

**STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK PADA USAHA RAINBOW
QUEEN DESSERT MENGGUNAKAN METODE
ANALISIS SWOT**

SKRIPSI NON REGULER JALUR BUSINESS PLAN



Disusun oleh:

Putri Indah Lestari

21.92.0352

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

**STRATEGI PENGEMBANGAN PRODUK PADA USAHA RAINBOW
QUEEN DESSERT MENGGUNAKAN METODE
ANALISIS SWOT**

SKRIPSI NON REGULER JALUR BUSINESS PLAN

untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar Sarjana pada Program
Studi Hubungan Internasional



Disusun oleh:

Putri Indah Lestari

21.92.0352

**PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**Strategi Pengembangan Produk Pada Usaha Rainbow Queen Dessert
Menggunakan Metode Analisis SWOT**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Putri Indah Lestari
NIM 21.92.0352

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

pada 13, Maret 2025

Dosen Pembimbing,



Tanti Prita Hapsari, S.E., M.Si.
NIK. 190302303

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**Strategi Pengembangan Produk Pada Usaha Rainbow Queen Dessert
Menggunakan Metode Analisis SWOT**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Putri Indah Lestari
NIM 21.92.0352

telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji
pada 13, Februari 2025

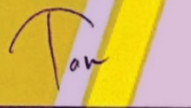
Nama Penguji

Suyatmi, S.E., M.M.
NIK. 190302019

Rahma Widyawati, S.E., M.M.
NIK. 190302013

Tanti Prita Hapsari, S.E., M.Si.
NIK. 190302303

Tanda Tangan



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan (S. Bns)
Tanggal 13 Maret 2025

Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



Emha Taufiq Luthfi, S.T., M.Kom.
NIK.190302125

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Segala sesuatu yang terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Yogyakarta, 13 Maret 2025


METERAI
TEMPEL
AF3D8AMX160765444
Putri Inqah Lestari
NIM. 21.92.0352

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur dan terima kasih, skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Allah SWT, atas segala rahmat, hidayah, serta kekuatan yang diberikan hingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Kedua orang tua tercinta, yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan, serta motivasi tanpa henti dalam setiap langkah yang penulis tempuh.
3. Dosen pembimbing dan seluruh dosen Universitas Amikom Yogyakarta, atas ilmu, bimbingan, serta arahan yang sangat berharga selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.
4. Sahabat dan teman-teman seperjuangan, yang selalu memberikan dukungan, inspirasi, serta kebersamaan dalam menghadapi segala tantangan selama masa studi.
5. Diri sendiri, atas kerja keras, ketekunan, dan semangat untuk terus belajar dan berkembang hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga segala upaya dan kerja keras ini dapat memberikan manfaat serta menjadi langkah awal menuju masa depan yang lebih baik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Sosial, Universitas Amikom Yogyakarta

Skripsi ini berjudul “Strategi Pengembangan Produk Pada Usaha Rainbow Queen Dessert Menggunakan Metode Analisis Swot”. Penulisan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak yang telah memberikan waktu, tenaga, serta pengetahuannya kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi yang positif dalam bidang ilmu kewirausahaan.

Yogyakarta, 30 Januari 2025

Putri Indah Lestari

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN.....	iii
LEMBARAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Permasalahan Konsumen	1
1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan	6
1.3 Noble Purpose	8
1.4 Visi, Misi, dan Logo Bisnis.....	9
BAB II DESKRIPSI BISNIS	11
2.1 Sejarah Bisnis.....	11
2.2 Model Bisnis yang Dijalankan	12
2.3 Produk dan Inovasi Produk	13
2.4 Ukuran Pasar	14
2.5 Analisis Posisi Perusahaan Dibanding Pesaing.....	16
2.6 Strategi Pengelolaan Bisnis.....	17
2.6.1 Strategi Pemasaran	17
2.6.2 Strategi Operasional	22
2.6.3 Strategi SDM	36
2.6.4 Strategi Keuangan.....	42
BAB III RENCANA PENGEMBANGAN	45
3.1 Analisis Matrix SWOT.....	46
3.2 Rencana Pengembangan Jangka Pendek dan Jangka Panjang	53

BAB IV LAPORAN KEUANGAN.....	56
4.1 Neraca.....	56
4.2 Laporan Laba Rugi.....	59
4.3 Arus Kas	61
4.4 BEP.....	63
4.5 Proyeksi Keuangan.....	64
BAB V PENUTUP.....	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	72
Lampiran 1 Dokumen Perizinan Berusaha.....	72
Lampiran 2 Dokumen Media Promosi dan Pemasaran	74
Lampiran 3 Kegiatan Bisnis	77
Lampiran 4 Berkas Laporan Keuangan Sederhana Selama Berjualan.....	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Bisnis	9
Gambar 2. 1 Menyiapkan Alat dan Bahan	30
Gambar 2. 2 Mencampur Tepung, Telur dan Air	30
Gambar 2. 3 Memanaskan Pemanggang dan Mengoleskan Margarin.....	31
Gambar 2. 4 Menuangkan Adonan.....	31
Gambar 2. 5 Menutup Cetakan Ketika Memanggang.....	32
Gambar 2. 6 Mengangkat dan Meniriskan Waffle	32
Gambar 2. 7 Mendekorasi Waffle	33
Gambar 2. 8 Tampilan Akhir Waffle	33
Gambar 2. 9 Menyiapkan Bahan Topping	34
Gambar 2. 10 Mengiris Coklat Menjadi Potongan Kecil.....	34
Gambar 2. 11 Melelehkan Coklat di Mangkuk	35
Gambar 2. 12 Merapihkan Waffle	35
Gambar 2. 13 Mengoleskan Cokelat Cair Pada Permukaan	35
Gambar 2. 14 Memasukkan Waffle Kedalam Plastik	36
Gambar 2. 15 Melabeli Produk	36
Gambar 2. 16 Struktur Organisasi Bisnis.....	37
Gambar 2. 17 Bukti Transaksi 1.....	43
Gambar 2. 18 Bukti Transaksi 2.....	43
Gambar 2. 19 Bukti Transaksi 3.....	44
Gambar 2. 20 Bukti Transaksi 4.....	44
Gambar 2. 21 Bukti Transaksi 5.....	44
Gambar 2. 22 Bukti Transaksi 6.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Bisnis Model Canvas.....	12
Tabel 2. 2 Produk Pertama	13
Tabel 2. 3 Inovasi Waffle Pops dan Liege Waffle	14
Tabel 2. 4 Total Addressable Market.....	14
Tabel 2. 5 Data Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin	15
Tabel 2. 6 Analisis Pesaing.....	16
Tabel 2. 7 Biaya Variabel Waffle Pops dan Waffle Belgia	18
Tabel 2. 8 HPP Waffle Pops Matcha	19
Tabel 2. 9 HPP Waffle Pops Red Velvet.....	19
Tabel 2. 10 HPP Waffle Pops Coklat.....	20
Tabel 2. 11 HPP Belgian Waffle.....	20
Tabel 2. 12 Price Structure	21
Tabel 2. 13 Bahan Baku	22
Tabel 2. 14 Peralatan	25
Tabel 2. 15 Tugas dan Tanggung Jawab Tiap Divisi.....	36
Tabel 3. 1 Matrix SWOT.....	47
Tabel 3. 2 Hasil Perhitungan IFAS dan EFAS	49
Tabel 3. 3 Pernyataan dalam Kuesioner	50
Tabel 3. 4 Gambar Grafik.....	51
Tabel 3. 5 Rencana Pengembangan Jangka Pendek dan Jangka Panjang	53
Tabel 4. 1 Laporan Neraca Awal	56
Tabel 4. 2 Laporan Neraca Akhir	58
Tabel 4. 3 Laporan Laba Rugi.....	59
Tabel 4. 4 Laporan Laba Rugi.....	60
Tabel 4. 5 Laporan Arus Kas Keluar.....	61
Tabel 4. 6 Laporan Arus Kas Masuk.....	62
Tabel 4. 7 BEP Rainbow Queen Dessert.....	63
Tabel 4. 8 BEP Rupiah Rainbow Queen Dessert	64
Tabel 4. 9 Rancangan Kebutuhan Pengembangan	65
Tabel 4. 10 Kemasan	65
Tabel 4. 11 Periklanan	65
Tabel 4. 12 Operasional.....	66
Tabel 4. 13 Proyeksi Arus Kas	67
Tabel 4. 14 Proyeksi Laba Rugi	68
Tabel 4. 15 Laporan Neraca	69

SUMMARY

Waffles are a popular sweet dish originating from Belgium, typically made from flour-based batter and cooked using a specialized mold to create a distinctive hollow texture. This dessert can be creatively enhanced with various toppings, making it adaptable to diverse serving styles and flavor combinations. Rainbow Queen Dessert is a culinary business that integrates creativity in its presentation while using high-quality ingredients. This study aims to analyze business development strategies for Rainbow Queen Dessert to expand its market reach and ensure sustainable growth through innovative menu variations and optimized marketing strategies. Given the intense competition and rapidly evolving culinary trends, consumers now prioritize not only trendy appearances but also taste, quality, and pricing in their purchasing decisions. Therefore, a comprehensive evaluation is essential for business owners. This study utilizes a structured analytical approach, including business history, market segmentation, SWOT analysis, Business Model Canvas (BMC), and financial reports, to formulate effective development strategies.

Keywords: Waffle, Dessert, Sweet.



RINGKASAN

Waffle merupakan sajian manis yang berasal dari Belgia, sebuah negara yang berada di Eropa Barat. Umumnya terbuat dari adonan tepung yang dimasak dengan cara memanggang menggunakan cetakan khusus sehingga memiliki tekstur berongga dengan bentuk yang khas. Selain itu makanan tersebut dapat dikreasikan dengan berbagai jenis topping, cara penyajiannya yang beragam membuat perpaduan rasa baru terhadap jenis dessert tersebut. *Rainbow Queen Dessert* merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan menggabungkan kreatifitas dalam bentuk penyajian melalui bahan-bahan kualitas yang baik. Pengembangan usaha *Rainbow Queen Dessert* bertujuan untuk menjangkau pasar secara luas yang kedepannya diharapkan akan terus bertumbuh dengan variasi menu trendi melalui strategi pemasaran yang lebih optimal. Adanya persaingan yang ketat dan perubahan tren kuliner yang terus berubah-ubah, konsumen kini tidak hanya memerhatikan tampilan yang kekinian saja, akan tetapi juga memperhatikan aspek rasa, kualitas, dan harga dari setiap produk yang dibelinya. Oleh sebab itu, melakukan evaluasi menjadi hal yang tepat bagi pemilik usaha. Metode analisis mencakup sejarah bisnis, perkembangan bisnis, segmentasi pelanggan, analisis SWOT, *Business Model Canvas* (BMC), dan laporan keuangan.

Kata kunci: *Waffle, Dessert, Manis.*