

**STRATEGI PEMASARAN OLAHAN BANDENG CABUT DURI  
PADA UD SABILY DI DESA BANDAR NEGRI, KABUPATEN  
LAMPUNG TIMUR**

**Skripsi**



**OLEH:**

**Sigit Haryo Susanto**

**20180220086**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2022**

**STRATEGI PEMASARAN OLAHAN BANDENG CABUT DURI  
PADA UD SABILY DI DESA BANDAR NEGRI, KABUPATEN  
LAMPUNG TIMUR**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI AGROBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
2022**

## **SURAT PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis saya, skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penilitian saya setelah mendapatkan arahan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah maupun pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan dicantumkan sebagai acuan naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, Oktober 2022

Yang membuat pernyataan



Sigit Haryo Susanto

20180220086

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala nikmat, rahmat, dan karunianya sehingga penulis dapat diberikan kemudahan, kelancaran, dan kesabaran dalam menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Strategi Pemasaran Olahan Bandeng Cabut Duri Pada UD Sabil. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada baginda Nabi Muhammad SAW serta para keluarga dan sahabatnya.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh derajat Sarjana Pertanian dari Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari banyak pihak, oleh karena itu dengan penuh hormat saya selaku penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Susanawati, S.P., M.P. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan ilmu, arahan, dan saran dalam proses penyusunan skripsi.
2. Ir. Diah Rina Kamardiani, M.P. dan Dr. Sriyadi, S.P., M.P..selaku dosen penguji yang telah memberikan saran sehingga penyusunan skripsi dapat disusun sebaik mungkin.
3. Bapak Budiono dan Ibu Sulikah selaku orang tua, Fitri Wijayanti selaku Kakak dan Muhammad Fadlan Nur Cahyo selaku adik, serta seluruh keluarga yang senantiasa memberikan doa, semangat, dan dukungan moral dalam penyusunan skripsi.
4. Tari, Anggun, Indri, Umi, Daffa, Dimas, Ikhsan, Adi Temon, Aini, Galuh, Gandung, Alif, Lingga, Rifki, Habib, Yuda, Angga helmbos, Adit, Dimas

Gembong, selaku teman yang selalu memberikan semangat dan dukungan moral.

5. Teman-teman Agribisnis B 2018 selaku teman seperjuangan.
6. Teman-teman bimbingan yang selalu berproses dan membantu dalam menyusun skripsi.
7. Ibu HJ. Afwah Nuraini selaku Pengelola UD Sabilly, Pegawai serta Konsumen yang sudah menjadi responden dan telah meluangkan waktunya untuk diwawancara. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kesalahan. Oleh karena itu, saya mohon maaf dan sangat menghargai apabila ada kritik dan saran yang membangun. Saya harap skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.
8. Terakhir tapi tidak kalah penting. Saya ingin berterima kasih kepada saya karena percaya pada saya. Saya ingin berterima kasih kepada saya karena telah melakukan semua kerja keras ini. Saya ingin berterima kasih kepada saya karena tidak memiliki hari libur, dan Saya ingin berterima kasih kepada saya karena tidak pernah berhenti.

Sekian dan Terima Kasih.

Yogyakarta, 16 Oktober 2022



Penulis

## DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT.....</i>	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kegunaan Penelitian.....	4
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	5
A. Tinjauan Pustaka .....	5
1. Ikan Bandeng.....	5
2. Strategi.....	6
3. Pemasaran.....	7
4. Strategi Pemasaran .....	8
5. Analisis SWOT.....	10
B. Kerangka Pemikiran .....	15
III. METODE PENELITIAN.....	18
A. Pengambilan Sampel .....	18
B. Teknik Pengumpulan Data .....	19
1. Data primer.....	19
2. Data sekunder .....	19
C. Pembatasan Masalah .....	20
D. Definisi Operasional & Pengukuran Variabel.....	20
E. Teknik Analisis Data .....	21
1. Mengidentifikasi faktor Internal dan External .....	21
2. Menyusun Strategi Pemasaran UD Sably .....	23
3. Evaluasi Strategi alternatif .....	25
IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	27

A.	Sejarah Perusahaan .....	27
B.	Lokasi Perusahaan .....	28
C.	Bidang Bisnis .....	29
D.	Struktur Organisasi .....	33
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	35
A.	Identifikasi Faktor Internal & Eksternal UD Sably .....	35
1.	Identifikasi Faktor Internal .....	35
2.	Identifikasi Faktor Eksternal .....	42
B.	Penyusunan matriks IFE dan EFE .....	44
1.	Analisis Matriks Internal Factor Evaluation (IFE) .....	44
2.	Analisis Matriks External Factor Evaluation (EFE) .....	46
C.	Penentuan Posisi Perusahan saat ini .....	48
D.	Penentuan Alternatif Strategi Pemasaran .....	49
1.	Strategi SO (Strengths-Opportunities) .....	51
2.	Strategi ST (Strengths-Threats) .....	51
3.	Strategi WO (Weakness-Opportunities) .....	52
4.	Strategi WT (Weakness-Threats) .....	52
E.	Penentuan Prioritas Strategi .....	53
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
A.	Kesimpulan .....	55
B.	Saran .....	56
	DAFTAR PUSTAKA .....	57
	LAMPIRAN .....	59

## DAFTAR TABEL

Table 1. Sel Matrik IE.....	22
Table 2. Matrik SWOT .....	24
Table 3. Format Matriks QSPM.....	26
Table 4. Jenis Produk Olahan UD Sabily. ....	36
Table 5. Daftar Harga Produk UD Sabily .....	37
Table 6. Umur dan Tingkat Pendidikan Karyawan UD Sabily.....	39
Table 7. Tabel Produksi UD Sabily .....	40
Table 8. Kandungan Gizi Pada 100gr Daging Ikan Bandeng Segar .....	43
Table 9. Analisis Internal Factor Evaluation (IFE).....	45
Table 10. Analisis External Factor Evaluation (EFE).....	47
Table 11. Hasil Analisis Matriks SWOT .....	50
Table 12. Hasil Matriks QSPM.....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran.....	17
Gambar 2. Terikuu Crispy Sably .....	30
Gambar 3. Aneka Varian Nugget.....	30
Gambar 4. Dimsum Ikan Bandeng.....	31
Gambar 5. Rolade Ikan Bandeng .....	31
Gambar 6. Kripik Kulit Ikan Bandeng.....	32
Gambar 7. Bagan Struktur Organisasi .....	33
Gambar 8. Sertifikat GMP & LPPOM MUI.....	35
Gambar 9. Sarana Pemasaran UD Sably.....	38
Gambar 10. Event Lampung Fest 2 .....	38
Gambar 11. Event Nibung EXPO 2022 .....	39
Gambar 12, Instagram UD Sably.....	41
Gambar 13. Facebook UD Sably .....	41
Gambar 14. Hasil Matriks Internal Eksternal (IE) .....	48
Gambar 15. Owner UD Sably .....	59
Gambar 16. Pengisian Kuesioner.....	59
Gambar 17. Jenis Produk Olahan UD Sably.....	60
Gambar 18. Sertifikat Kelayakan Pengolahan .....	61
Gambar 19. Sertifikat Halal LPPOM MUI .....	61
Gambar 20. Outlet UD Sably.....	61