

## ABSTRAK

*Banyaknya bisnis makanan yang dibuka menimbulkan persaingan yang sangat kuat, terlebih jenis-jenis makanan yang ditawarkan hampir sama hanya cita rasa dan kualitasnya yang berbeda. Salah satu makanan yang banyak diminati saat ini adalah mi, sehingga semakin banyak tempat usaha mi yang dibuka artinya semakin banyak pula pilihan tempat bagi konsumen untuk makan. Berdasarkan adanya perubahan-perubahan pada perilaku konsumen, dan semakin kuatnya persaingan dalam menjaring pangsa pasar, pemilik usaha dituntut harus mampu memperhatikan dan mengetahui apa yang menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen, kemudian berusaha untuk dapat memenuhinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor internal dan eksternal serta strategi alternatif pengembangan kuliner mi di Kedai Ke'Keke'. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode QSPM (Quantitative Strategi Planning Matrix) merupakan teknik yang secara objektif dapat menetapkan strategi alternatif yang diprioritaskan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor internal yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha mi adalah izin Dinas Kesehatan sebagai faktor kekuatan dengan nilai 0,096, sedangkan lokasi strategis merupakan faktor kelemahan dari Kedai Ke'Keke'. Faktor-faktor eksternal yang berpengaruh terhadap pengembangan usaha mi adalah tersedianya informasi kuliner yang terkenal sebagai faktor peluang dengan nilai 0,123. Strategi alternatif yang dipilih berdasarkan QSPM yaitu mempertahankan kualitas mi.*

**Kata kunci:** Faktor internal, faktor eksternal, QSPM, Strategi Alternatif

## KATA PENGANTAR

Bismillaahir Rahmaanir Rahiim

*Assalamualaikum...*

*Alhamdulillah* segala puji bagi Allah kita panjatkan kepada Allah SWT, yang telah senantiasa melimpahkan karunia-Nya, sehingga penyusunan dapat menyelesaikan Laporan Skripsi yang berjudul “Aplikasi Qspm (*Quantitative Strategic Planning Matrix*) Pada Produk Mi Di Kabupaten Sampang (Studi Kasus Kedai Ke’keke’ Di Kabupaten Sampang)” dapat diselesaikan dengan baik.

Dalam penyusunan Laporan Skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dari persiapan berangkat ke tempat sampai pada penyusunan laporan skripsi ini selesai. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak dan Ibuku tercinta serata Saudara-saudaraku tersayang, terimakasih untuk semua bimbingan, doa dan segala bentuk dukungan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Ir. Slamet Subari, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Bapak Dr. H. Moh. Fuad FM S.TP., MP selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
4. Ibu Milatul Ulya, S.TP., MT, selaku Dosen Wali yang selalu memberi masukan, motivasi dan nasehat pada penulisan sehingga laporan skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Ibu Sri Hastuti, S.Pt., MP dan Ibu Banun Diah Probowati, STP., M.Si selaku Dosen Pembimbing skripsi yang dengan sabar selalu memberi perhatian, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
6. Ir. Muhammad Fakhry., Mp dan Dr. H. M. Fuad F M., Stp., M.Si selaku dosen penguji skripsi yang dengan tegas memberi pertanyaan, masukan, petunjuk, pengarahan dan kritik yang membangun kami untuk lebih semangat lagi.
7. Bapak Ach. Ghuston Arifin, selaku Pemilik Usaha Kedai Ke’ Keke’ Sampang

8. Teman-teman angkatan 2010 Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang telah memberikan sumbangsihnya baik pemikiran maupun tenaga demi terselesai kannya skripsi ini.
9. Seluruh staff dan pekerja Kedai Ke' Keke' Sampang yang telah banyak membantu di lapangan untuk berjalanya skripsi.
10. Seluruh dosen-dosen Teknologi Industri Pertanian yang telah selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
11. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Tiada yang sempurna di dunia ini selain Allah SWT, dan penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Meskipun demikian penulis berharap semoga karya tulis ini dapat berguna bagi penulis, dan pembaca. Untuk itu penyusun mohon kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca.

*Wassalamu 'alaikum warrohmaturrahman wabarakaatuh.*

Bangkalan, 18 Juli 2014

Penulis

R. CAHYA ARROCHMAN  
NIM.10.03.3.1.1.00056

## DAFTAR ISI

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                                              | i    |
| HAHALAMAN PENGESAHANPENGESAHAN .....                            | iii  |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....                                       | v    |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH .....                          | vi   |
| DEDIKASI.....                                                   | vii  |
| ABSTRAK .....                                                   | viii |
| KATA PENGANTAR .....                                            | ix   |
| DAFTAR ISI.....                                                 | xi   |
| DAFTAR TABEL .....                                              | xiii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                             | xiv  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                           | xv   |
| I. PENDAHULUAN .....                                            | 1    |
| 1.1 LATAR BELAKANG.....                                         | 1    |
| 1.2 RUMUSAN MASALAH .....                                       | 2    |
| 1.3 TUJUAN PENELITIAN .....                                     | 2    |
| 1.4 BATASAN MASALAH .....                                       | 2    |
| 1.5 MANFAAT .....                                               | 3    |
| II. TINJAUAN PUSTAKA.....                                       | 4    |
| 2.1 Mi .....                                                    | 4    |
| 2.2 QSPM ( <i>Quantitative Strategic Planning Matrix</i> )..... | 4    |
| 2.3 Analisis Pesaing .....                                      | 5    |
| 2.4 Strategi Bersaing .....                                     | 5    |
| 2.4.1 Macam–Macam Strategi .....                                | 7    |
| 2.4.2 Pemilihan Strategi.....                                   | 9    |
| 2.5 Perencanaan Pengembangan Produk .....                       | 10   |
| III. METODE PENELITIAN.....                                     | 11   |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....                           | 11   |
| 3.2 Metode Pengumpulan Data .....                               | 11   |
| 3.2.1 Data Primer .....                                         | 11   |
| 3.2.2 Data Sekunder.....                                        | 11   |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 3.3 Tahapan Penelitian .....                         | 13 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....                       | 16 |
| 4. 1 DESKRIPSI UMUM PERUSAHAAN .....                 | 16 |
| 4.2 IDENTIFIKASI FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL ..... | 16 |
| 4.2.1 Bobot Faktor Internal .....                    | 19 |
| 4.2.2 Bobot Faktor Eksternal .....                   | 22 |
| 4.3 PERUMUSAN ALTERNATIF STRATEGI .....              | 24 |
| 4.4 PENENTUAN STRATEGI ALTERNATIF .....              | 27 |
| V. PENUTUP .....                                     | 30 |
| 5.1 Kesimpulan .....                                 | 30 |
| 5.2 Saran .....                                      | 30 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                 | 31 |

## DAFTAR TABEL

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Tabel 4.1 Tabel IFAS..... | 20 |
| Tabel 4.2 Tabel EFAS..... | 23 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 3.1 Diagram alir penelitian.....                        | 13 |
| Gambar 4.1 Perumusan Alternatif Strategi Kedai Ke' Keke' ..... | 25 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Data Hasil Perhitungan Analisis QSPM.....                                                                                                                         | 32 |
| Lampiran 2. Kuisioner Pendahuluan :.....                                                                                                                                      | 34 |
| Lampiran 3.Kuesioner Penentuan Bobot Dan Peringkat Faktor Internal Dan<br>Faktor Eksternal .....                                                                              | 37 |
| Lampiran 4. Aplikasi QSPM ( <i>Quantitative Strategic Planning Matrix</i> ) Pada<br>Produk Mi Di Kabupaten Sampang (Studi Kasus Kedai Ke'keke' di<br>Kabupaten Sampang) ..... | 39 |
| Lampiran 5. Gambar pengambilan data .....                                                                                                                                     | 40 |