

**PENGEMBANGAN BISNIS PRODUK TOFUTOFU WALIK INOVATIF
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASAR MAKANAN
RINGAN**

SKRIPSI

Untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai derajat Sarjana S1 pada Program
Studi S1 - Kewirausahaan



Disusun oleh:

Nama Mahasiswa : Fitri Oktriasari
NIM : 21.92.0356

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

**PENGEMBANGAN BISNIS PRODUK TOFUTOFU WALIK INOVATIF
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASAR MAKANAN
RINGAN**

SKRIPSI

untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar Sarjana
pada Program Studi Kewirausahaan



Disusun oleh:

Nama Mahasiswa : Fitri Oktriasari
NIM : 21.92.0356

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

LEMBAR PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN BISNIS PRODUK TOFUTOFU WALIK INOVATIF UNTUK
MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASAR MAKANAN RINGAN**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Fitri Oktriasari
NIM : 21.92.0356

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

Pada tanggal 10 Juli 2025

Dosen Pembimbing,



Nurhayanto, SE., M.B.A
NIK. 190302578

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN BISNIS PRODUK TOFUTOFU WALIK INOVATIF UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING DI PASAR MAKANAN RINGAN

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Fitri Oktriasari
NIM : 21.92.0356

telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji
pada tanggal 18 Juli 2025

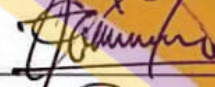
Nama Penguji

Eny Ariyanto, S.E., M.Si., Dr
NIK. 190302713

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

Nurhayanto, SE, MBA
NIK. 190302578

Tanda Tangan



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Bisnis (S. Bns)
Tanggal 18 Juli 2025



Dr. MH Taufiq Luthfi, S.T., M.Kom., Ph.D.
NIK 190302125

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama mahasiswa : Fitri Oktriasari

NIM : 21.92.0356

Menyatakan bahwa Skripsi dengan judul berikut:

Pengembangan Bisnis Produk Tofutofu Walik Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Makanan Ringan

Dosen Pembimbing : Nurhayanto, SE., M.B.A

1. Karya tulis ini adalah benar-benar **ASLI** dan **BELUM PERNAH** diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas AMIKOM Yogyakarta maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan gagasan, rumusan dan penelitian **SAYA** sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Dosen Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan disebutkan dalam Daftar Pustaka pada karya tulis ini.
4. Perangkat lunak yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab **SAYA**, bukan tanggung jawab Universitas Amikom Yogyakarta.
5. Pernyataan ini **SAYA** buat dengan sesungguhnya, apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka **SAYA** bersedia menerima **SANKSI AKADEMIK** dengan pencabutan gelar yang sudah diperoleh, serta saksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi.

Yogyakarta, 18 Juli 2025



Fitri Oktriasari

NIM : 21.92.0356

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan ucapan rasa syukur panjatkan kepada Allah SWT, atas berkat rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Shalawat serta salam tidak lupa selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Tentunya bukan suatu hal yang mudah, tetapi dengan niat, dukungan dan juga doa dari orang-orang disekitar saya. Saya persembahkan skripsi ini untuk :

1. Kepada kedua orang tua saya, **Ayah Mujiyono dan Ibu Marlina Sari Dewi** yang telah senantiasa memberikan dukungan, semangat, serta doa kepada anaknya.
2. Kepada adik saya **Roy Oktafiyanto** yang telah memberikan semangat dan semoga kita semua menjadi anak yang membanggakan kedua orang tua.
3. Kepada **dosen-dosen prodi kewirausahaan** yang tidak bisa saya sebut satu-satu, dan kepada **Bapak Nurhayanto, SE., M.B.A** selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih telah sabar dalam memberi arahan, motivasi berpikir cerdas, ilmu pengetahuan yang bermanfaat dalam perkuliahan dan proses pengerjaan skripsi ini.
4. Kepada rekan kelas S1 Kewirausahaan dan rekan-rekan lainnya diluar sana yang tidak bisa saya sebutkan satu-satu. Terima kasih sudah ikut serta dalam membantu, dan bekerja sama dalam proses pengerjaan skripsi.
5. Dan terakhir, terimakasih kepada diri sendiri. Terima kasih telah memilih berusaha dan bertahan kuat berjuang sampai detik ini. Sudah banyak perjalanan yang dilalui, memutuskan untuk tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan tugas akhir ini, dan telah menyelesaikan dengan baik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dibanggakan dan dirayakan.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga skripsi dengan judul “ Pengembangan Bisnis Produk Tofutofu Walik Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Makanan Ringan “ dapat terselesaikan dengan tepat waktu tanpa adanya halangan suatu apapun. Skripsi dengan judul “ Pengembangan Bisnis Produk Tofutofu Walik Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Makanan Ringan “ ini disusun untuk memenuhi mata kuliah skripsi Program Studi Sarjana Kewirausahaan, Universitas Amikom Yogyakarta.

Penulis ucapkan terima kasih kepada Bapak Nurhanyato, SE., M.B.A sebagai dosen pembimbing maka kuliah skripsi yang telah memberikan ilmu dan membimbing penulis selama mengerjakan laporan skripsi. Semoga skripsi dengan judul “ Pengembangan Bisnis Produk Tofutofu Walik Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Makanan Ringan “ ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Dalam penulis skripsi dengan judul “ Pengembangan Bisnis Produk Tofutofu Walik Inovatif untuk Meningkatkan Daya Saing di Pasar Makanan Ringan “ ini tentunya masih banyak kekurangan, kelemahan yang masih perlu diperbaiki. Maka dari itu, segala bentuk masukan, saran, dan kritik dengan senang hati penulis terima. Semoga kedepannya akan menjadi lebih baik lagi.

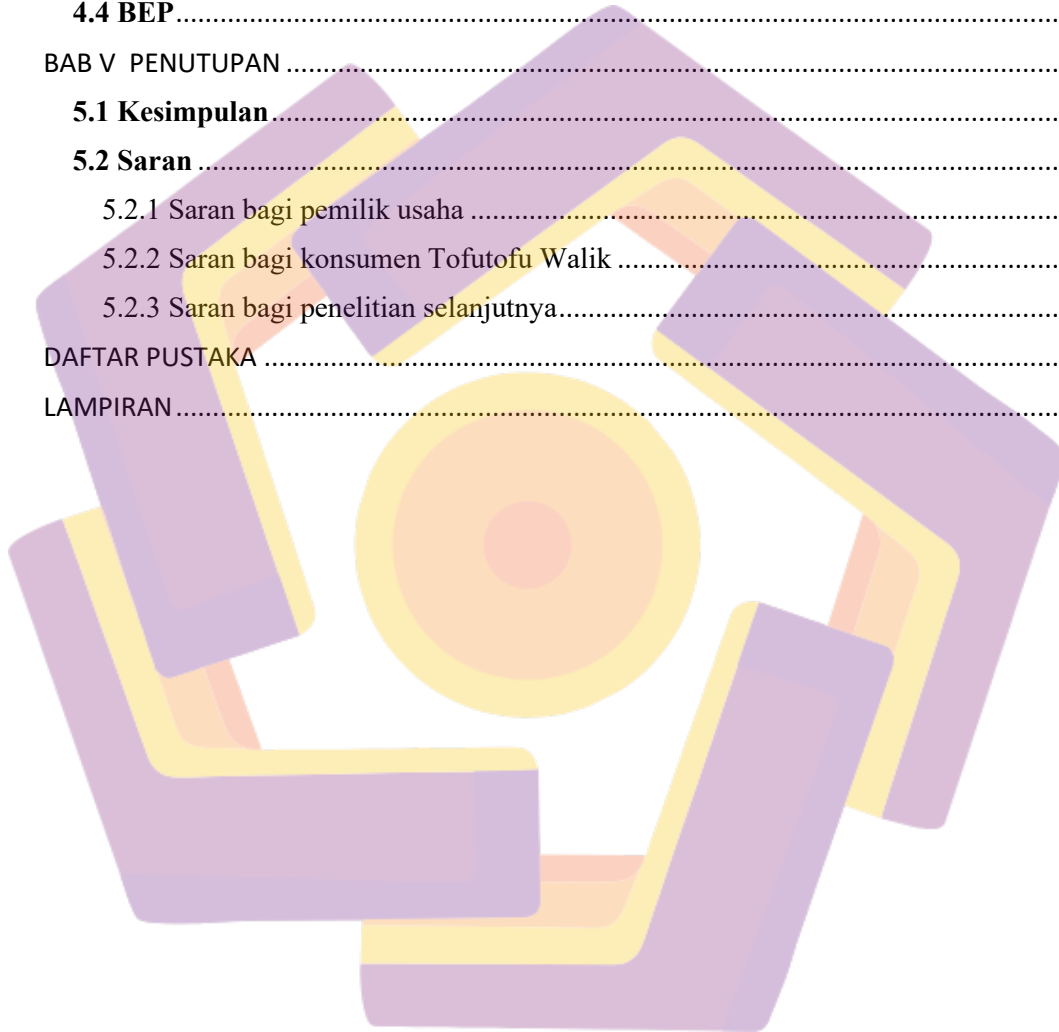
Yogyakarta, 15 Juli 2025

Fitri Okriasari

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAKSI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Permasalahan Konsumen	1
1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan	2
1.3 Noble Purpose	2
1.4 Visi dan Misi dan Logo Bisnis.....	3
BAB II DESKRIPSI BISNIS	5
2.1 Sejarah Bisnis	5
2.2 Model Bisnis yang Dijalankan	5
2.3 Produk dan Inovasi Produk.....	9
2.4 Ukuran Pasar	9
a.) TAM	10
b.) SAM	10
c.) SOM.....	11
2.5 Analisis Posisi Perusahaan dibanding Pesaing.....	12
2.6 Strategi Pengelolaan Bisnis	13
a. Strategi Pemasaran	13
b. Strategi Operasional dan Produksi	17
c. Strategi Sumber Daya Manusia.....	21
d. Strategi Keuangan (Bukti Transaksi, Laporan Arus Kas, laba/rugi dan neraca)	23
BAB III RENCANA PENGEMBANGAN BISNIS	26

3.1 Analisis Matrix SWOT	26
3.2 Rencana Pengembangan Jangka Pendek dan Jangka Panjang	29
BAB IV LAPORAN KEUANGAN	32
4.1 Neraca	32
4.2 Laporan Laba Rugi.....	33
4.3 Arus Kas	33
4.4 BEP.....	34
BAB V PENUTUPAN	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran	37
5.2.1 Saran bagi pemilik usaha	37
5.2.2 Saran bagi konsumen Tofutofu Walik	38
5.2.3 Saran bagi penelitian selanjutnya.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41

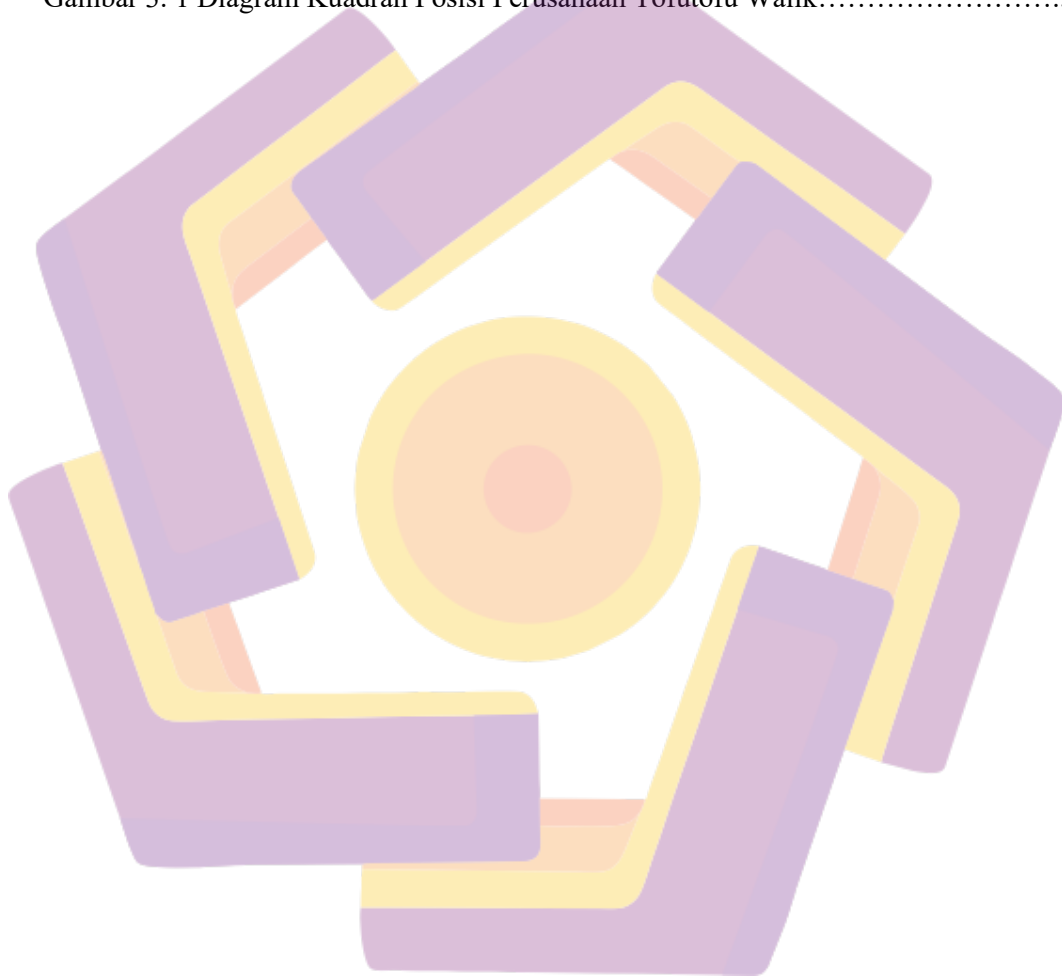


DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Produk dan Inovasi Produk.....	9
Tabel 2. 2 Jumlah Penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta umur 15 – 49 Tahun 2024...	10
Tabel 2. 3 Jumlah Penduduk Sleman umur 15 – 19 Tahun tahun	10
Tabel 2. 4 Analisis Posisi Perusahaan Tofutofu Walik di banding Pesaing	12
Tabel 2. 5 Strategi Pemasaran Tofutofu Walik.....	13
Tabel 2. 6 Harga Pokok Produk Tofutofu Walik frozen food	14
Tabel 2. 7 Harga Pokok Produk Tofutofu walik crisspy.....	16
Tabel 2. 8 Harga Pokok Produk Tofutofu Walik Original.....	16
Tabel 2. 9 Peralatan Produksi Tofutofu Walik	17
Tabel 2. 10 Tugas Struktur Organisasi Tofutofu Walik.....	22
Tabel 3. 1 IFAS Tofutofu Walik.....	26
Tabel 3. 2 EFAS Tofutofu Walik.....	27
Tabel 3. 3 Analisis Matrix SWOT Tofutofu Walik	28
Tabel 3. 4 Rencana Pengembangan Jangka Pendek dan Jangka Panjang Tofutofu Walik	29
Tabel 4. 1 Neraca Tofutofu Walik.....	32
Tabel 4. 2 Laporan Laba Rugi Tofutofu Walik	33
Tabel 4. 3 Laporan Arus Kas Tofutofu Walik.....	33
Tabel 4. 4 Break Even Point Tofutofu Walik	34

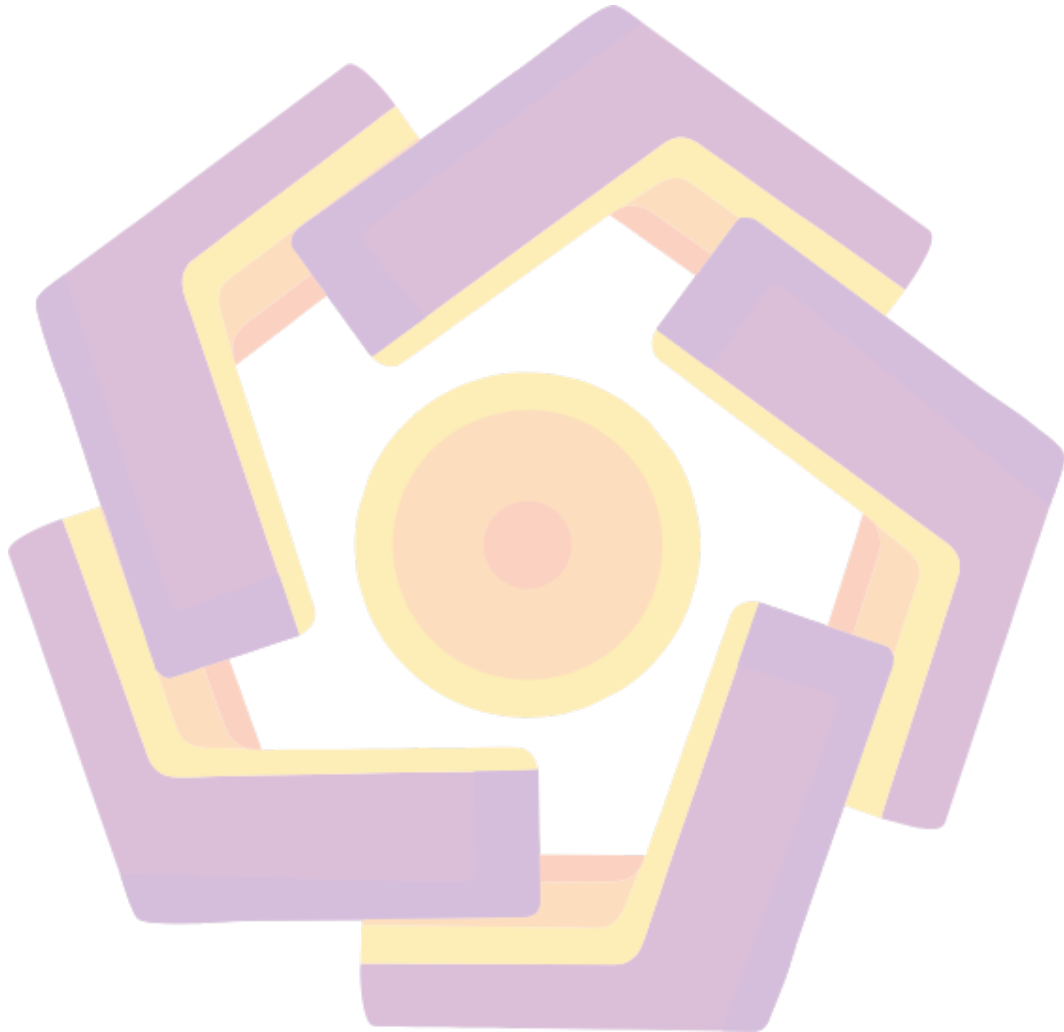
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Bisnis Tofutofu Walik	4
Gambar 2. 1 Business Model Canvas Tofutofu Walik	8
Gambar 2. 2 Langkah Pertama Produksi Tofutofu Walik.....	19
Gambar 2. 3 Langkah Kedua Produksi Tofutofu Walik	19
Gambar 2. 4 Langkah Ketiga Produksi Tofutofu Walik	20
Gambar 2. 5 Langkah Keempat Produksi Tofutofu Walik	21
Gambar 2. 6 Stuktur Organisasi Tofutofu Walik.....	21
Gambar 3. 1 Diagram Kuadran Posisi Perusahaan Tofutofu Walik.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Testimoni Tofutofu Walik.....	41
Lampiran 1. 2 Dokumentasi Legalitas Usaha	48
Lampiran 1. 3 Dokumentasi Media Promosi yang digunakan	53
Lampiran 1. 4 Dokumentasi Foto Aktifitas Bisnis.....	56
Lampiran 1. 5 Bukti Aktifitas Cash On Delivery / Pengiriman Orderan.....	57
Lampiran 1. 6 Link Survei Permasalahan Konsumen.....	59



ABSTRAKSI

Tofutofu Walik ini berfokus pada pengembangan [bisnis] produk inovatif untuk meningkatkan daya saing di pasar makanan ringan. Hasil riset bertujuan untuk mengembangkan produk Tofutofu Walik secara inovatif guna meningkatkan daya saing di pasar makanan ringan dengan menerapkan konsep *Business Model Canvas* (BMC) dan analisis Matriks SWOT. Pengembangan dilakukan dengan menciptakan inovasi produk berupa Tofutofu Walik dalam bentuk *frozen food* yang praktis, higienis, dan memiliki masa simpan lebih lama, sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik analisis Matriks SWOT untuk merumuskan strategi pengembangan produk, serta BMC untuk memetakan elemen-elemen model bisnis yang mendukung keberhasilan inovasi. Data dikumpulkan melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk Tofutofu Walik memiliki peluang pasar yang baik, dengan respon positif dari konsumen sebesar 100% menyukai makanan yang berbahan dasar tahu. Analisis SWOT menghasilkan strategi pengembangan yang memaksimalkan kekuatan dan peluang, serta meminimalkan kelemahan dan ancaman. Tujuan Pengembangan Produk Tofutofu Walik ini untuk menciptakan inovasi produk yang berdaya saing tinggi di pasar makanan ringan.

Kata kunci: Daya saing produk, Tofutofu Walik, makanan beku, *BMC*, Matriks SWOT, Strategi pengembangan

ABSTRACT

This research focuses on the innovative product development of Tofutofu Walik to enhance its competitiveness in the snack food market. The research aims to develop Tofutofu Walik through innovation by implementing the Business Model Canvas (BMC) concept and SWOT Matrix analysis. The development is carried out by creating a product innovation in the form of frozen Tofutofu Walik, which is practical, hygienic, and has a longer shelf life, thus reaching a wider market. The research method uses a quantitative approach with SWOT Matrix analysis to formulate product development strategies and BMC to map the business model elements that support the success of the innovation. Data were collected through questionnaires. The results show that the Tofutofu Walik product has good market potential, with 100% of respondents expressing a positive preference for tofu-based snacks. The SWOT analysis produces development strategies that maximize strengths and opportunities while minimizing weaknesses and threats. The purpose of this product development is to create an innovative Tofutofu Walik product with high competitiveness in the snack food market.

Keywords: *product competitiveness, Tofutofu Walik, frozen food, Business Model Canvas, SWOT Matrix, competitiveness, snack food.*