

**PENGARUH TREN PRODUK BAKERY YANG DITAWARKAN  
TERHADAP MINAT PESERTA PELATIHAN DI BOGASARI  
BAKING CENTER PURWOKERTO**

---

***THE EFFECT OF TRAINING PRODUCT TRENDS ON THE  
PARTICIPANTS' INTEREST IN BOGASARI BAKING CENTER  
PURWOKERTO***

**TUGAS AKHIR MAGANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagai dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana  
Teknologi Pangan

Oleh:

**SIM, SAMATHAYANIKA DHAMMA**

**16.I2.0010**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir : Pengaruh Tren Produk Bakery Yang Ditawarkan Terhadap Minat Peserta Pelatihan Di Bogasari Baking Center Purwokerto

Diajukan oleh : Sim, Samathyanika D

NIM : 16.I2.0010

Tanggal disetujui : 30 November -0001

Telah setuju oleh

Pembimbing 1 : Dr. Ir. Bernadeta Soedarini M.P.

Penguji 1 : Dr., Dra. Laksmi Hartayanie, M.P.

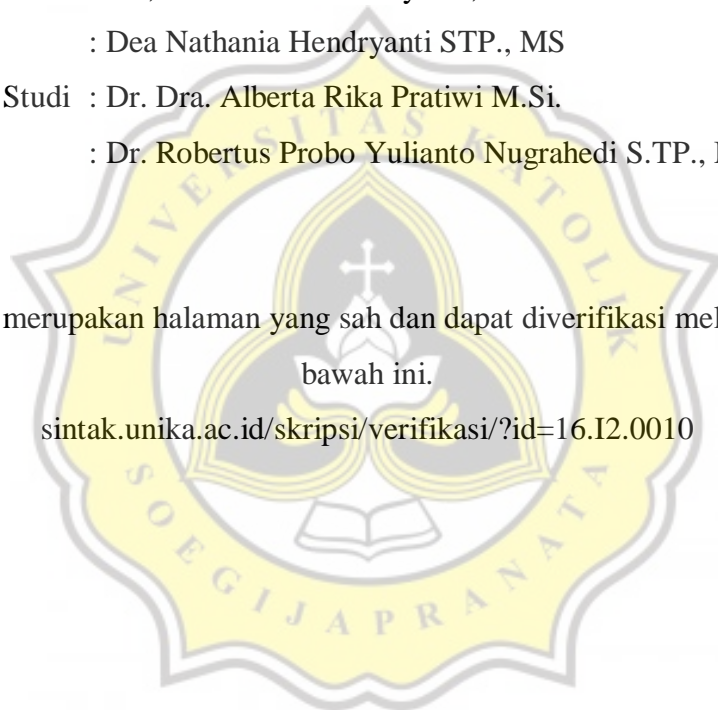
Penguji 2 : Dea Nathania Hendryanti STP., MS

Ketua Program Studi : Dr. Dra. Alberta Rika Pratiwi M.Si.

Dekan : Dr. Robertus Probo Yulianto Nugrahedi S.TP., M.Sc.

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.I2.0010](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.I2.0010)



## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sim, Samathayanika Dhamma  
NIM : 16.I2.0010  
Fakultas : Teknologi Pertanian  
Program Studi : Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Menyatakan bahwa dalam skripsi yang berjudul “Pengaruh Tren Produk Bakery yang Ditawarkan terhadap Minat Peserta Pelatihan di Bogasari Baking Center Purwokerto” ini adalah karya saya dan tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di Perguruan Tinggi lain. Karya ini tidak pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan yang saya sebutkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini sebagian atau seluruhnya adalah hasil plagiasi, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal sesuai peraturan yang berlaku pada Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan keaslian skripsi yang saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 29 Juni 2020



Sim, Samathayanika Dhamma

16.I2.0010

**PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sim, Samathayanika Dhamma  
Program Studi : Nutrisi dan Teknologi Kuliner  
Fakultas : Teknologi Pertanian  
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Pengaruh Tren Produk Bakery yang Ditawarkan terhadap Minat Peserta Pelatihan di Bogasari Baking Center Purwokerto” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 29 Juni 2020



Sim, Samathayanika Dhamma

16.I2.0010

## RINGKASAN

Konsumsi roti di Indonesia, terutama di wilayah perkotaan, dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Adanya peningkatan pola konsumsi roti berdampak positif pada industri jasa boga khususnya sektor *bakery*. Dalam industri *bakery*, banyak bermunculan tren-tren produk *bakery* yang terbentuk di masyarakat. Hal ini dipengaruhi oleh kecenderungan dalam konsumsi produk *bakery* tertentu di masyarakat yang kemudian memunculkan suatu pola tren. Bogasari Baking Center (BBC) merupakan pusat pelatihan *baking* yang memberikan berbagai jenis pelatihan produk *bakery*, seperti roti, *cake*, *pastry*, biskuit, dan produk berbasis tepung lainnya. Terdapat dua kategori program utama di Bogasari Baking Center, yakni program mayor dan program umum. Program umum merupakan kelas pelatihan yang bersifat *customized* yang terdiri dari produk *trend food* serta kategori produk pelatihan lainnya. Setiap jenis kelas pelatihan umum yang diadakan memiliki jumlah peserta pelatihan yang beragam. Dalam memilih jenis kelas pelatihan, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi peserta, baik faktor internal ataupun faktor eksternal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tren program pelatihan yang ditawarkan BBC terhadap keputusan peserta pelatihan dalam memilih kelas dan faktor-faktor lain yang mempengaruhinya, serta mengetahui respon peserta terhadap program pelatihan yang diberikan. Subjek penelitian ini adalah peserta pelatihan di BBC Purwokerto sebanyak 53 responden. Penelitian dilakukan dengan metode survey menggunakan kuesioner dan dilanjutkan dengan analisis data secara deskriptif berdasarkan hasil data yang diperoleh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum faktor internal lebih mempengaruhi keputusan peserta pelatihan terhadap pemilihan kelas. Walaupun, secara khusus faktor yang berperan dalam penentuan kelas juga tergantung pada jenis kelas pelatihan. Peserta pelatihan sebagian besar memberikan respon yang baik terhadap pelatihan yang diberikan. Peserta cukup puas dengan kualitas pelayanan, instruktur, materi, serta fasilitas kelas. Namun, menurut peserta durasi waktu pelatihan perlu diperpanjang dan penjadwalan perlu ditingkatkan efisiensinya.

## *SUMMARY*

Bread consumption in Indonesia, especially in urban areas, has increased significantly from year to year. An increased in bread consumption pattern had a positive impact in the food service industry especially those that have correlation with bakery sector. The bakery industry itself has many trends which influenced by the tendency of certain bakery product consumption in the society, thus bring up a pattern in bakery trends. Bogasari Baking Center (BBC) is a training center which provides extensive training in baking. It held classes of various bakery products such as bread, cake, pastry, cookies and other flour-based food. There are two main class categories in BBC, namely major and minor program. Minor or general classes are customized classes which consist of the training of trend food and any other various bakery products. Each minor class has a vary number of trainees or participants. There are several factors, internal and/or external, that influenced the decision-making of participants in choosing a training class. Therefore, the purpose of this research is to know the influence of the baking product trends in consequence with participants' decision-making in choosing classes along with other factors. The other objective is to know the trainee's feedbacks on the training program that they participated in. The subject of this research are trainee participants in BBC Purwokerto with the quantity of 53 respondents. The research was done by survey using a questionnaire followed by data analysis using descriptive method based on the collected data. The research results show that in general the internal factor has more influence on the decision-making of the participants. Although, specifically the inducing factors also depends on the types of the training classes. Most of the participants state that the training was beneficial and lived up to their expectations. They fairly satisfied with the quality of services, instructors, material as well as the class facilities. However, the training time or schedule should be regulated more effectively and efficiently.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat, berkat, dan bimbingan – Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “Pengaruh Tren Produk Bakery yang Ditawarkan terhadap Minat Peserta Pelatihan di Bogasari Baking Center Purwokerto”. Laporan tugas akhir magang ini berguna sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. Penelitian dan pembuatan skripsi ini dapat selesai serta berjalan dengan lancar karena adanya bimbingan, pengarahan, dan dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan penyertaan-Nya yang diberikan kepada penulis.
2. Bapak Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, STP., MSc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Ibu Dr. Ir. B. Soedarini, MP selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis selama melaksanakan penelitian dan penulisan laporan.
4. Ibu Beatrix, Ibu Triana, Bapak Haryanto, Bapak Irvan, dan Bapak Trisno selaku Manager, Assistant Manager, dan Head Section SME & BBC Development yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama kegiatan TA Magang sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.
5. Bapak Abun, Bapak Herlim, Bapak Syam, Kak Tisa, Kak Utarie, dan seluruh staff BBC-Team Tanjung Priok yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama pelaksanaan TA Magang.
6. Bapak Timotius Da Gomez selaku Public Relation di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Jakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan TA Magang.
7. Seluruh staff dan karyawan FTP yang telah membantu penulis, baik selama proses penelitian maupun proses administrasi.
8. Papi, Mami, Adi serta keluarga lain yang memberikan doa, semangat, serta dukungan material sehingga penulis dapat menyelesaikan TA Magang.

9. Liong, Livia Lionggono selaku partner TA Magang yang selalu membantu dan memberikan dukungan selama pelaksanaan penelitian dan penulisan laporan skripsi.
10. Jennifer, Floren, Nanda, Shasha, Yasmine, Lili, Olga dan teman-teman lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu karena telah memberikan semangat dan dukungan selama pelaksanaan TA Magang dan penulisan laporan skripsi.
11. Teman-teman FTP 16 dan 17 yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
12. Eldrian Evan Rahardja yang selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat serta doa kepada penulis dari awal hingga terselesainya tugas akhir ini.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir magang ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan, kekurangan, ataupun hal – hal yang kurang berkenan bagi para pembaca. Penulis menerima kritik dan saran atas laporan tugas akhir magang yang telah disusun ini. Penulis berharap laporan tugas akhir magang ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak lain yang membutuhkan, khususnya bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 21 Maret 2020

Penulis,



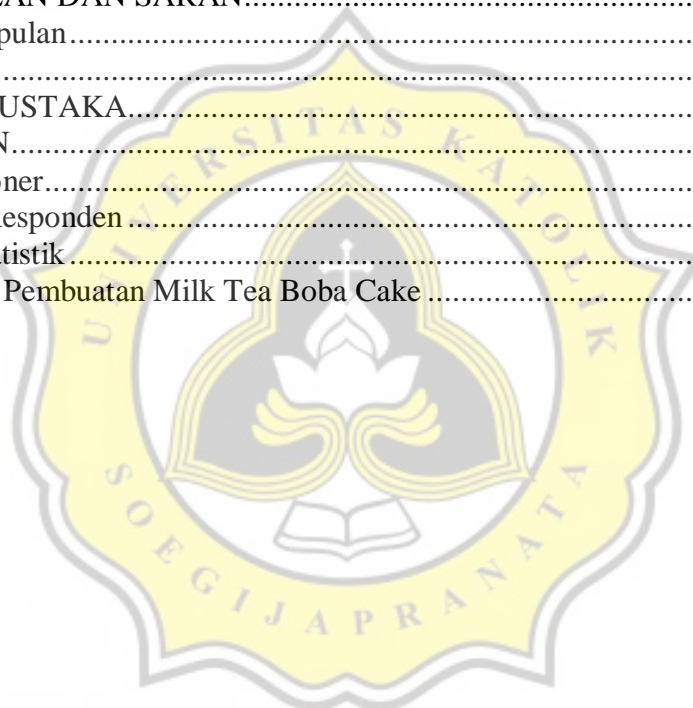
Sim, Samathayanika Dhamma



## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
1. PENDAHULUAN.....	13
1.1. Latar Belakang.....	13
1.2. Tinjauan Pustaka.....	16
1.2.1. Minat.....	16
1.2.2. Tren.....	16
1.2.3. Bakery.....	17
1.2.4. Chiffon Cake .....	18
1.2.5. Boba.....	18
1.3. Profil Perusahaan .....	19
1.3.1. Visi dan Misi .....	19
1.3.2. Nilai-nilai.....	19
1.3.3. 5 Pilar <i>Corporate Social Responsibility</i> .....	20
1.3.4. Sejarah.....	21
1.3.5. Produk .....	23
1.3.6. Bogasari Baking Center .....	24
1.3.6.1. Gambaran Umum .....	24
1.3.6.2. Struktur Organisasi.....	25
1.3.6.3. Program Pelatihan .....	26
1.4. Tujuan Penelitian .....	26
2. MATERI DAN METODE.....	27
2.1. Pelaksanaan Penelitian.....	27
2.3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
2.3. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
2.4. Desain Penelitian .....	28
2.5. Instrumen Penelitian .....	29
2.6. Metode Pengumpulan Data .....	29
2.7. Analisis Data.....	30
2.8. Boba Milk Tea Cake .....	30
2.8.1. Alat.....	31
2.8.2. Bahan.....	31
2.8.3. Metode.....	31
3. HASIL PENELITIAN .....	34
3.1. Profil Responden.....	34
3.2. Motivasi Mengikuti Pelatihan .....	35
3.3. Alasan Pemilihan Kelas .....	36
3.4. Tingkat Kepuasan .....	38
3.5. Komponen Pelatihan yang Sudah Memenuhi Ekspektasi.....	39
3.6. Komponen Pelatihan yang Perlu Ditingkatkan .....	40

3.7.	Tingkat Tren .....	41
3.8.	Usulan Kelas.....	41
3.9.	Kemungkinan Mengikuti Kelas Baru .....	43
4.	PEMBAHASAN .....	45
4.1.	Penelitian Utama.....	45
4.1.1.	Gambaran Umum.....	45
4.1.2.	Motivasi Mengikuti Pelatihan .....	46
4.1.3.	Alasan Pemilihan Kelas .....	47
4.1.4.	Tingkat Kepuasan terhadap Kelas .....	48
4.1.5.	Tingkat Kepuasan terhadap Komponen Pelatihan.....	49
4.1.6.	Tingkat Tren .....	51
4.1.7.	Usulan Kelas.....	52
4.1.8.	Kemungkinan Mengikuti Kelas Pelatihan Baru .....	53
4.2.	Boba Milk Tea Cake .....	53
5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
5.1.	Kesimpulan.....	61
5.2.	Saran.....	61
6.	DAFTAR PUSTAKA.....	62
7.	LAMPIRAN.....	67
7.1.	Kuesioner.....	67
7.2.	Data Responden .....	70
7.3.	Uji Statistik.....	73
7.4.	Proses Pembuatan Milk Tea Boba Cake.....	74



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Produksi Roti di Indonesia tahun 2009-2017 .....	14
Tabel 2. Respon Peserta Pelatihan .....	30
Tabel 3. Profil Responden (n=50) .....	34
Tabel 4. Alasan Pemilihan Kelas dengan Jenis Kelas yang Diikuti .....	37
Tabel 5. Jenis Kelas dengan Tingkat Kepuasan .....	38
Tabel 6. Jenis Kelas Baru dengan Tingkat Kemungkinan Mengikuti Kelas .....	43



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi Divisi SME & BBC Development PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari .....	25
Gambar 2. Diagram Alir Proses Penelitian .....	28
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Boba .....	32
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Chiffon Cake dan <i>Milk Tea Cream</i> .....	33
Gambar 5. Grafik Motivasi Mengikuti Pelatihan .....	35
Gambar 6. Persentase Motivasi Mengikuti Pelatihan .....	35
Gambar 7. Grafik Alasan Pemilihan Kelas .....	36
Gambar 8. Persentase Alasan Pemilihan Kelas .....	36
Gambar 9. Grafik Tingkat Kepuasan Responden terhadap Pelatihan .....	38
Gambar 10. Grafik Komponen Pelatihan yang Sudah Memenuhi Ekspektasi.....	39
Gambar 11. Grafik Komponen Pelatihan yang Perlu Ditingkatkan .....	40
Gambar 12. Grafik Tingkat Tren Pelatihan Menurut Peserta Pelatihan .....	41
Gambar 13. Grafik Usulan Kelas.....	41
Gambar 14. Persentase Usulan Kelas .....	42
Gambar 15. Grafik Kemungkinan Mengikuti Kelas Produk Tren Baru .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner.....	67
Lampiran 2. Data Responden .....	71
Lampiran 3. Uji Normalitas Jenis Kelas dengan Tingkat Kemungkinan .....	73
Lampiran 4. Uji Non Parametrik Jenis Kelas dengan Tingkat Kemungkinan .....	73
Lampiran 5. Proses Pembuatan Chiffon Cake.....	74
Lampiran 6. Proses Pembuatan Milk Tea Cream .....	75
Lampiran 7. Proses Pembuatan Boba .....	76

