



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



PENJUALAN STIK BALI WISNU

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Disusun oleh:

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**
WISNU WIJANARKO
2208311007



© 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

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 : Wisnu Wijanarko

NIM 2208311007

Tanda tangan :



Tanggal : 3 Juli 2025

**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

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Wisnu Wijanarko

NIM : 2208311007

Program Studi : D-3 Manajemen Pemasaran

Judul Laporan Tugas Akhir : Proses Penjualan Stik Bali Wisnu. Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : M. Jamal Al Bakrie, S.Psi., M.M. ()

Anggota Penguji 1 : Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M ()

Anggota Penguji 2 : Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 3 Juli 2025

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**
Ketua Jurusan Akuntansi



Dr. Sabar Warsini, S.E., M.M.

NIP 196404151990032002



© 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

Nama Penyusun : Wisnu Wijanarko
Nomor Induk Mahasiswa : 2208311007
Jurusan / Program Studi : Akuntansi / D-3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir : Proses Penjualan Stik Bali Wisnu

Disetujui oleh :

Pembimbing

Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd.

NIP 199101302024061002

POLITEKNIK

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

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Proses Penjualan Stik Bali Wisnu 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. Laporan ini disusun berdasarkan hasil analisa dan praktik penjualan langsung pada produk STIK Bali.

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. Dr. Sabar Warsini, S.E., S.Psi., M.M. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
3. Bapak Innas Ravino Katuruni, S.Hut., M.M., selaku Kepala Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Politeknik Negeri Jakarta.
4. Bapak Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd. 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 Joko Suyono dan ibu Nuning Kunarwati yang selalu mendoakan, memberi semangat, cinta dan kasih sayang, nasehat, serta kesabaran yang besar dalam mendampingi dan membimbing setiap langkah dalam kehidupan penulis.
7. Kakak Dhella Fitriani Maharani, kakak Vernon Pinandhito, adik Desy Karunia



© 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

Hutari 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 6C 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, 5 Juli 2025

Penulis

Wisnu Wijanarko

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

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Wisnu Wijanarko
NIM : 2208311007
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:

Proses Penjualan Stik Bali Wisnu

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.

Depok, 3 Juli 2025

Yang menyatakan

Wisnu Wijanarko

**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

Wisnu Wijanarko, D-3 Manajemen Pemasaran: Penjualan Stik Bali Wisnu

Penjualan Stik Bali merupakan salah satu bentuk kegiatan kewirausahaan yang memanfaatkan potensi lokal dalam bidang kuliner. Stik Bali, sebagai camilan khas dengan cita rasa gurih dan renyah, memiliki peluang pasar yang cukup besar baik di kalangan lokal maupun wisatawan. Kegiatan penjualan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk makanan ringan tradisional dengan kemasan modern, meningkatkan nilai tambah produk olahan lokal, serta memperluas pasar melalui strategi pemasaran digital dan offline. Metode penjualan dilakukan melalui sistem reseller, pemasaran media sosial, dan partisipasi dalam bazar kampus. Hasil penjualan menunjukkan adanya minat konsumen yang cukup tinggi terhadap produk ini, terutama karena keunikan rasa dan bahan baku alami yang digunakan. Dengan pengembangan branding dan strategi pemasaran yang tepat, usaha penjualan Stik Bali berpotensi menjadi salah satu produk unggulan daerah yang berdaya saing tinggi.

Kata Kunci: Penjualan, Produk Stik Bali, Promosi

ABSTRACT

Wisnu Wijanarko, D-3 Marketing Management: Sales of Stik Bali Wisnu

The sales Stik Bali represent an entrepreneurial activity that leverages local potential in the culinary sector. Stik Bali, a traditional snack known for its savory and crunchy taste, has a significant market opportunity both for locals and tourists. This sales aims to introduce traditional snacks with modern packaging, enhance the added value of local processed products, and expand the market through digital and offline marketing strategies. The sales methods include a reseller system, social media marketing, and participation in campus bazaars. Sales results indicate a high level of consumer interest in this product, due to its unique taste and use of natural ingredients. With proper branding development and marketing strategies, the Stik Bali business has potential to become a competitive and leading regional product.

Keywords: Sales, Stik Bali Products, Promotion



© 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

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
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
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
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.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Produk Stik Bali Wisnu.....	4
2.2 Penjualan.....	4
2.3 Bauran Pemasaran.....	6
2.3.1 Product (Produk)	7
2.3.2 Price (Harga).....	7
2.3.3 Place (Tempat/Distribusi)	7
2.3.4 Promotion (Promosi)	8
2.3.5 People (Orang/Sumber Daya Manusia)	8
2.3.6 Process (Proses).....	9
2.3.7 Physical Evidence (Bukti Fisik).....	9
2.4 Hubungan Rasa dan Tekstur dalam Menentukan Kualitas Makanan	9
2.4.1 Segmenting (Segmentasi pasar)	10
2.4.2 Targeting (Menentukan target pasar)	11
2.4.3 Positioning (Posisi produk di pasar).....	12



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

2.5 Analisis SWOT	12
2.5.1 <i>Strengths (Kekuatan)</i>	12
2.5.2 <i>Weaknesses (Kelemahan)</i>	13
2.5.3 <i>Opportunities (Peluang)</i>	13
2.5.4 <i>Threats (Ancaman)</i>	14

BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA..... 15

3.1 Profil Usaha	15
3.1.1 <i>Jenis Usaha</i>	15
3.1.2 <i>Nama Usaha</i>	15
3.1.3 <i>Gambar Produk beserta Label</i>	15
3.1.4 <i>Deskripsi Produk</i>	15
3.2. Pelaksanaan Usaha.....	16
3.2.1 <i>Perencanaan (business plan)</i>	16

BAB IV PEMBAHASAN 28

4.1 Laporan Hasil Penjualan	28
4.2 Analisis Laporan Hasil Penjualan	29
4.3 Laporan Hasil Survei Pasar	30

BAB V PENUTUP 33

5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran	34

DAFTAR PUSTAKA..... 36



© 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

Gambar 3. 1 Produk Stik Bali Wisnu	15
Gambar 3. 2 Diagram laporan hasil survey	17
Gambar 3. 3 Logo Produk	22
Gambar 3. 4 Label Produk	22
Gambar 3. 5 Aplikasi Instagram.....	23
Gambar 3. 6 Tanda Plus	24
Gambar 3. 7 Tampilan Upload	24
Gambar 3. 8 Tampilan Postingan	25
Gambar 4. 1 Grafik Rekapitulasi Keuntungan Hasil Penjualan Tahun 2024.....	29
Gambar 4. 2 Grafik Rekapitulasi Omzet Hasil Penjualan Tahun 2025.....	30
Gambar 4. 3 Uji Pasar (Pembeli).....	31
Gambar 4. 4 Uji Pasar (Kemasan).....	31
Gambar 4. 5 Uji Pasar (Rasa).....	31
Gambar 4. 6 Uji Pasar (Harga).....	32

**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

Tabel 3. 1 Peralatan yang dibutuhkan	18
Tabel 3. 2 Perlengkapan yang dibutuhkan 1 bulan	19
Tabel 3. 3 Fixed Cost (Biaya Tetap) untuk 1 bulan	19
Tabel 3. 4 Variable Cost (Biaya Tidak Tetap) untuk 1kg Stik Bali Wisnu.....	19
Tabel 3. 5 Peralatan yang dibutuhkan	20
Tabel 3. 6 Rekapitulasi biaya/modal investasi yang dibutuhkan untuk penjualan	20
Tabel 4. 1 Rekapitulasi Keuntungan Penjualan Semester 5.....	28
Tabel 4. 2 Rekapitulasi Omzet Penjualan Semester 6.....	28





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

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penulisan Laporan Tugas Akhir

Industri makanan olahan terus berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap camilan yang praktis dan lezat. Salah satu produk olahan yang mulai banyak diminati adalah stik Bali Wisnu, yang memiliki cita rasa khas dan tekstur renyah. Produk ini tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal, tetapi juga berpotensi untuk menembus pasar yang lebih luas, baik di dalam maupun luar negeri.

Proses pembuatan stik Bali Wisnu melibatkan beberapa tahapan penting, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap pengemasan. Kualitas bahan baku, seperti tepung, bumbu, dan bahan tambahan lainnya, sangat berpengaruh terhadap rasa dan tekstur akhir produk. Selain itu, metode pengolahan yang tepat, seperti pengadonan, pencetakan, dan proses penggorengan atau pemanggangan, juga menentukan keberhasilan dalam menghasilkan stik yang renyah dan bercita rasa khas.

Dalam industri makanan, faktor kebersihan, efisiensi produksi, dan standar keamanan pangan menjadi hal yang sangat penting. Proses pembuatan stik Bali Wisnu harus memperhatikan standar higienitas agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, pemilihan teknologi dan teknik produksi yang tepat dapat membantu meningkatkan efisiensi dalam proses produksi, sehingga dapat memenuhi permintaan pasar dengan kualitas yang konsisten.

Tantangan dalam produksi stik Bali Wisnu meliputi persaingan dengan produk sejenis, inovasi rasa, serta strategi pemasaran yang efektif. Untuk tetap bersaing, produsen harus mampu menghadirkan produk dengan keunikan tersendiri, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kemasan. Selain itu, pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan jangkauan pasar dan daya tarik konsumen.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam proses pembuatan stik Bali Wisnu, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik produksi, hingga strategi pemasaran. Hasil dari penelitian ini



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

diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pelaku usaha dalam mengoptimalkan produksi dan meningkatkan daya saing produk di pasaran.

1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah :

1. Membuat laporan hasil penjualan
2. Analisa laporan hasil penjualan

1.3 Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir

- a. Bagi Mahasiswa :
 1. Dapat menambah wawasan bagi mahasiswa dalam proses Penjualan
 2. Sebagai media atau alat untuk menyalurkan ide atau gagasan Penulis
 3. Dapat memberikan referensi berupa pengetahuan dan Pengalaman kepada masyarakat luas.
- b. Bagi Masyarakat
 1. Sebagai media untuk mendapatkan referensi kegiatan, ide atau gagasan, dan motivasi khususnya di kalangan generasi muda.
 2. Dapat menjadi acuan bagi masyarakat untuk memiliki hidup Yang produktif dalam berwirausaha.
 3. Sebagai acuan bagi masyarakat dalam mengembangkan jiwa wirausaha
- c. Bagi Industri Kuliner Lokal
 1. Sebagai referensi mahasiswa yang membuat tugas akhir
 2. Sebagai bentuk karya ilmiah di perpustakaan Politeknik Negeri Jakarta dan di Program Studi Manajemen Pemasaran

1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir

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



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

1.5 Sistematikan Penulisan Laporan Tugas Akhir

BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang penulisan laporan tugas akhir, manfaat penulisan laporan tugas akhir, metode penulisan laporan tugas akhir, dan sistematika penulisan tugas akhir.

BAB II Tinjauan Pustakan

Bab ini menguraikan tentang pengertian Stik Bali Wisnu, penjualan, pemasaran, bauran pemasaran, STP, tingkat kepuasan pelanggan, *marketplace* dan cara mengukur tingkat kepuasan pelanggan.

BAB III Profil dan Pelaksana Usaha

Bab ini menggambarkan profil usaha Stik Bali Wisnu dan pelaksanaan usahanya.

BAB IV Pembahasan

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

BAB V Penutup

Bab ini menyampaikan kesimpulan dan saran hasil tingkat kepuasan pelanggan produk Stik Bali Wisnu.

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 Kesimpulan

A. Kesimpulan berdasarkan Evaluasi bauran pemasaran 4P

1. Produk : Produk yang dijual oleh penulis berdasarkan atas inisiatif penulis berupa stik bali dan bisa di terima di pasaran.
2. Harga : Harga yang telah ditetapkan sudah bersaing dengan produk sejenis dan dapat disimpulkan bahwa harga telah sesuai dengan target pasar Stik Bali Wisnu.
3. Tempat : Target pasar produk Stik Bali Wisnu adalah (di kampus dengan target pasar teman-teman mahasiswa dan dosen, di rumah, di kos kosan serta bazar yang diselenggarakan oleh jurusan Akuntansi PNJ.
4. Promosi : Promosi di lakukan dengan memasang brosur elektronik di status whatsapp instagram jaringan personal whatsapp, dan menawarkan secara langsung terhadap target pasar. Strategi promosi ini berhasil meningkatkan angka penjualan. Untuk selanjutnya promosi dilakukan lebih intensif agar penjualan semakin meningkat.

B. Mengetahui tingkat keuntungan Stik Bali Wisnu

Jumlah produk Stik Bali Wisnu yang terjual sebanyak 182 buah. Total omzet penjualan yang didapatkan selama periode penjualan adalah 546.000, dikurangi harga pokok penjualan 291.200 sehingga total keuntungan 254.800.

C. Menganalisis penjualan Stik Bali Wisnu.

Penjualan Stik Bali Wisnu tertinggi adalah pada bulan Oktober 2024. Penjualan tertinggi pada bulan Oktober dikarenakan penulis aktif melakukan promosi produk, dan melakukan penjualan serta untuk pemenuhan target LDK, penjualan terendah pada bulan April 2025. Penjualan terendah dikarenakan penulis fokus untuk penyelesaian 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas rasa dan tekstur produk STIK Bali:

1. Peningkatan Kualitas Bahan Baku

Pastikan bahan baku yang digunakan memiliki kualitas terbaik, terutama tepung, bumbu, dan minyak yang digunakan dalam proses pengolahan. Seleksi ketat terhadap pemasok bahan baku untuk memastikan standar yang konsisten. Gunakan bahan tambahan alami jika diperlukan untuk meningkatkan rasa dan daya tahan produk tanpa mengorbankan kualitas.

2. Memaksimalkan Proses Produksi

Standarisasi metode pengolahan, seperti suhu dan waktu pemanggangan atau penggorengan, agar tekstur produk lebih seragam dan tidak terlalu keras atau terlalu lembek. Gunakan peralatan produksi yang lebih canggih jika memungkinkan untuk meningkatkan efisiensi dan akurasi dalam proses produksi. Lakukan uji coba pada berbagai kombinasi bahan dan teknik pengolahan untuk mendapatkan formula terbaik yang menghasilkan rasa dan tekstur yang optimal.

3. Pengembangan Inovasi Produk

Mengembangkan variasi rasa baru untuk menarik lebih banyak konsumen dan meningkatkan daya saing di pasar. Eksplorasi penggunaan bahan tambahan alami untuk meningkatkan cita rasa tanpa mengurangi kualitas kesehatan produk. Pertimbangkan pengembangan produk dengan formulasi rendah minyak atau varian yang lebih sehat untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas.

4. Meningkatkan Pengemasan dan Penyimpanan

Menggunakan kemasan yang lebih kedap udara agar produk tetap renyah lebih lama dan terlindungi dari kelembapan. Evaluasi jenis bahan kemasan yang digunakan untuk memastikan daya tahan produk



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

tetap optimal tanpa mengurangi nilai estetika kemasan. Simpan produk dalam kondisi yang sesuai, seperti tempat yang sejuk dan kering, agar kualitas tetap terjaga sebelum sampai ke tangan konsumen.

5. Meningkatkan Strategi Pemasaran

Memanfaatkan media sosial dan strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan brand awareness produk STIK Bali. Bangun kerja sama dengan toko-toko, atau platform e-commerce agar produk lebih mudah dijangkau oleh konsumen. Dengan menerapkan saran-saran tersebut, diharapkan STIK Bali dapat semakin meningkatkan kualitas rasa dan tekstur produknya, serta memiliki daya saing yang lebih baik di pasar. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kepuasan pelanggan, tetapi juga membuka peluang ekspansi bisnis yang lebih luas.



**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 PUSTAKA

Situs Online/Artikel dari Website

- Danusantoso. (2023, 29 Mei). *Pengertian Penjualan: Tujuan, Jenis, & Bentuknya*. Diakses pada 24 Juni 2025, dari <https://kiriminja.com/blog/penjualan>.
- Imgamsyah, Idfiana Zahra. (2024, 18 Juni). *Mengenal STP (Segmenting, Targeting, Positioning) sebagai Strategi Populer dalam Pemasaran*. Diakses pada 24 Juni 2025, dari <https://ikom.fisipol.unesa.ac.id/post/mengenal-stp-segmenting-targeting-positioning-sebagai-strategi-populer-dalam-pemasaran>.
- Mesak, Edward. (2023, 29 Agustus). *Pengertian Penjualan, Tujuan dan Bentuknya dalam Perusahaan*. Diakses pada 24 Juni 2025, dari <https://mekari.com/blog/pengertian-penjualan/>.
- Pujiati. (2023). *7 Bauran Pemasaran: Pengertian dan Konsep*. Diakses pada 24 Juni 2025, dari <https://deepublishstore.com/blog/materi/marketing-mix/>.
- Utami, Silmi Nurul dan Gischa, Serafica. (2021, 27 Agustus). *Penjualan: Pengertian Para Ahli, Bentuk, Jenis, dan Tujuannya*. Diakses pada 24 Juni 2025, dari <https://www.kompas.com/skola/read/2021/08/27/131616269/penjualan-pengertian-para-ahli-bentuk-jenis-dan-tujuannya?page=all>.

Jurnal

- Safitri, Z., El, W., Sitorus, V. P., & Noviyanti, I. (2024). Analisis SWOT terhadap Pengembangan Strategi Bisnis Pada Warung Makan Asyik Desa Balunijuk. *Jurnal Manuhara: Pusat Penelitian Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 2(3), 140-153.

Buku

- Basu, Swastha, & Irawan. (2021). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2016). *Marketing Management*. Harlow: Pearson Education Limited.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

- Rangkuti, Freddy. (2003). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sumiyati, Yatimatun N. (2021). Akuntansi Keuangan SMK/MAK Kelas XI, Edisi ke-2. Jakarta: PT Gramedia.



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

Lampiran 1 : Flayer Produk



Sumber : Data diolah

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



Sumber : Data diolah

**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



Sumber : Data diolah

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



Sumber : Data diolah

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Stik Bali Wisnu
Unitas Perkuliahan Matematika 2 Page 3 2004-07 No. 3 (tersebut dengan nama PT. NIA. WA. OKUSAMUS)

Nota

Tanggal 12-15-2010
 No. Transaksi

Kepada Yth: Putri

No.	Deskripsi	Jumlah	Harga	Total
1	Stik bali	1	3.000	3.000
Total			<u>3.000</u>	

perhatian barang yang sudah
 tertera dalam list
 kembalian adalah:

Tanda Tangan

Putri

Hutang Kami

Putri



Stik Bali Wisnu
Unit of Education Management (Pusat) Block UP No. 3, Jember Tengah, Jember District
 Nong. WOL (60274458343)

Nota

Tanggal 11-05-23
 No. Transaksi 115

Kepada Yth: Pakde

No.	Deskripsi	Jumlah	Harga	Total
1	<u>Seperangkat</u>	<u>1</u>	<u>3.000</u>	<u>3.000</u>
Total			<u>3.000</u>	

petunjuk bahwa yang sudah
 dicatatkan adalah
 berdasarkan faktur

Tanda Tangan



Pakde

Stempel Kantor



Pakde

Sumber : Data diolah

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

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