis usaha di industri kuliner keripik pisang coklat “Hana”, banyak sekali kompetitor atau pesaing yang bergerak dibidang usaha yang sama, sehingga perlu adanya strategi-strategi bisnis yang harus dilakukan dalam menghadapi persaingan.
2. Penjual lebih dekat dengan pelanggan agar lebih memahami apa yang mereka inginkan, dengan membuat saluran suara pelanggan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan.
3. Bangun keunikan produk, dengan kualitas bahan yang tinggi, proses pembuatan yang unik atau khusus misalnya tanpa bahan pengawet, dipanggang bukan digoreng) dan varian rasa lebih *variative* lagi.





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

DAFTAR PUSTAKA

- Januario, T. B., Wibowo, H. M., Astuti, I., & Rusdianto, A. R. (2024). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN PADA PERSEORAN TERBATAS INMAS SURYA MAKMUR SEMARANG. *Equilibrium Point: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 7(2).
- Nur, A., Huffaz, D., Suryani, A. R., Zahra, R. N., & Hutabarat, L. P. T. (2024). Perancangan UI/UX Penjualan Produk Makanan Cireng Mercon Berbasis Mobile di Kota Jakarta. *Journal Of Informatics And Busines*, 2(3), 421-431.
- LESTARI, B. D. (2024). *ANALISIS PENGARUH EFISIENSI BIAYA OPERASIONAL, PERTUMBUHAN PENJUALAN DAN EFEKTIVITAS PROMOSI TERHADAP PERTUMBUHAN LABA (Studi Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Farmasi Yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2019-2022)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Arifai, L. N., Bil Haq, M. A., Andi Saputra, P. S., Prastiwi, R., & Hasyim, F. (2024). Manajemen Pemasaran: Menciptakan Nilai dan Kepuasan Pelanggan.
- Meilda, Y., Hamdani, I., & Triwoelandari, R. (2022). Pengaruh bauran pemasaran terhadap kepuasan pelanggan. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 3(2), 274-290.
- Zebua, D. P. F., Gea, N. E., & Mendrofa, R. N. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Produk di CV. Bintang Keramik Gunungsitoli. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 10(4), 1299-1307.
- Sunarsi, D. (2020). Pengaruh Bauran Pemasaran Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Giant Dept Store Cabang BSD Tangerang. *E-Mabis: Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*, 21(1), 7-13.
- Dwinanda, G., & Nur, Y. (2020). Bauran pemasaran 7p dalam mempengaruhi keputusan pembelian konsumen pada industri retail giant ekspres makassar. *Jurnal Mirai Management*, 5(3), 120-136.
- Rompas, D., Tumbuan, W. J., & Sumarauw, J. S. (2017). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Volume Penjualan Pada PT. Tridjaya Mulia Sukses. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 5(3).
- Anjayani, R. P., & Febriyanti, I. R. (2022). Analisis Strategi Bauran Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Pada UMKM YJS Sukabumi). *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(9), 3610-3617.
- Haryanto, M., Saudi, N. S., Anshar, M. A., Hatta, M., & Lawalata, I. L. (2022). Pengaruh bauran pemasaran terhadap peningkatan volume penjualan. *YUME: Journal of Management*, 5(2), 222



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

Istanti, E., Negoro, R. M., & Noviandari, I. (2020). Implementasi Harga, Kualitas Pelayanan dan Pembelian Berulang pada Penjualan Produk Gamis Afifathin. *Ekonomika*45, 8(1), 1-10.

Kumalasari, A. P., Mahjudin, M., Prasetya, A., Dewi, R., & Daengs, A. (2025). Strategi Pemasaran Pada Perumahan dengan Menggunakan Analisis Swot:(Studi Kasus Pada Perumahan Menganti Alam Raya Sentosa Gresik). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 54-77.

Haholongan, R., Amelia, C., Firdaus, S. M., Firmansyah, I., Rafael, A., & Lin, D. (2024). PENINGKATAN PEMASARAN PRODUK UMKM KULINER DALAM PLATFORM E-COMMERCE DI TANJUNG PRIOK. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis (EK dan BI)*, 7(1), 65-69.

Wahyudi, H., Syahputra, C., & Adelina, D. (2025). Pengaruh Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan Pengguna Jasa Penerbangan Lion Air Padang. *Performance: Journal of Management and Entrepreneurship*, 2(1), 16-29.



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 Foto Proses



Proses pengiris pisang dengan alat
Iris tradisional “Pasah”



Proses menggoreng keripik pisang



Proses pencampuran coklat dengan
Keripik pisang.



Proses pengemasan
Keripik pisang coklat ”Hana”

Lampiran 2 Produk Kegiatan Penjualan

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

Lampiran 3 Kwitansi



KERIPIK PISANG COKLAT HANA
 Jln Kavling Tipar Timur No 15 Rt 17 Rw 04
 Kec Cilincing Semper Barat, Jakarta Utara
 No WA 0877-5977-9116

Tgl. transaksi :

No. transaksi :

Kepada YTH :

No	Deskripsi	Jumlah	Harga	Total

Total : _____

Tanda Penerima

Hormat Kami

.....

Perhatian:

Barang yang sudah di beli tidak dapat ditukar / dikembalikan

.....

Lampiran 4 Flyer



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

Lampiran 5 Foto Produk



Lampiran 6 Data Kuesioner

Survey Kepuasan Pelanggan Keripik Pisang Coklat Lumer

B I U G X

Assalamualaikum Wr Wb.

Perkenalkan saya Hafizh Sultoni. Saya adalah di Program Studi Manajemen Pemasaran PNJ. Produk yang kami jual adalah Keripik Pisang Coklat Lumer Hana. Mohon kesediaan Bapak/ibu dan teman-teman untuk memberi masukan dengan mengisi kuesioner ini. Waktu pengisian kuesioner kurang lebih 2 menit.

Terima kasih atas partisipasi dan masukan yang membangun untuk produk kami.

Dengan Hormat

Hafizh Sultoni
Owner Keripik Pisang Coklat Lumer Hana

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

Apakah anda pernah membeli Keripik Pisang Coklat Lumer Hana? *

☐

Pernah

☐

Belum

Nama *

Teks jawaban singkat

Usia *

☐

Dibawah 17 tahun

☐

18-25 tahun

☐

26-35 tahun

☐

36- 45 tahun

☐

Di atas 46 tahun

Pendidikan *

☐

Lulus SD

☐

Lulus SMP

☐

Lulus SMA

☐

Lulus D3/S1

Pendapatan /bulan *

☐

Di bawah Rp 1.000.000

☐

Rp 1.000.001 - Rp 2.500.000

☐

Rp 2.500.001 - Rp 5.000.000

☐

Rp 5.000.001 - Rp 10.000.000

☐

Di atas Rp 10.000.000

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

Seberapa penting rasa Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

Bagaimana rasa Keripik Pisang Coklat Hana? *

1

2

3

4

Sangat tidak enak

☐

☐

☐

☐

Sangat enak

Seberapa penting harga Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

Bagaimana harga Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak sesuai

☐

☐

☐

☐

Sangat sesuai

Seberapa penting kemasan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat sesuai

Bagaimana kemasan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak menarik

☐

☐

☐

☐

Sangat menarik

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

Seberapa penting tampilan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak menarik

☐

☐

☐

☐

Sangat menarik

Seberapa penting tingkat kerenyahan produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

Bagaimana kerenyahan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak renyah

☐

☐

☐

☐

Sangat renyah

Seberapa penting sistem pembayaran produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

bagaimana sistem pembayaran produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak mudah

☐

☐

☐

☐

Sangat mudah

Seberapa penting pelayanan dalam penyediaan produk cukup cepat untuk cepat Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

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

Bagaimana pelayanan dalam penyediaan produk cukup cepat untuk produk Keripik Pisang Coklat bagi Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak cepat

☐

☐

☐

☐

Sangat cepat

Seberapa penting pelayanan dalam memberikan informasi produk Pisang Coklat Hana kepada Anda? *

1

2

3

4

Sangat tidak penting

☐

☐

☐

☐

Sangat penting

Bagaimana pelayanan dalam memberikan informasi produk Keripik Pisang Coklat Hana kepada konsumen? *

1

2

3

4

Sangat tidak baik

☐

☐

☐

☐

Sangat baik

Berapa kali kamu membeli produk keripik pisang coklat Hana? *

☐ Sekali

☐ Dua kali

☐ Lebih dari dua kali

Pertanyaan terbuka, Apakah kedepan Keripik Pisang Coklat Hana perlu mengeluarkan varian rasa selain coklat? *

Teks jawaban singkat

Tulis saran Anda untuk meningkatkan kualitas produk Keripik Pisang Coklat Hana? *

Teks jawaban singkat

Terima kasih telah mengisi kuesioner ini.

Deskripsi (opsional)

Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

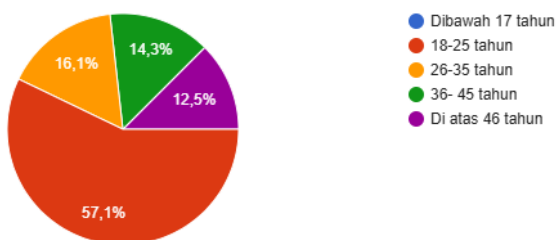
Hak Cipta :

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

Usia

56 jawaban

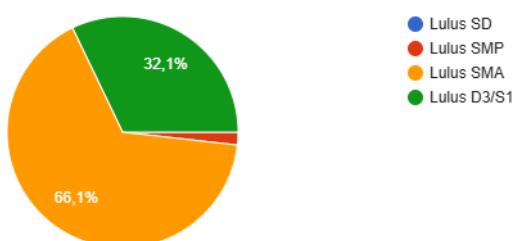
[Salin diagram](#)



Pendidikan

56 jawaban

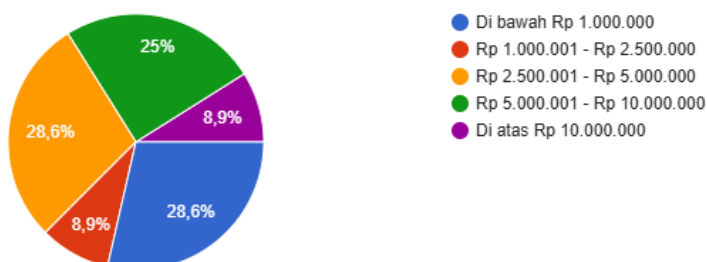
[Salin diagram](#)



Pendapatan /bulan

56 jawaban

[Salin diagram](#)



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

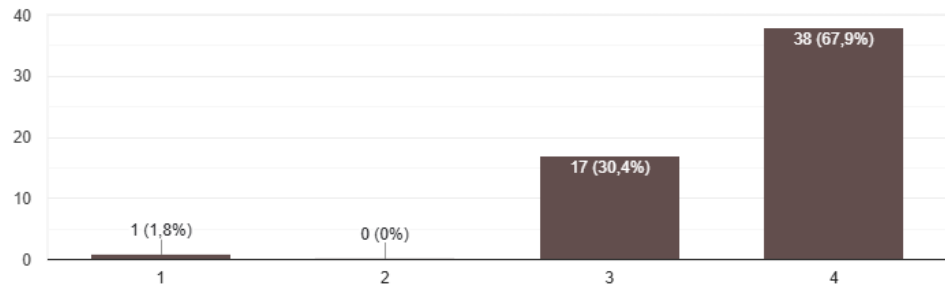
Hak Cipta :

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

Seberapa penting rasa Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

[Salin diagram](#)

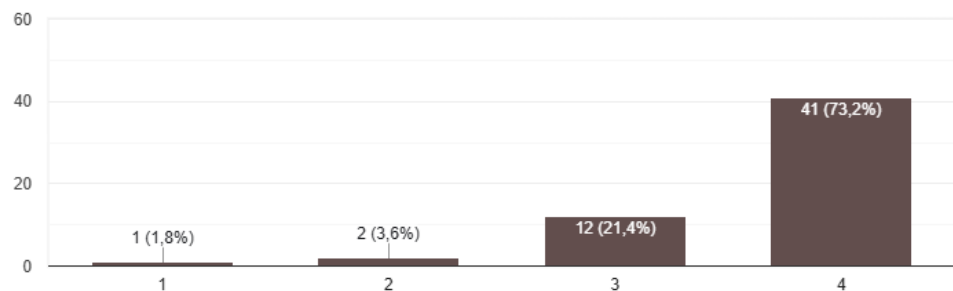
56 jawaban



Bagaimana rasa Keripik Pisang Coklat Hana?

[Salin diagram](#)

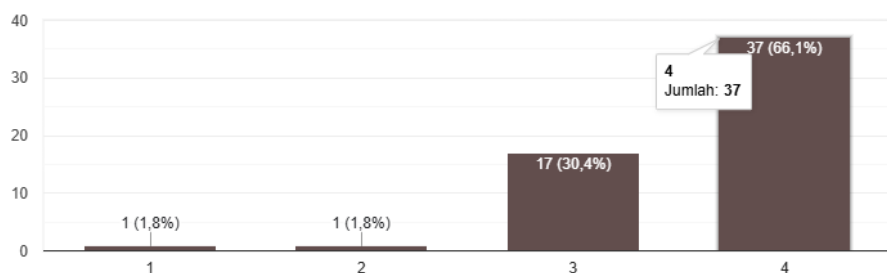
56 jawaban



Seberapa penting harga Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

[Salin diagram](#)

56 jawaban



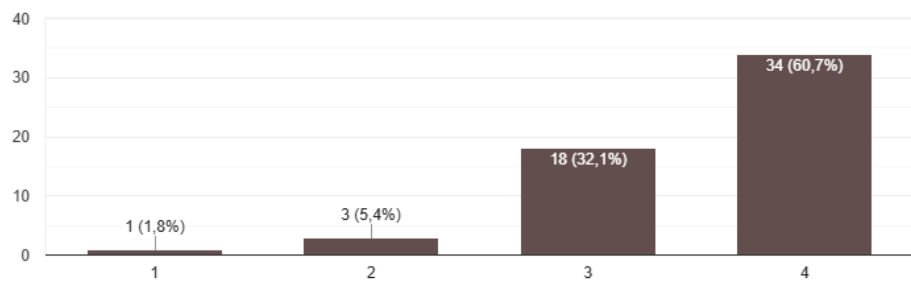
Hak Cipta :

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

Bagaimana harga Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

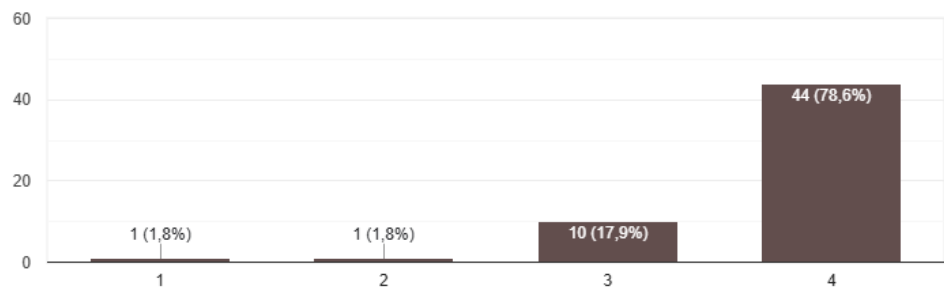
56 jawaban



Seberapa penting kemasan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

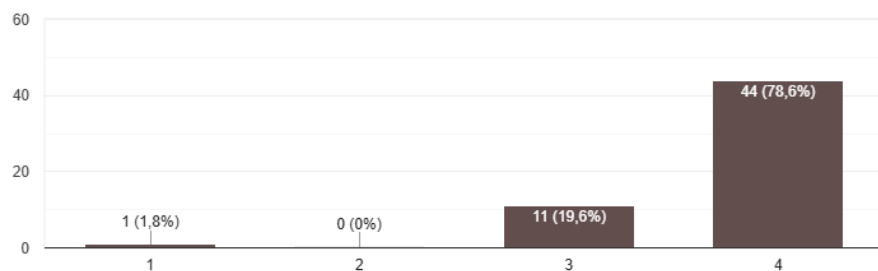
56 jawaban



Bagaimana kemasan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

56 jawaban



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

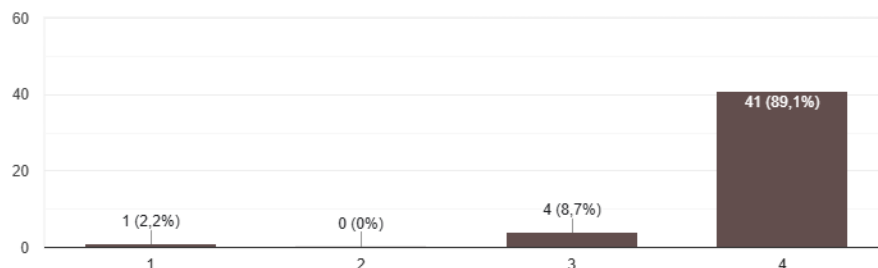
Hak Cipta :

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

Seberapa penting tampilan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

[Salin diagram](#)

46 jawaban



Seberapa penting tingkat kerenyahan produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

[Salin diagram](#)

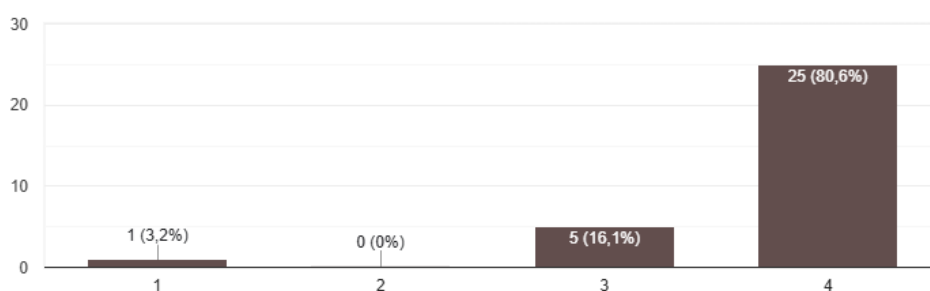
46 jawaban



Bagaimana kerenyahan Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

[Salin diagram](#)

31 jawaban



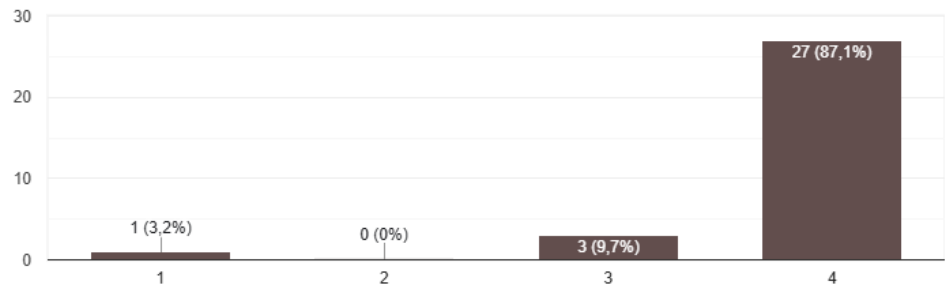
Hak Cipta :

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

Seberapa penting sistem pembayaran produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

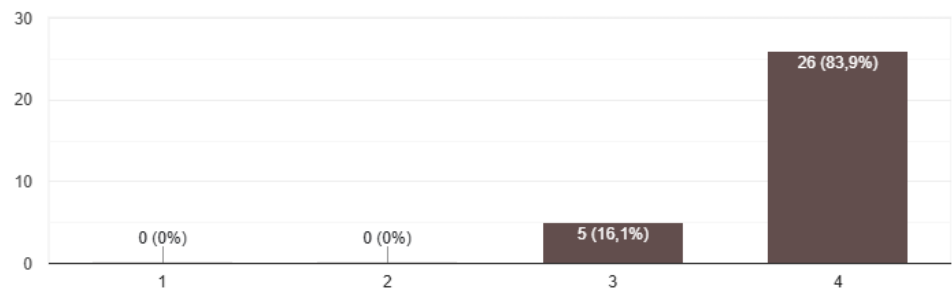
31 jawaban



bagaimana sistem pembayaran produk Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

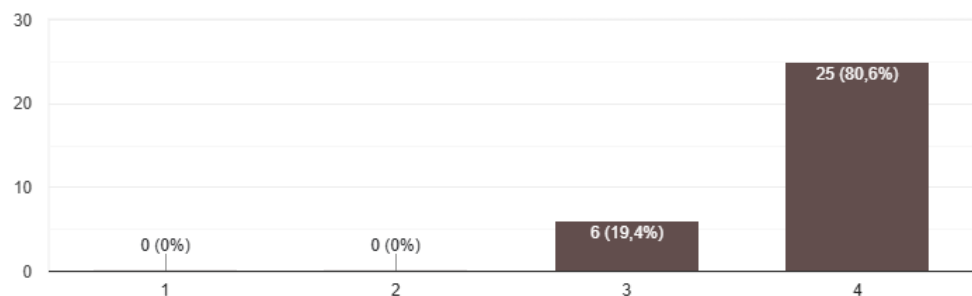
31 jawaban



Seberapa penting pelayanan dalam penyediaan produk cukup cepat untuk cepat Keripik Pisang Coklat Hana bagi Anda?

 Salin diagram

31 jawaban



Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

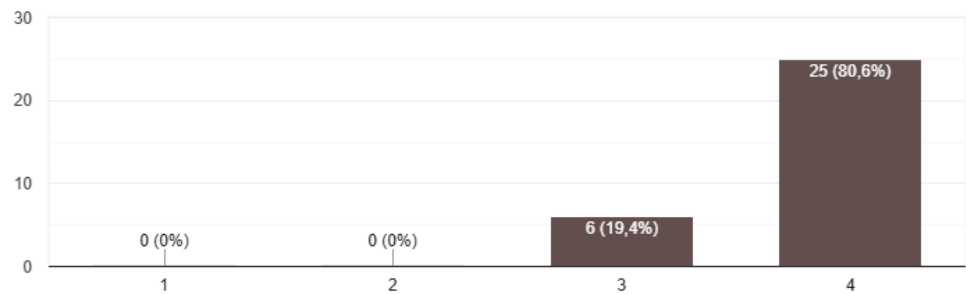
Hak Cipta :

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

Bagaimana pelayanan dalam penyediaan produk cukup cepat untuk produk Keripik Pisang Coklat bagi Anda?

[Salin diagram](#)

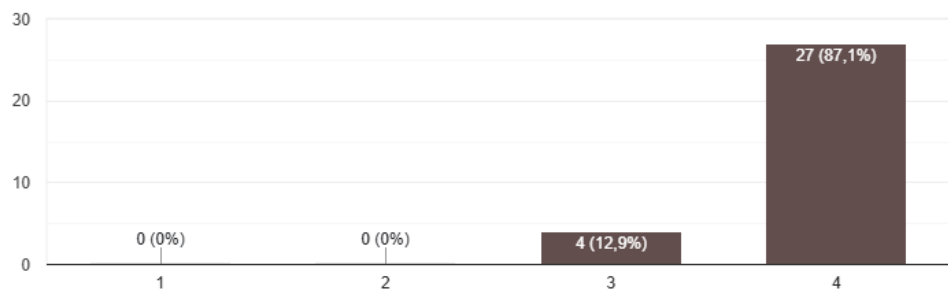
31 jawaban



Seberapa penting pelayanan dalam memberikan informasi produk Pisang Coklat Hana kepada Anda?

[Salin diagram](#)

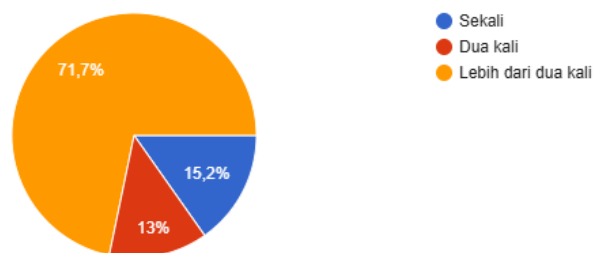
31 jawaban



Berapa kali kamu membeli produk keripik pisang coklat Hana

[Salin diagram](#)

46 jawaban



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

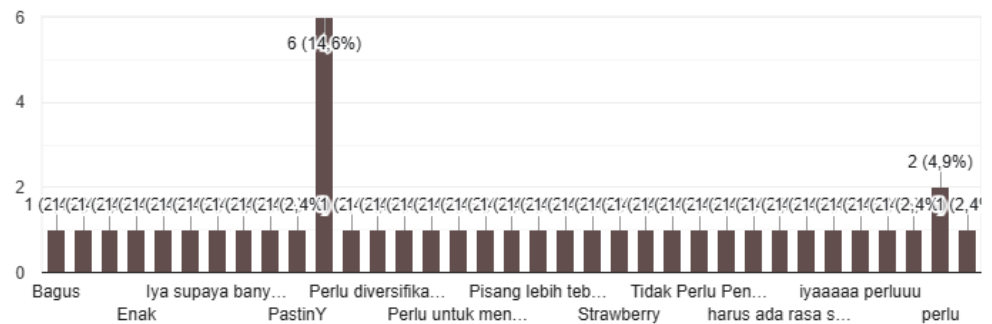
Hak Cipta :

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

Pertanyaan terbuka, Apakah kedepan Keripik Pisang Coklat Hana perlu mengeluarkan varian rasa selain coklat?

[Salin diagram](#)

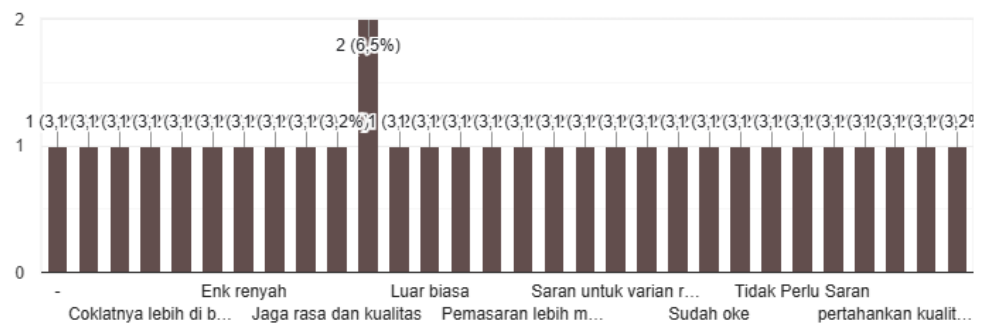
41 jawaban



Tulis saran Anda untuk meningkatkan kualitas produk Keripik Pisang Coklat Hana?

[Salin diagram](#)

31 jawaban



NEGERI
JAKARTA