



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LAPORAN TUGAS AKHIR



KEPUASAN KONSUMEN ALPUKAT KOCOK *CREAMY BY RADIT*
FOOD PROJECT

Disusun oleh:
Muhammad Isad Raditya Budiman
2308311001

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS
PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
AGUSTUS 2026



© 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



**KEPUASAN KONSUMEN ALPUKAT KOCOK CREAMY BY RADIT
FOOD PROJECT**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Disusun oleh:

Muhammad Isad Raditya Budiman
2308311001

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN
UNTUK WARGA NEGARA BERKEBUTUHAN KHUSUS
PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA TIGA
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
AGUSTUS 2026**



Hak Cipta :

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

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Muhammad Isad Raditya Budiman

NIM : 2308311001

Tanda Tangan : 

Tanggal : 22 Juli 2026

**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 PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Muhammad Isad Raditya Budiman
NIM : 2308311001
Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir: Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy* By Radit
Food Project

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

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Genesa Vernanda, S.Pd., M.Pd ()
Anggota Penguji 1 : Tika Dwi A, S.Psi., M.Psi., Psikolog ()
Anggota Penguji 2 : Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 22 Juli 2026



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

NIP. 197009131999031002



© 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

LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Nama : Muhammad Isad Raditya Budiman Nomor
Induk Mahasiswa : 2308311001
Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
Judul Laporan Tugas Akhir : Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy*
By Radit Food Project

Disetujui oleh:

Pembimbing

Kristin Lukitaningrum, S.Pd., M.M

NIP 197706052025212017

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Kepala Program Studi

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

NIP 19881114219121001



© 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

PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Muhammad Isad Raditya Budiman
NIM : 2308311001
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:

Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy* By Radit Food Project

Dengan hak bebas *royalty* non eksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalih media atau mengformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok
Pada tanggal : 22 Juli 2026

Yang menyatakan,

Muhammad Isad Raditya Budiman



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 syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*” tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Untuk Warga Negara Berkebutuhan Khusus, Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Jakarta.

Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Bambang Waluyo, S.E., Ak., CA., M.Si. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
2. Bapak Innas Rovino Katuruni, S.Hut., M.M. selaku Kepala Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran Untuk Warga Negara Berkebutuhan Khusus.
3. Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta masukan yang sangat berarti bagi penyusunan laporan ini.
4. Kedua orang tua tercinta, keluarga besar, dan semua pihak yang senantiasa memberikan doa, motivasi, dan dukungan moral maupun material sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
5. Seluruh pihak yang terlibat dalam kegiatan usaha Radit Food Project, baik sebagai konsumen maupun responden survei, yang telah membantu memberikan data dan informasi yang diperlukan.
6. Teman-teman seperjuangan di Program Studi D-3 Manajemen Pemasaran yang selalu memberikan semangat selama proses perkuliahan dan penyusunan tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun bisa disampaikan melalui isad.raditya@gmail.com demi kesempurnaan laporan ini di masa mendatang.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, terutama dalam bidang pemasaran dan pengembangan UMKM di Indonesia.

Depok, Agustus 2026

Muhammad Isad Raditya Budiman



Hak Cipta :

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



Hak Cipta :

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

ABSTRAK

Muhammad Isad Raditya Budiman

D3 Manajemen Pemasaran, Jurusan Akuntansi

Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy* By Radit Food Project

Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan penjualan serta menganalisis tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk *Alpukat Kocok creamy By Radit Food Project*. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data primer diperoleh melalui kuesioner kepada 58 responden, sedangkan data sekunder berasal dari dokumentasi penjualan selama dua periode pengamatan. Analisis kepuasan konsumen dilakukan dengan metode *Customer Satisfaction Index (CSI)*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penjualan produk mengalami tren meningkat meskipun terdapat fluktuasi. Peningkatan dipengaruhi strategi penjualan yang efektif melalui pemanfaatan momentum dan lokasi strategis, sedangkan penurunan disebabkan keterbatasan bahan baku yang menghambat produksi. Analisis CSI menghasilkan *Weighted Score* sebesar 3,621, sehingga tingkat kepuasan pelanggan termasuk kategori sangat puas. Atribut rasa (0,567), harga (0,540), dan kemasan (0,538) menjadi kontributor terbesar terhadap kepuasan.

Namun, atribut rasa dan harga perlu menjadi prioritas perbaikan karena memiliki tingkat kepentingan tinggi tetapi belum sepenuhnya memenuhi harapan konsumen. Berdasarkan hasil analisis, Radit Food Project perlu mempertahankan kualitas atribut yang sudah baik, meningkatkan konsistensi cita rasa, mengevaluasi strategi harga, menjaga kontinuitas pasokan bahan baku, serta memperkuat branding dan inovasi produk. Upaya tersebut diharapkan meningkatkan kepuasan, loyalitas, dan daya saing usaha.

Kata Kunci: penjualan, kepuasan pelanggan, *Customer Satisfaction Index (CSI)*, alpukat kocok *creamy*.



Hak Cipta :

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

ABSTRACT

Muhammad Isad Raditya Budiman

D3 Marketing Management, Accounting Department

Consumer Satisfaction of Alpukat Kocok creamy By Radit Food Project

This study aims to examine sales development and analyze customer satisfaction with Alpukat Kocok creamy By Radit Food Project. A descriptive method with a quantitative approach was employed. Primary data were obtained through questionnaires distributed to 58 respondents, while secondary data were collected from sales documentation across two observation periods. Customer satisfaction was measured using the Customer Satisfaction Index (CSI).

Findings indicate that sales generally showed an upward trend despite fluctuations. Growth was driven by effective strategies such as leveraging sales momentum and selecting strategic locations, while declines were caused by limited raw material availability that hindered production. The CSI analysis produced a Weighted Score of 3.621, categorizing satisfaction as “very satisfied.” Attributes of taste (0.567), price (0.540), and packaging (0.538) contributed most significantly to satisfaction. However, taste and price require improvement due to their high importance but relatively unmet performance expectations.

Based on these results, Radit Food Project is advised to maintain strong attributes, enhance flavor consistency, evaluate pricing strategies, ensure continuity of raw material supply, and strengthen branding and innovation. These efforts are expected to increase satisfaction, foster loyalty, and improve competitiveness.

Keywords: *sales, customer satisfaction, Customer Satisfaction Index (CSI), Alpukat Kocok creamy*



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	1
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....	iv
PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penulisan.....	1
1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir.....	2
1.3 Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir	3
1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir.....	3
1.5 Sistematika Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pemasaran.....	6
2.2 Bauran Pemasaran.....	6
2.2.1 <i>Product</i>	7
2.2.2 <i>Price</i>	7
2.2.3 <i>Place</i>	7
2.2.4 <i>Promotion</i>	8
2.2.5 <i>Process</i>	8
2.2.6 <i>People</i>	8
2.2.7 <i>Physical Evidence</i>	9
2.3 STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	9

Hak Cipta :

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

2.3.1	Segmenting.....	9
2.3.2	Targeting.....	10
2.3.3	Positioning	10
2.4	Kepuasan Konsumen.....	10
BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA		12
3.1	Profil Usaha	12
3.1.1	Jenis Usaha.....	12
3.1.2	Nama Usaha.....	12
3.1.3	Logo dan Label Usaha:	12
3.1.4	Deskripsi Atau spesifikasi produk:	13
3.2	Survei Kebutuhan Pasar	14
3.3	Analisa 7P.....	16
BAB IV PEMBAHASAN.....		22
4.1	Laporan Hasil Penjualan	22
4.2	Kepuasan Konsumen.....	25
BAB V PENUTUP.....		34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....		37
LAMPIRAN.....		39



Hak Cipta :

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

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Peralatan yang dibutuhkan	17
Tabel 3. 2 Perlengkapan yang dibutuhkan dalam satu bulan	17
Tabel 3. 3 Biaya Tetap Untuk satu bulan	18
Tabel 3. 4 Biaya Tidak Tetap Untuk 30 Botol	18
Tabel 3. 5 Hitungan HPP	19
Tabel 4. 1 Rekap Penjualan Semester 5	22
Tabel 4. 2 Rekap Penjualan Semester 6	24
Tabel 4. 3 . Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok <i>creamy By Radit Food Project</i>	29
Tabel 4. 4 Indeks Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok <i>creamy By Radit Food Project</i>	30
Tabel 4. 5 Skor Kepuasan Tertimbang Konsumen Alpukat Kocok <i>creamy By Radit Food Project</i>	32

**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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Produk Radit Food Project.....	12
Gambar 3. 2 Logo Produk Radit Food Project.....	13
Gambar 3. 3 Tampak Depan Produk Radit Food Project	13
Gambar 3. 4 Data Survei kebutuhan Pasar.....	14
Gambar 3. 5 Rumah Produksi Alpukat Kocok.....	15
Gambar 3. 6 Kemasan Alpukat kocok creamy By Radit Food Project.....	16
Gambar 3. 7 Flowchart Alpukat Kocok	20
Gambar 4. 1 Grafik Penjualan Semester 5	23
Gambar 4. 2 Grafik Penjualan Semester 6	24
Gambar 4. 3 Diagram Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin	25
Gambar 4. 4 Diagram Karakteristik Responden Berdasarkan Domisili	26
Gambar 4. 5 Diagram Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	26
Gambar 4. 6 Diagram Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	27
Gambar 4. 7 Diagram Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	27
Gambar 4. 8 Diagram Karakteristik Responden Berdasarkan Penghasilan.....	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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembeli Alpukat Kocok	39
Lampiran 2 Survei Kebutuhan Pasar.....	40
Lampiran 3 Kepuasan Konsumen Radit Food Project.....	42





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

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia dalam dua dekade terakhir menunjukkan tren yang sangat pesat, terutama pada sektor kuliner dan minuman kekinian. UMKM tidak hanya berperan sebagai tulang punggung perekonomian nasional, tetapi juga menjadi wadah kreativitas generasi muda dalam menciptakan produk yang inovatif, terjangkau, dan sesuai dengan selera masyarakat. Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa lebih dari 90% unit usaha di Indonesia merupakan UMKM, yang menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar serta berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Hal ini menegaskan bahwa keberadaan UMKM memiliki posisi strategis dalam pembangunan ekonomi sekaligus pemberdayaan masyarakat.

Salah satu subsektor UMKM yang berkembang pesat adalah minuman kontemporer berbahan dasar buah-buahan lokal. Tren gaya hidup masyarakat perkotaan yang mengutamakan kepraktisan, kecepatan, dan cita rasa unik mendorong munculnya berbagai inovasi minuman. Produk seperti *boba tea*, *es kopi susu*, hingga *alpukat kocok* menjadi fenomena yang digemari lintas usia. Alpukat, sebagai salah satu komoditas buah tropis yang melimpah di Indonesia, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi minuman bernilai ekonomi tinggi. Kandungan vitamin, mineral, dan lemak sehat menjadikan alpukat bukan hanya sekadar bahan pangan, tetapi juga simbol gaya hidup sehat yang semakin diminati masyarakat modern.

Dalam konteks tersebut, hadir UMKM Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project* yang didirikan pada tahun 2024 di Kecamatan Pancoran Mas, Depok. Usaha ini menawarkan minuman berbahan dasar alpukat yang dipadukan dengan susu, jelly, gula pasir, dan biji selasih, menghasilkan cita rasa manis, segar, dan bertekstur *creamy*. Dengan harga yang relatif terjangkau sekitar Rp10.000 per porsi, produk ini mampu menjangkau konsumen dari berbagai lapisan sosial ekonomi, mulai dari pelajar, mahasiswa, pekerja kantoran, hingga ibu rumah tangga. Keunggulan utama produk terletak pada kualitas rasa yang konsisten dan



© 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

penggunaan bahan alami yang segar.

Namun demikian, meskipun memiliki potensi pasar yang besar, usaha ini menghadapi sejumlah tantangan nyata. Pertama, tingkat persaingan yang semakin ketat karena produk alpukat kocok mudah ditiru oleh pelaku usaha lain. Kedua, konsumen di segmen menengah ke bawah cenderung sensitif terhadap harga, sehingga strategi penetapan harga harus benar-benar diperhitungkan agar tetap kompetitif. Ketiga, jangkauan pemasaran masih terbatas pada area sekitar Depok, sementara peluang ekspansi ke wilayah lain belum dimanfaatkan secara optimal. Keempat, media promosi yang digunakan masih sederhana, lebih banyak mengandalkan pemasaran dari mulut ke mulut dan penjualan langsung, sehingga belum mampu membangun *brand awareness* yang kuat di kalangan konsumen muda yang aktif di media sosial.

Melihat kondisi tersebut, maka diperlukan kajian akademik mengenai strategi pemasaran, analisis hasil penjualan, serta evaluasi kepuasan konsumen terhadap produk Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*. Kajian ini penting karena kepuasan konsumen merupakan indikator utama keberhasilan suatu usaha. Konsumen yang puas tidak hanya akan melakukan pembelian ulang, tetapi juga berpotensi menjadi agen promosi melalui rekomendasi kepada orang lain. Sebaliknya, konsumen yang tidak puas dapat menurunkan citra usaha dan menghambat pertumbuhan penjualan.

Dengan latar belakang tersebut, penulis merasa perlu menyusun laporan tugas akhir berjudul “Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*” sebagai bentuk analisis dan evaluasi terhadap kegiatan usaha yang dijalankan. Harapannya, laporan ini dapat memberikan gambaran nyata mengenai kondisi usaha, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kepuasan konsumen, serta menyajikan rekomendasi strategi pemasaran yang dapat mendukung pengembangan UMKM di masa mendatang.

1.2 Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir

Tujuan tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Mengetahui tingkat penjualan Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*.



Hak Cipta :

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

2. Mengetahui Indek Kepuasan Konsumen Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*

1.3 Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir

Penulisan laporan ini diharapkan memberikan manfaat bagi berbagai pihak, baik secara teoritis maupun praktis, antara lain:

1. **Bagi Penulis** Memberikan pengalaman dalam menyusun karya ilmiah yang sistematis, serta menambah wawasan mengenai konsep kepuasan konsumen dan penerapannya pada produk *Alpukat Kocok creamy*.
2. **Bagi Perusahaan/Usaha** Menjadi bahan evaluasi dan masukan untuk meningkatkan kualitas produk serta strategi pemasaran, sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen.
3. **Bagi Akademisi/Pembaca** Memberikan referensi tambahan mengenai penerapan metode *Customer Satisfaction Index (CSI)* dalam penelitian pemasaran, serta memperkaya literatur terkait studi kepuasan konsumen.
4. **Bagi Masyarakat** Memberikan informasi mengenai pentingnya kualitas produk dan pelayanan dalam memengaruhi kepuasan konsumen, sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam memilih produk sejenis.

1.4 Metode Penulisan Laporan Tugas Akhir

Metode penulisan laporan tugas akhir ini meliputi:

1. Jenis Data yang Digunakan
 - a. Metode penulisan yang digunakan oleh penulis yaitu dengan metode deskriptif yakni menggambarkan secara detail tentang satu fenomena atau suatu peristiwa atau langkah kerja.
 - b. Data sekunder, diperoleh dari literatur, jurnal, artikel, dan referensi terkait pemasaran UMKM.
2. Teknik Pengumpulan Data
 - a. Observasi, dilakukan terhadap proses produksi, penjualan, dan kegiatan usaha.
 - b. Wawancara, dilakukan kepada pemilik usaha dan konsumen.



© 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

- c. Survei, dilakukan menggunakan kuesioner untuk mengetahui preferensi dan kepuasan konsumen.
- d. Dokumentasi, meliputi data penjualan, foto produk, dan catatan kegiatan harian.
3. Metode Kajian/Pembahasa
 - a. Analisis bauran pemasaran (4P/7P)
 - b. Analisis hasil penjualan
 - c. Kajian terhadap hasil survei untuk mengetahui persepsi dan kebutuhan konsumen.
4. Metode mengolah data
 - a. Analisis deskriptif (untuk karakteristik responden dan perkembangan penjualan).
 - b. Customer Satisfaction Index (CSI) untuk mengukur tingkat kepuasan pelanggan secara keseluruhan. Customer Satisfaction Index (CSI) digunakan untuk mengukur tingkat kepuasan pelanggan secara keseluruhan terhadap produk Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project*. Perhitungan CSI dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu menghitung nilai rata-rata tingkat kepentingan (Mean Importance Score/MIS), nilai rata-rata tingkat kinerja (Mean Satisfaction Score/MSS), faktor pembobot (Weighting Factor/WF), skor kepuasan tertimbang (Weighted Score/WS), kemudian menjumlahkan seluruh Weighted Score untuk memperoleh nilai Customer Satisfaction Index (CSI). Nilai CSI selanjutnya diinterpretasikan ke dalam kategori tingkat kepuasan pelanggan.

1.5 Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini disusun dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab Pendahuluan berisi informasi tentang latar belakang penulisan laporan tugas akhir yang memaparkan dasar atau alasan tentang pemilihan bidang kajian laporan tugas akhir, tujuan penulisan yang ingin dicapai, manfaat penulisan, metode penulisan, serta sistematika penulisan yang memberikan gambaran singkat setiap



© 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

isi bab yang menjadi bagian dari laporan tugas akhir.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab Landasan Teori ini menyajikan landasan teori yang relevan dengan penelitian, mencakup teori penjualan, bauran pemasaran 4P/7P, strategi STP, serta teori kepuasan pelanggan yang menjadi kerangka analisis.

BAB III PROFIL DAN PELAKSANAAN USAHA

Bab Profil dan Pelaksanaan Usaha menjelaskan kondisi nyata UMKM Radit Food Project, mulai dari profil usaha, deskripsi produk, hingga pelaksanaan kegiatan usaha yang dianalisis menggunakan pendekatan bauran pemasaran.

BAB IV PEMBAHASAN

Bab Pembahasan merupakan inti laporan yang menghubungkan teori dengan data lapangan, mencakup analisis hasil penjualan, karakteristik responden survei, tingkat kepuasan konsumen, serta evaluasi strategi pemasaran yang diterapkan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab Penutup berisi kesimpulan yang merangkum temuan penelitian secara ringkas dan saran yang ditujukan untuk pengembangan usaha serta peningkatan strategi pemasaran di masa mendatang. Dengan sistematika ini, laporan tersusun secara logis, runtut, dan memberikan gambaran menyeluruh mengenai penelitian yang dilakukan.

**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

1. Berdasarkan hasil rekapitulasi penjualan pada dua periode, dapat disimpulkan bahwa penjualan produk **Alpukat Kocok creamy By Radit Food Project** menunjukkan tren yang cenderung meningkat, meskipun sempat mengalami fluktuasi. Peningkatan penjualan dipengaruhi oleh penerapan strategi penjualan yang efektif, seperti pemanfaatan momentum dan pemilihan lokasi penjualan yang strategis sehingga mampu meningkatkan jumlah konsumen. Di sisi lain, penurunan penjualan yang terjadi pada periode 4–11 November 2025 disebabkan oleh keterbatasan ketersediaan bahan baku, sehingga proses produksi dan penjualan tidak dapat berjalan secara optimal. Setelah pasokan bahan baku kembali tersedia, penjualan kembali mengalami peningkatan. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan penjualan tidak hanya dipengaruhi oleh strategi pemasaran, tetapi juga oleh kelancaran pasokan bahan baku. Oleh karena itu, menjaga kontinuitas ketersediaan bahan baku serta memanfaatkan momen dengan potensi permintaan tinggi menjadi faktor penting dalam meningkatkan dan mempertahankan penjualan produk.
2. Berdasarkan hasil analisis tingkat kepuasan konsumen, dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan konsumen **merasa puas** terhadap produk **Alpukat Kocok creamy By Radit Food Project**. Hal ini ditunjukkan oleh sebagian besar atribut yang memperoleh penilaian sesuai atau melebihi harapan konsumen, yaitu **kemasan produk, porsi sajian, tingkat creamy, penampilan penjual, dan kemudahan pembayaran**. Atribut-atribut tersebut dinilai telah memberikan pengalaman yang positif sehingga mampu mendukung kepuasan konsumen. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa atribut yang perlu menjadi perhatian, yaitu **rasa** dan **harga**, karena kedua atribut tersebut memiliki tingkat kepentingan



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

yang tinggi namun tingkat kepuasannya relatif lebih rendah dibandingkan atribut lainnya. Oleh karena itu, penulis sebagai produsen perlu memprioritaskan peningkatan kualitas dan konsistensi rasa serta melakukan evaluasi terhadap strategi penetapan harga agar lebih sesuai dengan persepsi nilai yang diterima konsumen. Dengan mempertahankan kinerja pada atribut yang telah dinilai baik serta melakukan perbaikan pada atribut yang masih memerlukan peningkatan, *Radit Food Project* diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen, memperkuat loyalitas konsumen, dan meningkatkan daya saing produk di tengah persaingan usaha minuman

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis, usaha ini perlu memperkuat branding melalui media sosial, berinovasi dalam kemasan, serta memperluas jangkauan pemasaran. Dengan langkah tersebut, *Radit Food Project* berpeluang menjadi UMKM minuman berbasis buah lokal yang lebih dikenal, diminati, dan berdaya saing tinggi, berikut ini beberapa hal yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penjualan dan memperkuat branding produk Alpukat Kocok *creamy By Radit Food Project* :

1. **Inovasi Varian Rasa**, menambahkan variasi rasa (misalnya cokelat, kopi, atau matcha) agar konsumen memiliki lebih banyak pilihan dan tidak cepat bosan. Hal ini juga dapat menarik segmen pasar baru.
2. **Peningkatan Kualitas Kemasan**, menggunakan kemasan yang lebih higienis, ramah lingkungan, dan memiliki desain menarik. Kemasan yang baik tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga menjadi *physical evidence* yang memperkuat citra merek.
3. **Standarisasi Bahan Baku**, menjaga konsistensi kualitas alpukat dan bahan tambahan dengan memilih pemasok yang terpercaya. Konsistensi rasa akan meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen.
4. **Ukuran Produk yang Variatif**, menawarkan beberapa ukuran porsi (small, medium, large) agar konsumen dapat memilih sesuai kebutuhan dan daya beli mereka. Strategi ini juga membantu meningkatkan 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

5. **Label Informasi Produk**, menambahkan label gizi, tanggal produksi, dan logo halal pada kemasan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas pasar.
6. **Produk Premium**, mengembangkan lini produk premium dengan bahan tambahan khusus (misalnya topping granola atau chia seed) untuk menyasar segmen konsumen yang lebih tinggi.





Hak Cipta :

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

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. (2025). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: Eureka Media Aksara.
- Alfian, L. V., & Adhie, M. K. (2023). *Strategi harga dalam pemasaran modern*. Bandung: Penamuda Media.
- Dayat, M. (2024). *Konsep bauran pemasaran*. Yogyakarta: Literasi Nusantara Abadi.
- Dewi, O. I., & Sutanto, E. M. (2024). *Marketing mix dalam UMKM*. Surabaya: Get Press Indonesia.
- Dwinanda, G., & Nur, Y. (2025). *Perkembangan bauran pemasaran 7P*. Malang: Minhaj Pustaka.
- Fadli, R. (2023). *Kandungan gizi buah alpukat*. Bogor: Elementa Agro Lestari.
- Hamdi, K., Yadewani, D., & Wijaya, R. (2025). *Promosi usaha kecil dan menengah*. Padang: Cemerlang Publishing.
- Hidayat, R. S., Sriyanto, A., Setyarko, Y., Niazi, H. A., & Elizabeth, E. (2026). *Harga dan perilaku konsumen*. Jakarta: Samudra Solusi Profesional.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). London: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* ((16th ed., Global Edition). London: Pearson Education.
- Kuncoro, H., & Samuel, D. (2022). *Distribusi dan place dalam pemasaran*. Jakarta: Naga Pustaka.
- Lupiyoadi, R., & Hamdani, A. (2018). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Marande, Y. (2023). *Physical evidence dalam pelayanan*. Medan: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Ningratri, Y. A. (2018). *Analisis pengaruh strategi bauran pemasaran jasa (3P) terhadap keputusan mahasiswa memilih STIM Sukma Medan*. Medan: STIM Sukma Medan.



© 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

- Ningratri, Y. A. (2024). *Proses dalam pemasaran jasa*. Semarang: Penamuda Media.
- Nuraeni, L., & Harnanik, H. (2023). *Penentuan lokasi usaha*. Bandung: Minhaj Pustaka.
- Razak, A. (2021). *Kepuasan konsumen: Studi terhadap word of mouth, kualitas layanan dan citra merek*. Jakarta: Bintang Visitama.
- Sasongko, S. R. (2021). Faktor-faktor Kepuasan Konsumen Dan Loyalitas konsumen (Literature review manajemen pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(1), 104–115. <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i1.707>
- Tjiptono, F., & Diana, A. (2022). *Manajemen dan strategi kepuasan konsumen*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Utami, H. N., & Firdaus, I. F. A. (2024). *Produk dan diferensiasi pemasaran*. Surabaya: CV Get Press Indonesia.
- Widjaya, A. (2023). *Strategi pemasaran dan kepuasan konsumen*. Jakarta: Eureka Media Aksara.

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembeli Alpukat Kocok

PEMBELI ALPUKAT KOCOK

Scan For Follow Social Media At Linkfire

Azka Rizky

Ayah Bhara

Banu Wiryaseno

SOSIAL MEDIA :
<https://isad-raditya.lnk.to/SocialMedia>



Hak Cipta :

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

Lampiran 2 Survei Kebutuhan Pasar

Survei Kebutuhan Pasar

Assalamu'alaikum, Saya Isad Raditya adalah mahasiswa program studi Manajemen Pemasaran Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta Survei kebutuhan Pasar Ini Adalah Salah Satu Tugas Kuliah Yang Bertujuan Untuk Mengetahui Kebutuhan Produk Di Masyarakat, Mohon Bapak/Ibu Dan Kakak Meluangkan Waktu Sekitar 6 Menit Untuk Mengisi Survei Tersebut

Terima Kasih

* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

1. Email *
2. Nama Lengkap *
3. Tanggal Lahir Sesuai Dengan Nomor Induk Keluarga

Contoh: 7 Januari 2019

4. Status *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Mahasiswa
☐ Dosen
☐ Orang Tua Mahasiswa
☐ Lainnya

5. Domisili Kamu *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Jakarta
☐ Bogor
☐ Depok
☐ Tangerang
☐ Bekasi
☐ Lainnya

(Lanjutan)



© 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

6. Pekerjaan *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Mahasiswa
☐ ASN
☐ Ibu Rumah Tangga
☐ Pegawai Swasta
☐ Lainnya

7. Pendapatan Atau Uang Saku Per Bulan *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Kurang Dari 1 Juta
☐ 1-3 Juta
☐ 5-10 Juta
☐ Di Atas 10 Juta

8. Menurut Kamu Apa Produk Yang Menarik Untuk Dijual Saat Ini *

(Lanjutan)

9. Jenis Produk Yang Paling Kamu Butuhkan *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Cemilan Manis
☐ Cemilan Gurih
☐ Makanan Berat Untuk Sarapan
☐ Makanan Berat Untuk Makan Siang
☐ Minuman Segar
☐ Mug, Pin Lucu
☐ Kaos, Totebag, Custom
☐ Lainnya

10. Sebutkan Produk Yang Kamu Butuhkan Saat Ini (Minimal 2, Maksimal 4) *



Hak Cipta :

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

Lampiran 3 Kepuasan Konsumen Radit Food Project

Survei Kepuasan Konsumen Radit Food Project

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Halo konsumen setia Radit Food Project!

Terima kasih telah mempercayai produk kami sebagai pilihan kuliner Anda.

Kami ingin mengetahui sejauh mana Anda puas terhadap produk Alpukat Kocok Creamy Jelly By Radit Food Project. Dengan mengisi kuesioner di bawah ini dengan waktu yang diperlukan 1-2 menit.

Pendapat Anda sangat berharga untuk membantu produk kami menjadi lebih baik lagi.

Selamat mengisi dan kami ucapkan terima kasih atas waktunya.

Salam,

Muhammad Isad Raditya Budiman

** Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi*

1. Nama *

2. Tanggal Lahir Anda *

Contoh: 7 Januari 2019

3. Jenis Kelamin *

Tandai satu oval saja.

☐ Laki Laki

☐ Perempuan



© 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

4. Dimana Tempat Tinggal Anda *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Depok
- ☐ Bogor
- ☐ Jakarta
- ☐ Tangerang
- ☐ Bekasi
- ☐ Luar Jabodetabek

5. Sebutkan Pekerjaan Anda Saat Ini *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Pegawai Negeri Sipil Atau Aparatur Sipil Negara
- ☐ Karyawan Swasta
- ☐ Pelajar
- ☐ Mahasiswa
- ☐ Lainnya

6. Berapa Usia Anda Saat Ini *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Dibawah 17 Tahun
- ☐ 18 - 25 Tahun
- ☐ 26 - 35 Tahun
- ☐ 36 - 45 Tahun
- ☐ Diatas 46 Tahun

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

7. Pendidikan Terakhir Anda *

Tandai satu oval saja.

- ☐ SD
☐ SMP
☐ SMA/SMK
☐ D3/S1
☐ Pascasarjana

8. Berapa Pendapatan Anda Saat Ini *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Di Bawah Rp 1.000.000
☐ Rp 1.000.000 - Rp 2.500.000
☐ Rp 2.500.000 - Rp 5.000.000
☐ Rp 5.000.000 - Rp 10.000.000
☐ Di Atas Rp 10.000.000

9. Apakah Anda Pernah Membeli Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project (Apabila Belum Pernah Membeli Produk, Disarankan Tidak Melanjutkan Pengisian Kuesioner)

Tandai satu oval saja.

- ☐ Pernah
☐ Belum Pernah

10. Seberapa penting komponen harga Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project menurut Anda? *

Tandai satu oval saja.

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

11. Seberapa penting komponen rasa dari produk Alpukat Kocok *Creamy By Radit Food Project* menurut Anda? *

Tandai satu oval saja.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

Sangat Tidak Penting

Sangat Penting

12. Seberapa Penting bentuk kemasan produk Alpukat Kocok *Creamy By Radit Food Project* menurut Anda? *

Tandai satu oval saja.

☒ Sangat Tidak Penting

☐ Tidak Penting

☐ Penting

☐ Sangat Penting

13. Seberapa penting bagi Anda jumlah porsi pada Produk Alpukat Kocok *Creamy By Radit Food Project* ?

Tandai satu oval saja.

☐ Sangat Tidak Penting

☐ Tidak Penting

☐ Penting

☐ Sangat Penting

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

14. Seberapa penting tingkat creamy produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food * Project menurut Anda?

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Penting
☐ Tidak Penting
☐ Penting
☐ Sangat Penting

15. Seberapa penting menurut Anda penampilan penjual ketika menawarkan * Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project?

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Penting
☐ Tidak Penting
☐ Penting
☐ Sangat Penting

16. Apakah Menurut Anda Kemudahan Pembayaran Merupakan Komponen Penting Ketika Membeli Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project Bagi Anda?

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Penting
☐ Tidak Penting
☐ Penting
☐ Sangat Penting

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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

17. Apakah Anda Puas Dengan Rasa Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit
* Food Project

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

18. Apakah Anda Puas Dengan Harga Produk Alpukat Kocok Creamy By
RaditFood Project *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

19. Apakah Anda Puas Dengan Kemasan Produk Alpukat Kocok Creamy By
Radit Food Project *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas



© 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

20. Apakah Anda Puas Dengan Jumlah Porsi Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

21. Apakah Anda Puas Denga Tingkat Creamy Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

22. Apakah Anda Puas Dengan Penampilan Penjual Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project *

Tandai satu oval saja.

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

23. Apakah Anda Puas Dengan Kemudahan Pembayaran Ketika Membeli Produk Alpukat Kocok Creamy By Radit Food Project*

Tandai satu oval saja.



© 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

- ☐ Sangat Tidak Puas
☐ Tidak Puas
☐ Puas
☐ Sangat Puas

24. Pertanyaan Terbuka, Apakah Anda Akan Merekomendasikan Produk Kami Kepada Keluarga, Teman, Atau Kerabat ? *

25. Pertanyaan Terbuka, Apakah Ada Saran Atau Masukkan Yang Ingin Anda Sampaikan Untuk Peningkatan Produk Kami? (Untuk Saran Boleh Ditulis Lebih Dari Satu)

Terima Kasih Telah Mengisi
Semoga Anda Berkah Selalu

Konten ini tidak dibuat atau didukung oleh Google.

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Google Formulir