

Ericka Puspita Sari. 2026. Analisis Strategi Pengembangan Usaha pada Nun Bakery and Pastry Kalurahan Pandowoharjo Kapanewon Sleman. Di bawah arahan Antik Suprihanti.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang dimiliki oleh Nun Bakery and Pastry, (2) menganalisis alternatif-alternatif strategi, (3) menentukan keputusan strategi prioritas pengembangan usaha terbaik untuk Nun Bakery and Pastry. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode penentuan lokasi menggunakan metode *purposive*. Metode penentuan responden menggunakan *purposive* sebanyak empat responden. Metode pengumpulan data dengan observasi, FGD, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan matriks IFE, EFE, IE, SWOT, dan AHP. Hasil penelitian menunjukkan (1) kekuatan utama Nun Bakery and Pastry yaitu memiliki *owner* berpengalaman serta manajer produksi yang inovatif, kelemahan utama yaitu kapasitas manajerial terbatas karena pemilik usaha merangkap berbagai peran, peluang utama yaitu pesatnya perkembangan teknologi informasi dan internet yang mendukung digitalisasi sistem bisnis, administrasi, dan perluasan jangkauan pasar, serta ancaman utama yaitu kompetitor produk sejenis dengan jangkauan pasar yang lebih luas. (2) Alternatif strategi adalah strategi SO meliputi memperkuat *positioning* produk khas dan sehat melalui partisipasi event kuliner dan kolaborasi *food influencer* untuk menjangkau konsumen seluruh kalangan dan wisatawan, memanfaatkan platform digital dan *marketplace* untuk memperluas jangkauan pasar, menjalin kerja sama dengan sektor HoReCa dan institusi untuk meningkatkan penjualan, serta mengoptimalkan inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen. (3) Prioritas strategi pengembangan usaha terbaik yaitu mengoptimalkan inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Kata Kunci: AHP, Pengembangan Usaha, Roti, SWOT

Ericka Puspita Sari. 2026. *Analysis of Business Development Strategy at Nun Bakery and Pastry, Pandowoharjo Sub District, Sleman District. Under direction by: Antik Suprihanti.*

ABSTRACT

This study aims to (1) identify the internal and external factors of Nun Bakery and Pastry, (2) analyze alternative strategies, and (3) determine the priority strategy decisions for the business development of Nun Bakery and Pastry. The research method used is descriptive research with a quantitative approach. The location determination method uses a purposive method. The respondent selection method used purposive sampling with four respondents. Data collection methods included observation, FGD, interviews, questionnaires, and documentation. Data analysis techniques use the IFE matrix, EFE matrix, IE matrix, SWOT, and AHP. The results showed that (1) the main strengths of Nun Bakery and Pastry are an experienced owner and an innovative production manager, while the main weakness is limited managerial capacity because the business owner takes on various roles. The main opportunity is the rapid development of information technology and the internet that supports the digitization of business systems, administration, and market reach expansion, while the main threat is competitors with similar products and wider market reach. (2) The alternative strategy is the SO strategy, which includes strengthening the position of signature and healthy products through participation in culinary events and collaboration with food influencers to reach consumers across all segments and tourists, utilizing digital platforms and marketplaces to expand market reach, establishing cooperation with the HoReCa sector and institutions to increase sales, and optimizing product innovation to meet the consumer needs. (3) The best strategy for business developing is to optimize product innovation to meet the consumers needs.

Keywords: *AHP, Business Development, Bread, SWOT*