

**PEMASARAN KERUPUK NASI
“USAHA GILANG” KECAMATAN RAO, KABUPATEN PASAMAN**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyarat Untuk Memperoleh Gelar
Diploma tiga (D III)*



Oleh:

**FAUZYAH
NIM: 17079022/2017**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fauzyyah
NIM : 2017 / 17079022
Judul : Pemasaran Kerupuk Nasi "Usaha Gilang" Kecamatan Rao,
Kabupaten Pasaman
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

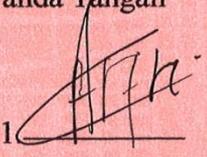
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata
Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Padang, Februari 2021

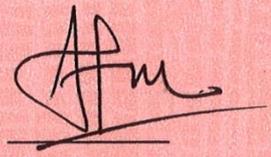
Tim Penguji:

Tanda Tangan

Ketua Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

1. 

Anggota Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

3. 

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pemasaran Kerupuk Nasi "Usaha Gilang"
Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman

Judul : Pemasaran Kerupuk Nasi Di Jorong II Pasar Rao, Nagari
Tarung-Tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman

Nama : Fauzyyah

NIM : 2017 / 17079022

Program Studi : D3 Tata Boga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
NIP. 19640619 199 203 2001

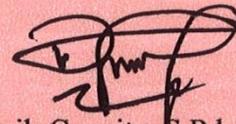
Mengetahui.

Ketua Jurusan IKK FPP



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : info@fppgmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fauzyyah
NIM/TM : 17079022/2017
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

**“Pemasaran Kerupuk Nasi “Usaha Gilang”
Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman”**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314198603 2015

Saya yang menyatakan,



Fauzyyah
NIM. 17079022

ABSTRAK

Fauzyyah, 2021 “Pemasaran Kerupuk Nasi “Usaha Gilang” Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman. Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana cara pengemasan hingga pemasaran kerupuk nasi “Usaha Gilang” di Jorong II Pasar Rao, Nagari Tarung-Tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. Manfaat penelitian ini adalah agar setelah dilakukan peninjauan pemasaran kerupuk nasi di Jorong II Pasar Rao, Nagari Tarung-Tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat ini kerupuk nasi dapat dipasarkan secara luas seperti ke luar daerah Rao. Kerupuk nasi merupakan salah satu cemilan yang ada di daerah Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah wawancara. Wawancara dilakukan kepada salah satu karyawan pabrik kerupuk nasi. Hasil wawancara mendiskripsikan tentang bagaimana cara produsen memasarkan kerupuk nasi, siapa saja yang terlibat dalam pemasaran kerupuk nasi, bagaimana cara pengemasan kerupuk nasi serta alasan mengapa kerupuk nasi tidak dapat dipasarkan secara luas seperti keluar daerah Rao. Harga jual kerupuk nasi yang ditetapkan oleh produsen adalah Rp. 9.000 untuk kemasan besar isi 25 kerupuk nasi dan Rp. 2.000 untuk kemasan kecil isi 8 kerupuk nasi.

Kata kunci : Pemasaran, Kerupuk Nasi.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia Nya, Sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “Pemasaran Kerupuk Nasi Di Rao Kabupaten Pasaman”. Dalam proses penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tek terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd, selaku ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir.
5. Bapak dan Ibu Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ayah, umak, kakak, adik dan keluarga serta sahabat tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak

pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.

8. Rekan-rekan seperjuangan culinary art squad dan Boga Tagok 2017 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebut kan satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnya.

Padang, Februari 2021

FAUZYAH

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Tinjauan | 3 |
| C. Manfaat Peninjauan | 3 |
| BAB II KAJIAN TEORI | 5 |
| A. Kerupuk Nasi | 5 |
| B. Pemasaran | 7 |
| C. Promosi | 9 |
| D. Kemasan | 10 |
| BAB III PROSEDUR PENELITIAN | 13 |
| A. Tempat dan Waktu | 13 |
| B. Objek Penelitian | 13 |
| C. Informan Peninjauan | 13 |
| D. Tahap Pelaksanaan | 14 |
| BAB IV TEMUAN PEMBAHASAN | 15 |
| A. Temuan | 15 |
| B. Pembahasan | 24 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| BAB V PENUTUP | 28 |
| A. Kesimpulan | 28 |
| B. Saran | 29 |
| DAFTAR PUSTAKA | 30 |
| LAMPIRAN | 32 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| 1. Proses Penjemuran Kerupuk Nasi | 16 |
| 2. Proses Penggorengan Kerupuk Nasi | 16 |
| 3. Proses Penggorengan Kerupuk Nasi | 17 |
| 4. Proses Pengemasan Kerupuk Nasi | 21 |
| 5. Kemasan Kerupuk Nasi | 22 |
| 6. Kerupuk Nasi yang Siap Dipasarkan | 23 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| 1. Hasil Wawancara | 33 |
| 2. Surat Rekomendasi..... | 35 |
| 3. Surat Tugas Pembimbing | 36 |
| 4. Surat Izin Penelitian Jurusan | 37 |
| 5. Tempat Produksi | 38 |

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan adalah suatu kebutuhan pokok bagi tubuh manusia. Santoso dan Ranti (2004 : 88), mengatakan “Makanan bagi manusia merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi untuk mempertahankan hidup serta menjalankan kehidupan”. Beberapa fungsi makanan yaitu sebagai pemberi tenaga, memberikan rasa kenyang dan untuk pertumbuhan manusia. Untuk memberikan manfaat bagi tubuh diperlukan pengolahan yang baik terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh manusia.

Indonesia memiliki berbagai macam jenis makanan, salah satunya adalah makanan ringan. Makanan ringan, cemilan atau snack adalah makanan yang umumnya dikonsumsi diantara waktu makan utama. Salah satu jenis cemilan atau makanan ringan adalah kerupuk. Sutrisno (2009 : 35), mengatakan “Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan seperti kerupuk rengginang dan kerupuk uyel maupun sebagai variasi dalam lauk pauk seperti kerupuk puli, kerupuk nasi dan kerupuk rambak”. Kerupuk juga salah satu makanan ringan dan praktis sehingga sering dijadikan untuk oleh-oleh. Indonesia memiliki jenis kerupuk yang sangat banyak salah satunya kerupuk nasi.

Beti Cahyaning (2017 : 105), “Kerupuk nasi merupakan produk pangan kering dari proses penggorengan, berbentuk lempengan tipis, bulat

atau persegi panjang yang terbuat dari bahan dasar beras dengan berbagai cita rasa tergantung bumbu-bumbu yang ditambahkan”. Di daerah Rao tepatnya di Jorong II Pasar Rao, Kecamatan Rao terdapat dua pabrik kerupuk nasi dan salah satu dari pabrik kerupuk nasi tersebut akan menjadi tempat dimana peneliti akan melakukan tinjauan. Pabrik yang akan ditinjau yaitu pabrik “Usaha Kerupuk Gilang”. Pabrik Usaha Kerupuk Gilang ini telah lama memproduksi di daerah Kecamatan Rao. Karyawan yang bekerja di pabrik tersebut merupakan masyarakat yang tinggal di daerah Jorong II Pasar Rao, Kecamatan Rao. Kerupuk nasi ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan, variasi dalam lauk pauk atau pun pada makanan lainnya seperti sate. Kerupuk nasi merupakan salah satu cemilan yang di gemari oleh masyarakat di daerah Jorong II Pasar Rao, Kecamatan Rao. Kerupuk nasi ini pemasarannya belum dilakukan secara meluas hingga ke luar daerah Rao, hal ini sangat disayangkan karena melihat banyaknya peminat dari kerupuk nasi tersebut.

Pemasaran merupakan salah satu hal yang terpenting yang dilakukan untuk memajukan suatu usaha yang bergerak pada bidang barang dan jasa. Pemasaran merupakan proses mempelajari kebutuhan dan keinginan konsumen dan memuaskan konsumen dengan produk dan pelayanan yang baik. Kotler dan Keller (2007 : 4), “ Pemasaran adalah suatu proses sosial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain”. Berdasarkan

pendapat para ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa pemasaran merupakan semua kegiatan yang dilakukan untuk memasarkan suatu produk mulai dari perencanaan, penentuan harga, promosi serta pelayanan yang bermutu kepada konsumen. Kerupuk nasi yang diproduksi oleh Pabrik Usaha Kerupuk Gilang ini pemasarannya belum begitu meluas sampai ke luar daerah Rao. Peninjauan tentang pemasaran kerupuk nasi ini belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga peninjau akan melakukan tinjauan tersebut. Peninjauan ini dilakukan dari proses pengemasan hingga cara pemasaran. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas serta upaya untuk memasarkan kerupuk nasi ini lebih luas, maka peninjau ingin mengangkat judul proyek akhir “Pemasaran Kerupuk Nasi “Usaha Gilang” Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman”.

B. Tujuan Tinjauan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari peninjauan pemasaran kerupuk nasi di Rao, Pasaman, Kabupaten Pasaman adalah :

1. Untuk mempelajari dan mendeskripsikan bagaimana cara pengemasan hingga pemasaran kerupuk nasi yang dilakukan oleh pemilik usaha.
2. Untuk memberikan masukan agar pemasaran kerupuk nasi ini selanjutnya tidak hanya dipasarkan di sekitar daerah Rao.

C. Manfaat Peninjauan

1. Kegiatan peninjauan ini dapat menambah pengetahuan tentang bagaimana pemasaran kerupuk nasi yang merupakan salah satu makanan yang ada di Rao.

2. Peninjauan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan usaha kerupuk nasi terutama pada pemasarannya.
3. Peninjauan ini juga diharapkan dapat berguna bagi pembaca yang membutuhkan bahan referensi yang berkaitan dengan pemasaran suatu produk.
4. Sebagai syarat untuk menyelesaikan dan memperoleh gelar Diploma III di Universitas Negeri Padang.
5. Peninjauan ini dapat dijadikan sebagai literatur tentang pemasaran suatu produk untuk Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga terutama Tata Boga.