

**PERKEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN WIJAYA DI KOTA
UNGARAN
SKRIPSI**

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

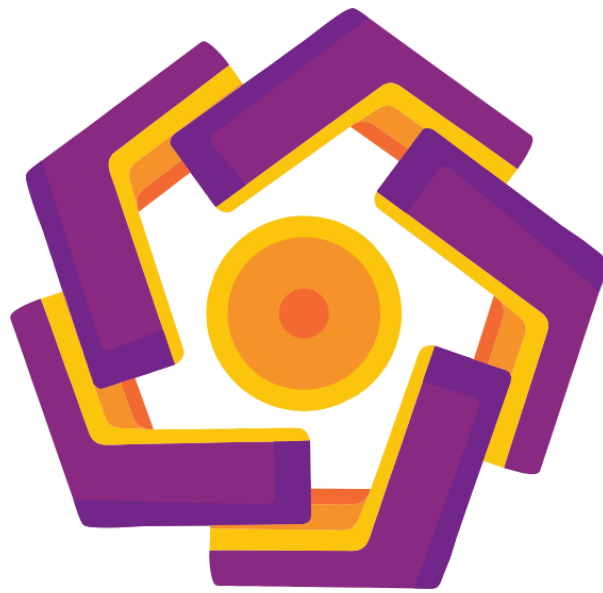


Disusun Oleh :
Rayhan Faza Adhyatma
20.92.0227

**PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
2026**

**PERKEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN WIJAYA DI KOTA
UNGARAN
SKRIPSI**

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



Disusun Oleh :
Rayhan Faza Adhyatma
20.92.0227

**PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

**PERKEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN WIJAYA DI KOTA
UNGARAN**

yang disusun dan diajukan oleh

Rayhan Faza Adhyatma

20.92.0227

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada tanggal 10 Januari 2026

Dosen Pembimbing,



Laksmindra Saptawati, S.E., M.B.A

NIK. 190302334

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
PERKEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN WIJAYA DI KOTA
UNGARAN

yang disusun dan diajukan oleh

Rayhan Faza Adhyatma

20.92.0227

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 22 Januari 2026

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Laksmindra Saptvawati, S.E., M.B.A.
NIK. 190302334

Dr. Reza Widhar Pahlevi, S.E., M.M.
NIK. 190302587

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

Tanda Tangan



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan
Tanggal 3 Februari 2026

DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL



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

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rayhan Faza Adhyatma

NIM : 20.92.0227

Menyatakan bahwa Skripsi dengan judul berikut:

PERKEMBANGAN BISNIS ANGKRINGAN WIJAYA DI KOTA UNGARAN

Dosen Pembimbing : Laksmindra Saptyawati, SE, MBA

Penulis yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini sepenuhnya merupakan karya ASLI penulis dan BELUM PERNAH diajukan untuk mendapatkan gelar akademik di Universitas AMIKOM Yogyakarta atau di Perguruan Tinggi manapun.
2. Ide, konsep, dan penelitian yang dituangkan dalam karya tulis ini adalah hasil pemikiran dan kerja penulis sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Dosen Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini, tidak terdapat karya atau pendapat orang lain kecuali telah penulis cantumkan secara jelas sebagai referensi dalam teks dengan mencantumkan nama penulis dan menyertakannya dalam Daftar Pustaka.
4. Penulis membuat pernyataan ini dengan sungguh-sungguh, dan apabila di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka penulis bersedia menerima SANKSI AKADEMIK berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan peraturan yang berlaku di Perguruan Tinggi.

Yogyakarta, 31 Maret 2026

Y

AAAC0ANX316386221

Rayhan Faza Adhyatma

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan skripsi yang berjudul “Perkembangan Bisnis Angkringan Wijaya Di Kota Ungaran” ini dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi S1 Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, berbagai tantangan dan hambatan berhasil dihadapi berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

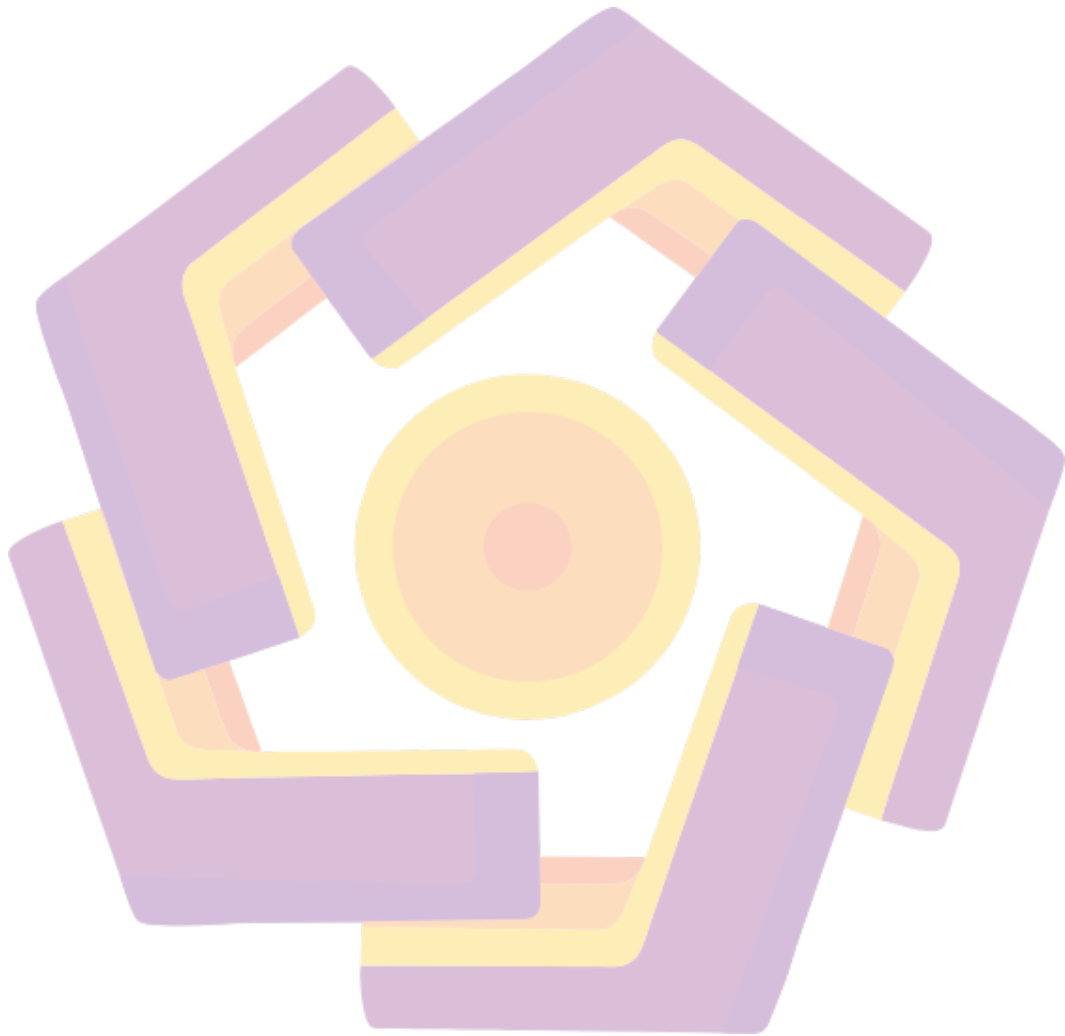
1. Ibu Laksmindra Saptyawati, S.E., M.B.A., selaku Ketua Program Studi Kewirausahaan Universitas Amikom Yogyakarta, atas dukungan, kebijakan, dan fasilitas yang diberikan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Tanti Prita Hapsari, S.E., M.Si., selaku Sekretaris Program Studi Kewirausahaan Universitas Amikom Yogyakarta, atas bantuan administrasi serta arahan selama proses akademik berlangsung.
3. Seluruh dosen dan staf Program Studi S1 Kewirausahaan, yang telah memberikan ilmu, dukungan, dan motivasi selama masa studi.
4. Rekan kerja dan tim di PT Barokah Abadi Indococo yang telah memberikan akses data, informasi, serta pengalaman praktis yang sangat berharga.
5. Orang tua dan keluarga tercinta, atas doa dan semangat yang tiada henti dalam mendukung penyelesaian studi ini.
6. Semua pihak lain yang telah memberikan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Besar harapan, semoga karya ini dapat memberikan manfaat, khususnya bagi pengembangan usaha berbasis agroindustri, serta menjadi referensi

bagi pelaku usaha dan akademisi yang tertarik dalam bidang pengolahan sabut kelapa.

Yogyakarta, 20 Januari 2026

Rayhan Faza Adhyatma



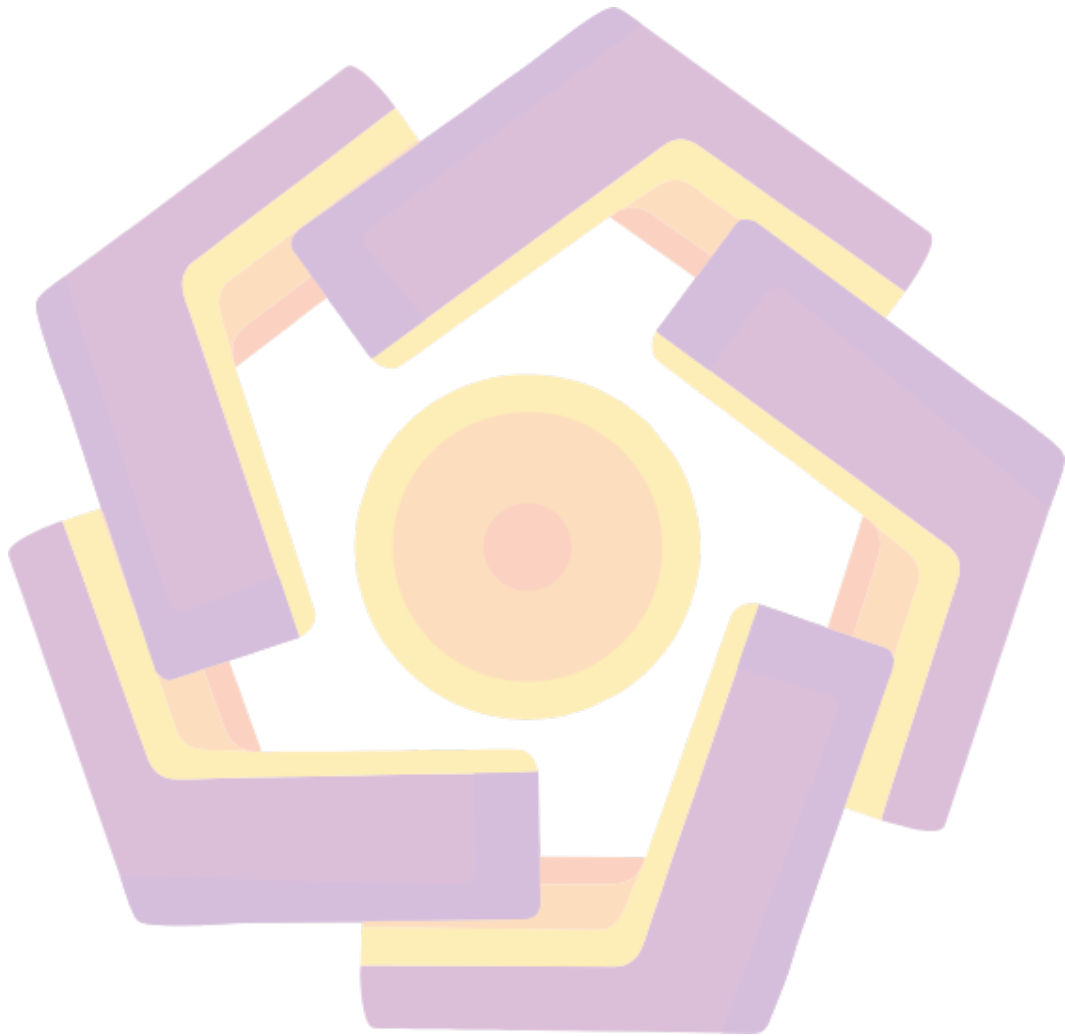
DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RINGKASAN.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Permasalahan Konsumen	1
1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan	3
1.3 Noble Purpose.....	3
1.4 Visi dan Misi	3
VISI.....	3
MISI.....	4
BAB II	5
DESKRIPSI BISNIS.....	5
2.1 Sejarah Bisnis	5
2.2 Model Bisnis yang Dijalankan	6
Tabel 2.1 Bussines Model Canvas (BMC).....	6
2.3 Produk dan Inovasi Produk	6
Tabel 2.2 Inovasi Produk	7
2.4 Ukuran Pasar	7
Tabel 2.3 Data Masyarakat Kabupaten Semarang	8
Tabel 2.4 Data Masyarakat Kecamatan Ungaran Barat	8
Tabel 2.5 Data Masyarakat Kecamatan Ungaran Barat.....	8
2.5 Analisis Posisi Perusahaan Dibanding Pesaing.....	10
Tabel 2.6 Analisis Perusahaan Dibanding Pesaing	10
2.6 Strategi Pengelolaan Bisnis.....	12
1. Product (Produk).....	12
2. Place (Tempat).....	12

3. Price (Harga)	13
4. Promotion (Promosi).....	13
2.7 Strategi Operasional dan Produksi	13
Tabel 2.7 Alat dan Bahan yang Harus Disiapkan	13
2.8 Strategi Sumber Daya Manusia.....	14
2.9 Strategi Keuangan.....	16
LAPORAN ARUS KAS	16
LAPORAN LABA RUGI	17
LAPORAN PERHITUNGAN NERACA.....	18
BAB III	19
RENCANA PENGEMBANGAN	19
3.1 Analisis SWOT	19
Tabel 3.1 Analisis Lingkungan Internal.....	19
Tabel 3.2 Analisis Lingkungan Eksternal	19
3.2 Analisis Matrix SWOT	20
Tabel 3.3 Analisis Matrix SWOT.....	20
3.3 Strategi Pengembangan Bisnis	20
BAB IV	23
LAPORAN KEUANGAN	23
4.1 Neraca.....	23
4.2 Laba/Rugi	24
4.3 Arus Kas.....	25
4.4 Proyeksi Keuangan	25
Tabel 4.1 Proyeksi Keuangan untuk Pengembangan	26
1. Pemasaran Digital dan Offline	26
Tabel 4.2 Proyeksi Keuangan Pemasaran.....	26
2. Tambahan Alat Operasional	26
Tabel 4.3 Proyeksi Keuangan Operasional.....	26
BAB V.....	27
PENUTUP	27
5.1 Kesimpulan.....	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN 1	30
PERIJINAN	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Angkringan Wijaya Kusuma	4
--	---

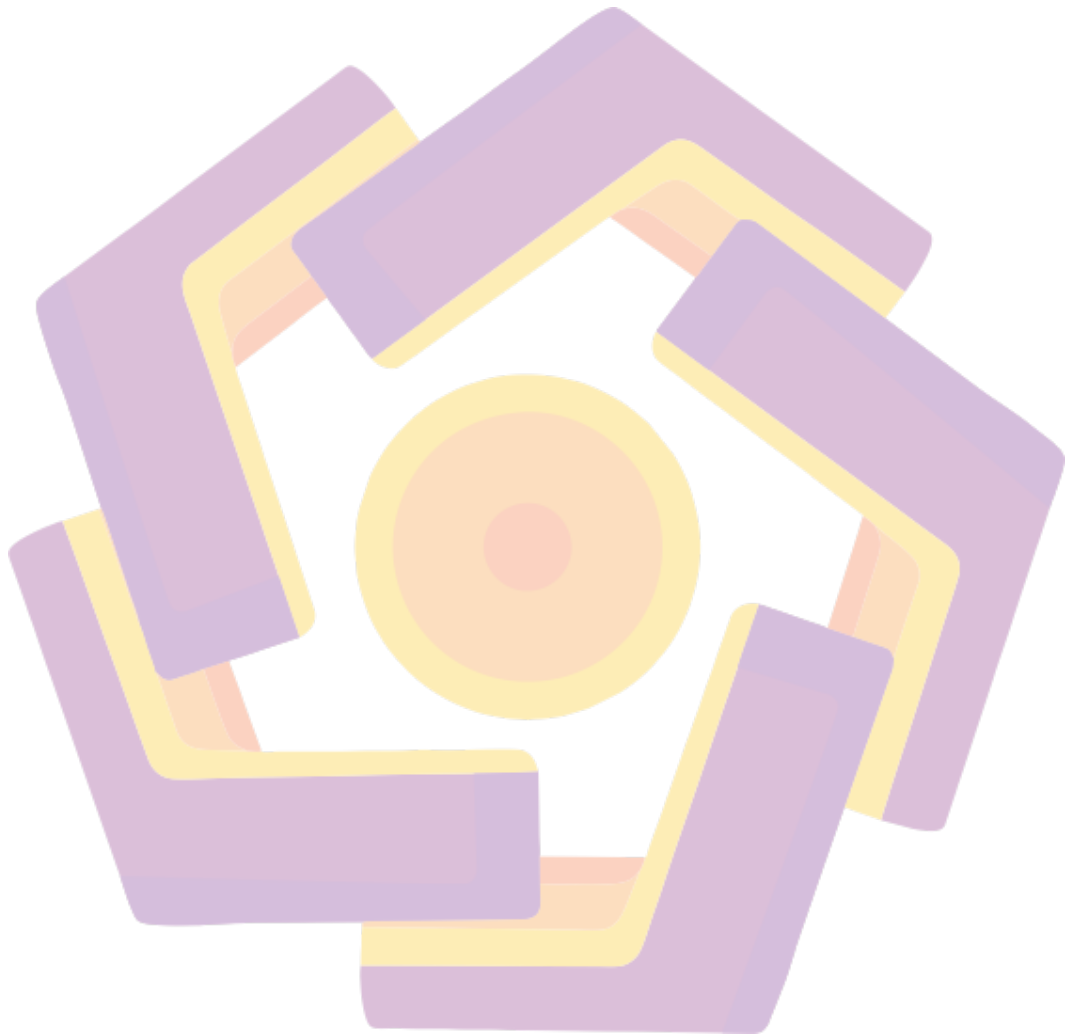


DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bussiness Model Canvas (BMC)	6
Tabel 2.2 Inovasi Produk.....	7
Tabel 2.3 Data Masyarakat Kabupaten Semarang.....	8
Tabel 2.4 Data Masyarakat Kecamatan Ungaran Barat	8
Tabel 2.5 Data Masyarakat Kecamatan Ungaran Barat	8
Tabel 2.6 Analisis Perusahaan Dibanding Pesaing.....	10
Tabel 2.7 Alat dan Bahan yang Harus Disiapkan.....	13
Tabel 3.1 Analisis Lingkungan Internal.....	19
Tabel 3.2 Analisis Lingkungan Eksternal	19
Tabel 3.3 Analisis Matrix SWOT.....	20
Tabel 4.1 Proyeksi Keuangan untuk Pengembangan.....	26
Tabel 4.2 Proyeksi Keuangan Pemasaran.....	26
Tabel 4.3 Proyeksi Keuangan Operasional	26

DAFTAR LAMPIRAN

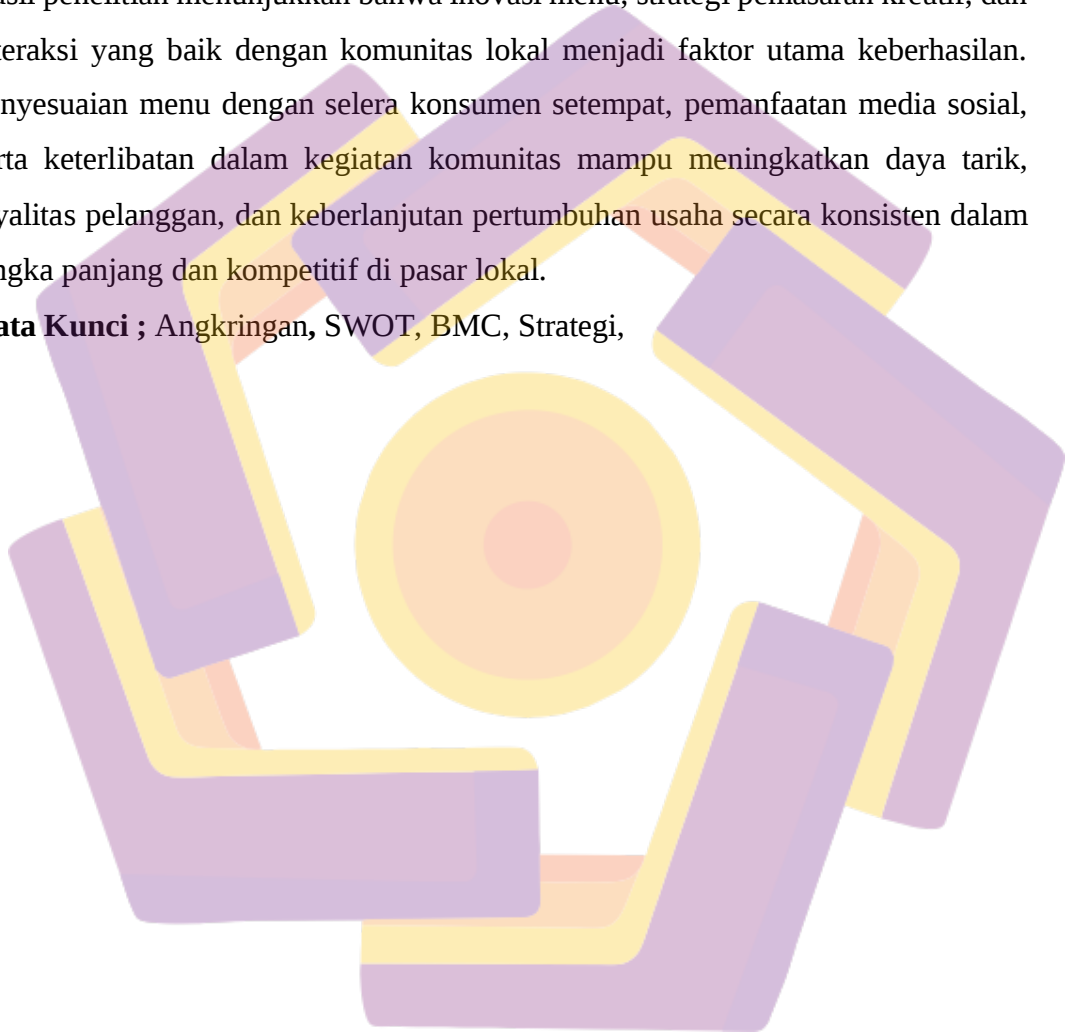
LAMPIRAN 1	31
LAMPIRAN 2	32



RINGKASAN

Angkringan Wijaya merupakan warung makan tradisional yang berasal dari Yogyakarta dan berhasil memperluas usahanya ke Kota Ungaran. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi perkembangan Angkringan Wijaya di wilayah tersebut. Metode penelitian meliputi wawancara dengan pemilik usaha, observasi langsung di lokasi, serta analisis data penjualan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi menu, strategi pemasaran kreatif, dan interaksi yang baik dengan komunitas lokal menjadi faktor utama keberhasilan. Penyesuaian menu dengan selera konsumen setempat, pemanfaatan media sosial, serta keterlibatan dalam kegiatan komunitas mampu meningkatkan daya tarik, loyalitas pelanggan, dan keberlanjutan pertumbuhan usaha secara konsisten dalam jangka panjang dan kompetitif di pasar lokal.

Kata Kunci ; Angkringan, SWOT, BMC, Strategi,



ABSTRACT

Angkringan Wijaya is a traditional food stall originating from Yogyakarta that has successfully expanded its business to Ungaran City. This study aims to analyze the factors influencing Angkringan Wijaya's development in the region. Research methods included interviews with the business owner, direct on-site observation, and sales data analysis. The results indicate that menu innovation, creative marketing strategies, and strong interaction with the local community are key factors for success. Adapting the menu to local consumer tastes, utilizing social media, and engaging in community activities have increased appeal, customer loyalty, and sustained business growth, consistently achieving long-term competitiveness in the local market.

Keywords: Angkringan, SWOT Analysis, BMC, Strategy,

