

PERANCANGAN STRATEGI PEMASARAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK *FLAVOR ENHANCER* DARI FERMENTASI GULA KELAPA

RINDA ULI OCTAVIANI LUMBAN RAJA



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

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



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul “Perancangan Strategi Pemasaran dan Penentuan Harga Jual Produk *Flavor Enhancer* dari Fermentasi Gula Kelapa” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tugas akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2024

Rinda Uli Octaviani Lumban Raja
F3401201046

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

ABSTRAK

RINDA ULI OCTAVIANI LUMBAN RAJA. Perancangan Strategi Pemasaran dan Penentuan Harga Jual Produk *Flavor Enhancer* dari Fermentasi Gula Kelapa. Dibimbing oleh PRAYOGA SURYADARMA dan YANDRA ARKEMAN.

PT Essodev Agro Lestari ingin mengembangkan produk *flavor enhancer* yang berasal dari gula kelapa organik dengan penambahan starter bakteri. Produk *flavor enhancer* ini baru dikembangkan sehingga diperlukannya analisis pasar, strategi pemasaran, harga pokok produksi, dan harga jual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui target pasar, menganalisis faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pemasaran produk, menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk produk *flavor enhancer* dari fermentasi gula kelapa dan menentukan harga jual. Harga pokok produksi yang didapatkan Rp9.440 per botol (135 ml) dan harga jual yang didapatkan Rp13.100 per botol (135 ml) dan menentukan merek dagang “Coco Flaven”. Hasil analisis faktor internal dan eksternal menggunakan AI chatbot dan pakar menunjukkan bahwa posisi produk berada di fase *hold and maintain*. Hasil analisis QSPM menunjukkan bahwa strategi pemasan yang tepat adalah bangun *brand awareness* melalui edukasi konsumen tentang manfaat prebiotik dan bebas MSG, memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk bebas MSG dan bahan baku alami dan mengedukasikan konsumen tentang manfaat prebiotik dan bebas MSG untuk mengatasi persepsi negatif terhadap produk baru *flavor enhancer* dari fermentasi gula kelapa.

Kata kunci: analisis pasar, *flavor enhancer*, harga jual, strategi pemasaran,

ABSTRACT

RINDA ULI OCTAVIANI LUMBAN RAJA. *Marketing Strategy Design and Pricing Determination for Flavor Enhancer Products from Fermented Coconut Sugar*. Supervised by PRAYOGA SURYADARMA dan YANDRA ARKEMAN.

PT Essodev Agro Lestari aims to develop a flavor enhancer product derived from organic coconut sugar by adding bacterial starter cultures. Since this flavor enhancer is a newly developed product, market analysis, marketing strategy, cost of goods sold, and pricing are necessary. This study aims to identify the target market, analyze the internal and external factors affecting the marketing of the product, determine the appropriate marketing strategy for the flavor enhancer made from fermented coconut sugar, and establish the selling price. The cost of goods sold is Rp9,440 per bottle (135 ml), and the selling price is set at Rp13,100 per bottle (135 ml), with the brand name “Coco Flaven.”. Analyzing internal and external factors using AI chatbot and expert opinions indicates that the product is in the hold and maintain phase. The QSPM analysis results suggest that the appropriate marketing strategy is to build brand awareness through consumer education about the benefits of prebiotics and being MSG-free, leverage social media to promote the product’s MSG-free and natural ingredients, and educate consumers on the benefits of prebiotics and being MSG-free to address negative perceptions towards the new flavor enhancer made from fermented coconut sugar. Keywords: flavor enhancer, market analysis, marketing strategy, selling price



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

PERANCANGAN STRATEGI PEMASARAN DAN PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK FLAVOR ENHANCER DARI FERMENTASI GULA KELAPA

RINDA ULI OCTAVIANI LUMBAN RAJA

Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknik pada
Program Studi Teknik Industri Pertanian

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

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



@Hak cipta milik IPB University

Tim Penguji pada Ujian Tugas Akhir:

- 1 Dr. Dwi Setyaningsih, S.TP., M.Si.
- 2 Muhammad Arif Darmawan, S.TP., M.T.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



Judul Tugas Akhir: Perancangan Strategi Pemasaran dan Penentuan Harga Jual
Produk *Flavor Enhancer* dari Fermentasi Gula Kelapa

Nama : Rinda Uli Octaviani Lumban Raja
NIM : F3401201046

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Yandra Arkeman, M.Eng

Pembimbing 2:
Dr. Prayoga Suryadarma S.TP, M.T

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP, M.T
NIP. 19721203 199702 1001

Tanggal Ujian:
15 Agustus 2024

Tanggal Lulus:
(tanggal penandatanganan oleh Dekan
Fakultas/Sekolah ...)

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



PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Februari 2024 ialah Pengembangan Produk, Kemasan, dan Pemasaran *Flavor Enhancer* Bernutrisi dan Aman Dikonsumsi dari Fermentasi Gula Kelapa, dengan judul “Perancangan Strategi Pemasaran dan Penentuan Harga Jual Produk *Flavor Enhancer* dari Fermentasi Gula Kelapa”. Penyelesaian proyek desain utama agroindustri ini tidak terlepas dari banyak bantuan sebagai pihak. Oleh karena itu, terima kasih yang sebesar-besarnya penulis ucapkan kepada:

1. Keluarga dan kerabat dekat, khususnya kedua orang tua penulis atas doa dan dukungannya sehingga laporan ini dapat diselesaikan.
2. Dosen PIC yaitu Dr. Prayoga Suryadarma S.TP, M.T dan Pembimbing akademik yaitu Prof. Dr. Ir. Yandra Arkeman, M.Eng atas bimbingan dan masukkannya selama proyek ini berlangsung.
3. Seluruh dosen, tendik, teknisi, staff laboratorium dan UPT Departemen Teknologi Industri Petanian yang telah membantu mengajarkan dan menyediakan fasilitas selama penelitian berlangsung hingga selesai.
4. Rekan satu kelompok yang telah bekerja sama hingga penelitian ini terselesaikan yaitu Naila Muna
5. Perwakilan mitra dari PT Essodev Agro Lestari yaitu Arie Surya Anugraha S.TP.
6. Seluruh teman terdekat penulis yang telah memberikan *support* dalam menyelesaikan penelitian ini yaitu Ikhrima, BNC (Via, Fatia, Shandyka, Axel).
7. Seluruh pakar, informan wawancara dan pihak-pihak yang tidak dapat dicantumkan satu per satu yang mempunyai peran atas terbentuknya karya ilmiah ini baik secara langsung maupun tidak langsung,

Demikianlah tugas akhir ini dibuat. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memerlukan kritik dan saran yang membangun dalam penyempurnaannya, Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

Rinda Uli Octaviani Lumban Raja



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Produk <i>Flavor Enhancer</i> dari Fermentasi Gula Kelapa	4
2.2 Strategi Pemasaran	4
2.3 Penentuan Target Pasar	5
2.4 Analisis SWOT	6
2.5 Analisis QSPM	7
2.6 Harga Pokok Produksi	8
2.7 Harga Jual	8
III METODE	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Tahapan Desain Keteknikan	10
3.4 Metode Pengolahan	11
3.5 Analisis Data	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Hasil Eksplorasi	16
4.2 Hasil Pendefinisian Masalah	16
4.3 Hasil Ideasi	17
4.4 Hasil Pengembangan Prototipe	20
4.4.1 Prototipe (0)	20
4.4.2 Pengembangan Prototipe dan Hasil Uji Solusi Pertama	20
4.4.3 Pengembangan Prototipe dan Hasil Uji Solusi Kedua	22
4.4.4 Pengembangan Prototipe dan Hasil Uji Solusi Ketiga	27
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39
RIWAYAT HIDUP	44