

STRATEGI PENGELOLAAN PRODUK TEPUNG TEMPE KEMUL INSTAN SEBAGAI OLEH-OLEH KULINER KHAS DI WONOSOBO, JAWA TENGAH

ABSTRACT

*ERA KURNIAWATI, 1702715, S1-
Hospitality*

The purpose of this research is to find out the management and marketing strategy of Tempe Kemul Instant Flour products as typical souvenir of Wonosobo, Central Java.

This research method uses descriptive analysis of Creative and SWOT analysis, that is by writing result of fact analysis and doing research, interview, and documenting research result.

Management of tempe kemul instant flour products it is necessary to maximize marketing and innovation by adding variety of flavors and improving packaging so that tempe kemul instant flour products are widely known and be consumer choices.

Keywords : Management, Tempe Kemul Instant Flour Products, Culinary

ERA KURNIAWATI, 1702715 ,S1-
Hospitality

Tujuan diadakan penelitian ini adalah untuk mengetahui strategi pengelolaan dan pemasaran produk Tepung Tempe Kemul Instan sebagai oleh-oleh khas Wonosobo, Jawa Tengah.

Metode penelitian ini menggunakan analisis Deskriptif Kreatif dan analisis SWOT, yaitu dengan menulis hasil analisis secara fakta dan melakukan penelitian, wawancara, serta mendokumentasikan hasil penelitian.

Untuk pengelolaan produk tepung tempe kemul instan, perlu dilakukan pemasaran yang maksimal dan inovasi dengan menambah variasi rasa dan memperbaiki kemasan sehingga produk tepung tempe kemul instan lebih dikenal dan diminati oleh konsumen.

Kata Kunci : Pengelolaan, Tepung Tempe Kemul Instan, Kuliner