

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN TUGAS AKHIR .....	ii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PRAKATA .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Tugas Akhir .....	2
1.4. Kontribusi Tugas Akhir .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Potensi Agroindustri Jahe .....	4
2.1.1. Jahe .....	4
2.2. Bisnis Usaha .....	5
2.3. Persepsi Konsumen .....	5
2.4. Analisis Strategi .....	6
2.5. Strategi Dalam Usaha .....	6
2.5.1. Teori Swot .....	6
2.5.2. Manfaat dan Kegunaan Swot .....	8
2.6. Faktor Yang Mempengaruhi Analisis SWOT .....	8
2.6.1. Faktor Internal .....	9
2.6.2. Faktor Eksternal .....	9
2.6.3. Matriks IE .....	9
2.7. Kerangka Berpikir .....	11
<b>BAB III METODOLOGI .....</b>	<b>12</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	12
3.2. Jenis Penelitian .....	12
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	12
3.4. Teknik Pengumpulan Data .....	12
3.5. Teknik Analisis Data .....	13
3.5.1. Analisis Data untuk Tujuan Pertama .....	13
3.5.2. Analisis Data untuk Tujuan Kedua .....	13
3.5.3. Penentuan Bobot, Peringkat, dan Skor .....	14

<b>BAB IV DESAIN DAN PEMBUATAN .....</b>	<b>17</b>
4.1. Keadaan Umum Obyek Penelitian.....	17
4.1.1. Gambaran Umum Bisnis Rintisan .....	17
4.1.2. Deskripsi Bisnis.....	17
4.1.3. Strukur Organisasi .....	17
4.1.4. Logo Usaha Jetan.....	19
4.2. Keadaan Awal Sistem atau Produk .....	20
4.2.1. Pengertian Jahe Instan .....	20
4.2.2. Bahan Baku .....	20
4.2.3. Alat.....	21
4.3. Tahapan Pembuatan Jahe Instan .....	22
4.3.1. Persiapan Bahan Baku .....	22
4.3.2. Pemasakan Bahan Baku .....	25
4.3.3. Pengemasan ( <i>Packaging</i> ).....	27
4.4. Tahapan Pemasaran .....	29
4.4.1. Produk .....	29
4.4.2. Price.....	30
4.4.3. Promosi.....	30
4.4.4. Lokasi .....	30
<b>BAB V PENGUJIAN DAN ANALISA .....</b>	<b>31</b>
5.1. Proses Pengumpulan Data Analisa .....	31
5.1.1. Kuesioner atau Angket.....	31
5.2. Hasil Pengujian .....	31
5.2.1. Karakteristik Konsumen .....	31
5.3. Persepsi Konsumen .....	33
5.4. Matriks Strategi Eksternal EFAS dan Internal IFAS.....	35
5.4.1. Matriks Internal Faktor Evaluation (IFAS Matriks).....	35
5.4.2. Matriks Eksternal Faktor Evaluation (EFAS Matriks) .....	37
5.5. Analisis SWOT .....	38
5.5.1. Analisis SWOT Dalam Menyusun Strategi.....	38
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN REKOMENDASI PENERAPAN.....</b>	<b>41</b>
6.1. Kesimpulan.....	41
6.2. Rekomendasi Penerapan .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>48</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produksi Tanaman Jahe Tahun 2019 – 2021 .....	2
Tabel 2. Matriks SWOT .....	13
Tabel 3. Matriks Faktor Strategi Internal IFAS.....	15
Tabel 4. Matriks Faktor Strategi Eksternal EFAS .....	16
Tabel 5. Karakteristik Konsumen Jahe Instan Menurut Jenis Kelamin .....	31
Tabel 6. Karakteristik konsumen Jahe Instan Menurut Kelompok Umur .....	32
Tabel 7. Karakteristik konsumen Jahe Instan Menurut Pekerjaan.....	33
Tabel 8. Kualitas Formula.....	34
Tabel 9. Matriks Strategi Internal IFAS .....	36
Tabel 10. Matriks Strategi Eksternal EFAS.....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kontribusi tiga sektor tertinggi pada PDB Indonesia (%) .....	1
Gambar 2. Komponen Analisis SWOT .....	8
Gambar 3. Kerangka Berpikir .....	11
Gambar 4. Struktur Organisasi .....	19
Gambar 5. Logo Usaha Jetan.....	19
Gambar 6. Proses Pengupasan Jahe dan Serai .....	22
Gambar 7. Proses Pencucian Jahe dan Serai.....	23
Gambar 8. Proses Pemotongan Jahe dan Serai .....	24
Gambar 9. Proses Penghalusan dan Penyaringan Jahe dan Serai.....	24
Gambar 10. Proses Pencampuran Semua Bahan ( <i>Mixing</i> ).....	25
Gambar 11. Proses Pengadukan .....	26
Gambar 12. Keadan Kering Jahe Instan .....	26
Gambar 13. Proses Penghalusan dan Penyaringan.....	27
Gambar 14. Kemasan Jahe Instan .....	27
Gambar 15. Proses Penimbangan jahe instan .....	28
Gambar 16. Proses Pengisian jahe instan.....	28
Gambar 17. Proses Pelabelan.....	29
Gambar 18. Analysis SWOT.....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pertanyaan Kuesioner .....	48
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian Organoleptik .....	49
Lampiran 3. Poster Penelitian.....	50
Lampiran 4. Luaran Penelitian.....	51