



© 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



PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN UNTUK WARGA

NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS

PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

TAHUN 2025



© 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



PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN UNTUK WARGA

NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS

PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA JURUSAN AKUNTANSI

POLITEKNIK NEGERI JAKARTA

TAHUN 2025



© 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

LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya menyatakan bahwa yang tertulis di Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan karya orang lain baik Sebagian atau seluruhnya. Pendapat, gagasan atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Laporan Tugas Akhir ini telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah.

Nama

: Fareza Dida Vivosecarian

NIM

2208311006

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

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Fareza Dida Vivosecarian Nomor Induk
Mahasiswa : 2208311006
Jurusan/Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran (WNBK)
Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan dan Pemasaran pada Kue Putu Ayu

Disetujui Oleh: Pembimbing


Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd

NIP 199101302024061002

Kepala Program Studi
**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**


Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M

NIP 1998811142019121001



© 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

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Fareza Dida Vivosecarian

NIM : 2208311006

Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran

Judul Laporan Tugas Akhir : Penjualan dan Pemasaran pada Kue Putu Ayu

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan pengaji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar sarjana Ahli Madya pada program Studi D3 Manajemen pemasaran jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Maria Nino Istia, M.Si. (*Maria Nino Istia*)

Anggota Penguji 1: Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M. (*Innas Rovino Katuruni*)

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

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Ditetapkan di : Depok Tanggal : 3 Juli 2025

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

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat 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. 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 Ketua Program Studi D3 Manajemen Pemasaran.
4. Bapak Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing tugas akhir ini yang selalu membimbing dengan baik 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 orangtua yang saya sangat cintai, Ayahanda didik iswahyudi, Ibunda Diah Achwaty, dan kedua adik-adik saya yang telah membantu memberikan semangat, doa, harapan dan kasih sayang nya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Teman-teman D3 Manajemen Pemasaran Angkatan 2022 yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan ketidak sempurnaan di dalam tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran melalui email. Semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Depok, 3 Juli 2025

Fareza Dida Vivosecarian



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

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

Nama : Fareza Dida Vivosecarian
NIM : 2208311006
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
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: **Penjualan dan Pemasaran pada Putu Ayu** dengan hak bebas royaliti noneksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmedia atau mengformatkan, mengeola dalam bentuk pangkalan data, merawat, dan penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok Jawa Barat

Pada tanggal : 3 Juli 2025

Yang menyatakan

Fareza Dida Vivosecarian



© 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 kritis 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

Fareza Dida Vivosecarian, D-3 Manajemen Pemasaran: Penjualan dan Pemasaran pada Kue Putu Ayu

Penulisan ini bertujuan untuk membuat laporan hasil penjualan dan analisa hasil penjualan. Pengumpulan data dilakukan melalui survei konsumen dan observasi langsung. Sampel penulisan adalah produk Kue Putu Ayu yang diproduksi oleh usaha rumahan Dida Cake. Hasil penjualan Kue Putu Ayu menunjukkan fluktiasi yang dipengaruhi oleh strategi promosi dan waktu penjualan. Hasil penjualan tertinggi terjadi pada bulan Mei dengan total penjualan sebesar Rp250.000. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat penjualan adalah kualitas rasa, kemasan, dan harga yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Kata Kunci: Penjualan, Produk Kue Putu Ayu, Promosi

ABSTRACT

Fareza Dida Vivosecarian, D-3 Marketing Management: Sales and Marketing of Putu Ayu Cake

This study aims to report sales results and analyze sales performance. Data collection was conducted through consumer surveys and direct observation. The sample in this study is the Putu Ayu Cake product produced by the home-based business Dida Cake. The sales results of Putu Ayu Cake showed fluctuations influenced by promotional strategies and timing of sales. The highest sales occurred in May, with a total sales value of Rp250,000. Factors affecting the level of sales include product taste quality, packaging, and pricing that align with consumer preferences.

Keywords: Sales, Putu Ayu Product, 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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
Daftar Gambar	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penulisan	1
1.2 Tujuan Penulisan	2
1.3 Manfaat Penulisan	2
1.4 Metode Penulisan	2
1.5 Sistematika Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Definisi Penjualan	4
2.1.1 Jenis-jenis Penjualan	4
2.2 Penjualan Produk Kue Putu Ayu	5
2.3 Sejarah Kue Putu Ayu	6
2.4. Bauran Pemasaran	7
2.4.1 <i>Product</i> (Produk)	7
2.4.2 <i>Price</i> (Harga)	8
2.4.3 <i>Place</i> (Tempat)	9
2.4.4 <i>Promotion</i> (Promosi)	9



© 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

BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA	11
3.1. Profil Usaha.....	11
3.1.2 Perencanaan Usaha	12
3.2 HPP.....	19
3.2.1 Pelaksanaan Usaha.....	24
BAB IV PEMBAHASAN	27
4.1 Laporan Penjualan	27
4.2 Analisis Laporan Penjualan.....	28
4.3 Laporan Hasil Survei Pasar	29
BAB V PENUTUP	32
5.1 Kesimpulan.....	32
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	36

**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

Daftar Gambar

Gambar 3. 1 Kemasan Plastik Mika	23
Gambar 3. 2 Logo Dida Cake	23
Gambar 3. 3 Label Dida Cake	24
Gambar 4. 1 Grafik Penjualan	28
Gambar 4. 2 Grafik Responden 1	29
Gambar 4. 3 Grafik Responden 2	30
Gambar 4. 4 Grafik Responden 3	30
Gambar 4. 5 Grafik Responden 4	31





© 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

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Hasil Survey Kualitas Rasa Kue Putu	13
Tabel 3. 2 Masukan Terkait Rasa Kue Putu.....	13
Tabel 3. 3 Hasil Survey Kemasan Kue Putu.....	15
Tabel 3. 4 Hasil Survey Masukan Terkait Kemasan Kue Putu.....	16
Tabel 3. 5 Hasil Survey Kesesuaian Harga Kue Putu.....	17
Tabel 3. 6 Kebutuhan Perlengkapan 1 Bulan	19
Tabel 3. 7 Fixed Cost (Biaya Tetap) Untuk 1 Bulan.....	20
Tabel 3. 8 Variable Cost (Biaya Tidak Tetap) Untuk 1 Buah Kue Putu Ayu.....	20
Tabel 3. 9 Perhitungan HPP.....	21
Tabel 3. 10 Rekapitulasi Biaya 1 Bulan.....	21
Tabel 4. 1 Tabel Laporan Penjualan	27

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penawaran Kue Putu Ayu.....	36
Lampiran 2 Content Marketing Testimoni Pembeli	37
Lampiran 3 Nota Dida Snack	38





© 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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penulisan

Bisnis kue tradisional memiliki latar belakang yang kuat dalam budaya dan warisan kuliner Indonesia. Kue-kue ini tidak hanya menjadi bagian dari sajian sehari-hari, tetapi juga memiliki peran penting dalam berbagai acara adat, keagamaan, dan perayaan keluarga. Seiring berkembangnya zaman, minat terhadap makanan tradisional mulai mengalami tantangan akibat gempuran makanan modern dan instan. Namun, meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan budaya lokal dan gaya hidup sehat telah membuka peluang baru bagi bisnis kue tradisional. Selain itu, kemajuan teknologi dan media sosial turut mendorong pelaku usaha untuk melakukan inovasi dalam hal tampilan, kemasan, serta strategi pemasaran, sehingga kue tradisional dapat menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk generasi muda. Dengan memadukan nilai-nilai budaya dan inovasi, bisnis ini memiliki potensi besar untuk terus berkembang dan bersaing di tengah industri kuliner yang dinamis.

Putu ayu merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa manis, tekstur lembut, dan tampilan menarik dengan taburan kelapa parut di atasnya. Dengan semakin meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional, terutama di tengah tren gaya hidup kembali ke makanan rumahan dan nostalgia rasa masa kecil, bisnis putu ayu memiliki peluang yang sangat menjanjikan. Selain itu, bahan baku pembuatan putu ayu relatif mudah diperoleh dan biaya produksinya cukup rendah, sehingga memungkinkan pelaku usaha mendapatkan margin keuntungan yang baik. Kue ini juga fleksibel untuk berbagai segmen pasar, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, baik untuk konsumsi pribadi, acara keluarga, maupun sebagai oleh-oleh. Dengan inovasi dalam variasi rasa, bentuk, dan kemasan yang menarik, bisnis putu ayu dapat berkembang luas dan bersaing di tengah pasar kuliner modern.

Kue putu ayu merupakan bagian dari kue tradisional Indonesia yang sarat makna budaya. Kehadirannya sering dijumpai dalam berbagai acara adat,



© 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

keagamaan, dan perayaan keluarga, sehingga menjadikannya memiliki daya Tarik emosional dan historis yang kuat di tengah masyarakat. Di tengah pesatnya perkembangan industri makanan cepat saji dan kuliner modern, keberadaan makanan tradisional seperti putu ayu mulai terpinggirkan. Hal ini menjadi alasan penting untuk mengangkat kembali eksistensinya melalui strategi pemasaran yang relevan dengan era sekarang.

1.2 Tujuan Penulisan

Tujuan Penulisan Laporan Tugas akhir adalah:

1. Untuk mengetahui analisis pemasaran Dida Putu Ayu Cake.
2. Untuk mengetahui tingkat penjualan Dida Putu Ayu Cake.
3. Untuk mengetahui survey pasar Dida Putu Ayu Cake.

1.3 Manfaat Penulisan

1) Bagi Penulis

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

2) Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang proses pemasaran dan penjualan pada Kue Putu Ayu.

3) Bagi Politeknik Negeri Jakarta

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



© 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

1.4 Metode Penulisan

Metode Penulisan laporan tugas akhir adalah:

1) Studi Literatur

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

2) Metode Survey

Pertama-tama buka google chrome, yang kedua login akun google formnya, setelah login, klik new formual untuk membuat survei pasar, lalu buatlah pertanyaan dari survei pasar, setelah selesai membuat pertanyaan survei maka klik kirim setelah menjawab pertanyaan dari survei tersebut.

3) Deskriptif

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

1.5 Sistematika Penulisan

BAB 1: PENDAHULUAN

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

BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka memaparkan bahasan tentang tentang pengertian Penjualan kue putu ayu, penjualan dan pemasaran.

BAB 3: PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA

Menjelaskan tentang profil dan pelaksanaan usaha Kue Putu Ayu Snack

Dida BAB 4: PEMBAHASAN

Berisi tentang hasil penjualan, analisis hasil penjualan dan evaluasi pemasaran. BAB 5: PENUTUP

Penulis menyampaikan kesimpulan dan saran.



© 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

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan penjualan dan pemasaran kue putu ayu yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Strategi pemasaran langsung (*direct selling*) dan pemanfaatan media sosial terbukti cukup efektif dalam memperkenalkan dan meningkatkan penjualan produk kue putu ayu kepada konsumen sekitar kampus dan lingkungan sekitar.
2. Jumlah produk kue putu ayu yang terjual sebanyak 383 buah. Total omzet penjualan yang didapatkan selama periode penjualan adalah 1.915.000. dan total keuntungan 957.500.
3. Berdasarkan hasil survei pasar Rasa, Kemasan dan Harga produk Putu Ayu Dida Cake sudah sesuai, sehingga dapat disimpulkan bahwa rasa, kemasan dan harga telah sesuai dengan target pasar.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil survei pasar, penulis sampaikan saran-saran sebagai berikut:

1. Untuk analisis survei pasar jumlah responden diperbanyak agar hasilnya lebih akurat.
2. Meninjau kembali pertanyaan dalam kuesioner. Komponen dapat ditambah untuk hasil yang lebih baik.
3. Untuk memudahkan pembayaran perlu ditambah pembayaran melalui transfer ke rekening penjual.
4. Rajin buat konten, ataupun review barang yang di-upload ke status WA / IG bisnis.



© 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

DAFTAR PUSTAKA

Situs Online/Artikel dari Website

Chairunisa. (2022, 8 November). *Apa Itu Pemasaran: Definisi, Fungsi, dan Jenisnya*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://dailysocial.id/post/apa-itu-pemasaran>.

Cinthya. (2023, 9 November). *Pengertian Lengkap 7P Bauran Pemasaran atau Marketing Mix*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-bauran-pemasaran/>.

Danusantoso. (2023, 29 Mei). *Pengertian Penjualan: Tujuan, Jenis, & Bentuknya*. Diakses pada 18 Juli 2025, dari <https://kiriminaja.com/blog/penjualan>.

Jayanti. (2023, 21 Juni). *Kue Putu Ayu: Jajanan Tradisional Jawa yang Enak dengan Aroma Pandan yang Khas*. Diakses pada 18 Juli 2025, dari <https://www.kompasiana.com/nurasih2000/64930e794addee09f02ecaa2/kue-putu-ayu-jajanan-tradisional-jawa-yang-enak-dengan-aroma-pandan-yang-khas>.

Kristomuljono, Ryan. (2024, 31 Januari). *Mengenal Pengertian Bauran Pemasaran yang Ada Sejak 1960*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://toffe.com/mengenal-pengertian-bauran-pemasaran-yang-ada-sejak-1960>.

Kumparan. (2025, 16 Maret). *Sejarah Putu Ayu sebagai Jajanan Asal Jawa yang Lezat*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/sejarah-putu-ayu-sebagai-jajanan-asal-jawa-yang-lezat-24gLqI0923f/full>.

Pamungkas, Ajar. (2022, 8 Agustus). *Mengenal Pengertian Bauran Pemasaran untuk Praktik Bisnis*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://majoo.id/solusi/detail/bauran-pemasaran>.

Pujiati. (2023). *7 Bauran Pemasaran: Pengertian dan Konsep*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://deepublishstore.com/blog/materi/marketing-mix/>.

Revita, Tiffany. (2022, 29 November). *Bauran Pemasaran: Pengertian, Strategi, dan Contoh Penerapannya*. Diakses pada 19 Juli 2025, dari <https://dailysocial.id/post/bauran-pemasaran>.



© 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

Utami, Silmi Nurul dan Gischa, Serafica. (2021, 27 Agustus). *Penjualan: Pengertian Para Ahli, Bentuk, Jenis, dan Tujuannya*. Diakses pada 18 April 2025, dari
<https://www.kompas.com/skola/read/2021/08/27/131616269/penjualan-pengertian-para-ahli-bentuk-jenis-dan-tujuannya?page=all>.

Jurnal

- Ahmad, R. F., & Hasti, N. (2018). Sistem Informasi Penjualan Sandal Berbasis Web. *Jurnal Teknologi Dan Informasi*, 8(1), 67-72.
- Ilmi, M. N., & Metandi, F. (2020). Perancangan Sistem Informasi Produksi Dan Penjualan Pada Umkm Bakpia (Studi Kasus Aa Bakery). *Just TI (Jurnal Sains Terapan Teknologi Informasi)*, 12(1), 17.
- Nurseto, S. (2018). Pengaruh Saluran Distribusi dan Promosi Terhadap Kinerja Pemasaran (Studi Kasus Pada UKM Furniture Kota Semarang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(2), 103-107.
- Pradana, T. (2022). Demo Pastry Untuk Menciptakan Inovasi Ide Jualan Umkm di Kampung Bekelir Tangerang. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 272-278.
- Sumartini, L. C., & Tias, D. F. A. (2019). Analisis Kepuasan Konsumen untuk Meningkatkan Volume Penjualan Kedai Kopi Kala Senja. *Jurnal Ebis*, 3(2), 111-118.
- Umeze, G.E., Ohen. S.B. (2015). Marketing Mix Strategies, and Entrepreneurial Competence: Evidence from Micro Restaurants in Calabar Metropolis, Cross River State, Nigeria. *International Conference in Agricultural Economist, Milano Italian*. 1-29.
- Yeni, W. I., Syarif, W., & Holinesti, R. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange terhadap (Ipomoea Batatas) Kualitas Putu Ayu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 5(1), 1-18.

Buku

- Budianto, Apri. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Edisi Revisi. Yogyakarta: Ombak.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2016). *Marketing Management*. Harlow: Pearson



© 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

Education Limited.

- Kotler, P., Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing*, New Delhi: Pearson.
- Nurrachmi, I. (2020). *Diktat Manajemen Pemasaran Syariah*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Stanton, W.J. (2018). *Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Swastha, Basu dan Irawan. (1997). *Manajemen Pemasaran Modern*. Edisi Kedua. Cetakan Kelima. Yogyakarta: Liberty.
- Wijayanti, Titik. (2024). *Marketing Plan dalam Bisnis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.





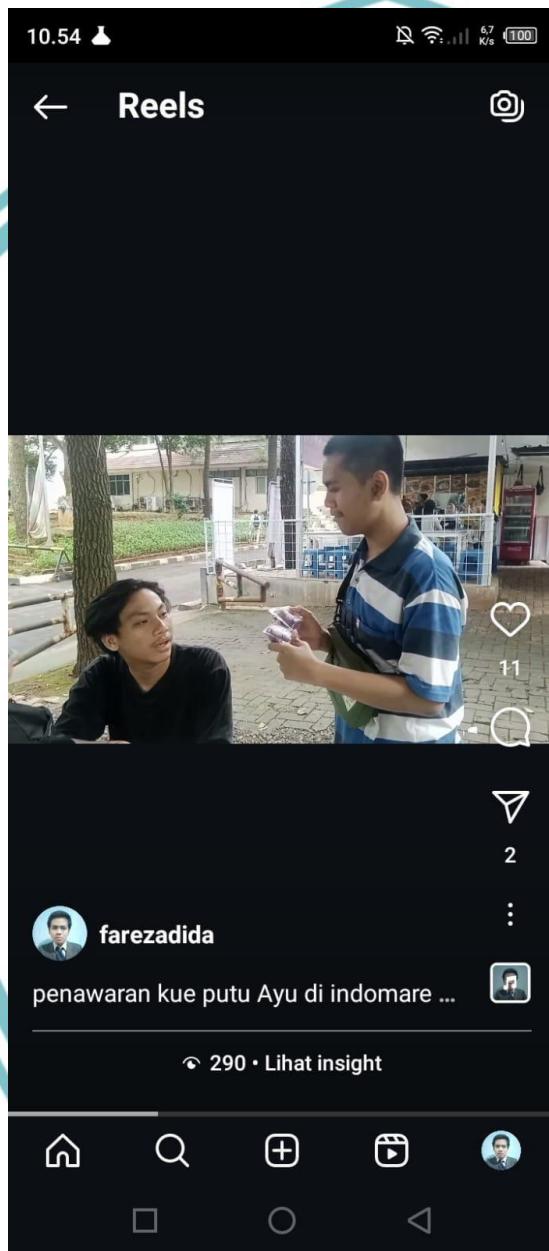
© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

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

LAMPIRAN

Lampiran 1 Penawaran Kue Putu Ayu





© 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

Lampiran 2 Content Marketing Testimoni Pembeli





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta:

- 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 3 Nota Dida Snack

