

**TUGAS AKHIR**

**UJI PENERIMAAN PASAR SELAI BUAH CEREMAI  
SEBAGAI ISIAN *SANDWICH COOKIES* KARAKTER BUBUK  
DAUN KELOR**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk  
memperoleh gelar Ahli Madya



**Disusun oleh**

**DANISHA AMMARA PUTRI**

**21710009**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian  
*Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor  
Penulis : Danisha Ammara Putri  
NIM : 21710009  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jumat, tanggal 12 Juli 2024.

Disahkan oleh :

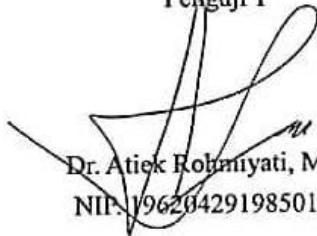
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.

NIP. 1987090820190310006

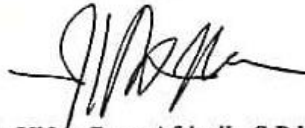
Penguji 1



Dr. Atiek Rohmiyati, M.Pd.

NIP. 19620429198501002

Penguji 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.

NIP. 198609052019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian  
*Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor

Penulis : Danisha Ammara Putri

NIM : 21710009

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta,

Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur. A, S.Pd., M.M.  
NIP. 198605092019032011

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S. Pd., M. Pd  
NIP. 199408082022032020

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S. Si., M. Sc.

NIP. 198402032019031005

## PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Danisha Ammara Putri  
NIM : 21710009  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya

Jakarta, 04 Juli 2024

Yang menyatakan,



Danisha Ammara Putri  
NIM. 21710009

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Danisha Ammara Putri  
NIM : 21710009  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 04 Juli 2024

Yang menyatakan,



Danisha Ammara Putri  
NIM. 21710009

## **ABSTRACT**

*The background of the problem arises from the need for innovation in snack products made from local ingredients. The problem to be investigated is innovation by utilizing moringa leaves and ceremai fruit because of the lack of processed variations of these ingredients and moringa and ceremai have good nutritional content for the body. This study aims to determine the processed product innovation by utilizing moringa leaves and ceremai fruit. The method used is descriptive quantitative, data obtained through questionnaires distributed to students of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta in the span of May 23 - June 17, 2024. Data analysis was carried out by processing the results of the questionnaire to evaluate consumer assessments of the product, including aspects of taste, packaging design, and price. The results showed that this product received a positive response from the target market with a good level of acceptance based on the established criteria that marketing strategies that consider product added value and consumer preferences can increase product competitiveness in a competitive market.*

**Keywords:** *Sandwich cookies, ceremai fruit jam, moringa leaf powder, market acceptance.*

## **ABSTRAK**

Latar belakang permasalahan muncul dari kebutuhan akan inovasi produk makanan ringan yang berbahan dasar lokal. Permasalahan yang akan diteliti adalah inovasi dengan memanfaatkan daun kelor dan buah ceremai karena kurangnya variasi olahan dari bahan tersebut dan kelor dan ceremai memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui olahan produk inovasi dengan pemanfaatan daun kelor dan buah ceremai. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, data yang diperoleh melalui kuesioner yang disebarkan kepada mahasiswa/i Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta dalam rentang waktu 23 Mei - 17 Juni 2024. Analisis data dilakukan dengan mengolah hasil kuesioner untuk mengevaluasi penilaian konsumen terhadap produk, termasuk aspek rasa, desain kemasan, dan harga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk ini mendapat respon positif dari pasar target dengan tingkat penerimaan yang baik berdasarkan kriteria yang ditetapkan bahwa strategi pemasaran yang mempertimbangkan nilai tambah produk dan preferensi konsumen dapat meningkatkan daya saing produk di pasar yang kompetitif.

**Kata Kunci:** *Sandwich cookies, selai buah ceremai, bubuk daun kelor, penerimaan pasar.*

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Tugas Akhir yang berjudul **“Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor”** ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis.

Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, SE, MM, Ketua Jurusan Pariwisata dan pembimbing akademis.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM, Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, Koordinator Progam Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd., Sekretaris Program Studi Kuliner dan Dosen Pembimbing II.

7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
9. Para sahabat terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini khususnya halal travel yang berjuang bersama dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 23 Februari 2024

Penulis,

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop followed by the initials 'DAP'.

Danisha Ammara Putri

NIM 21710009



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penulisan .....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Cookies.....	7
B. Buah Ceremai.....	8
C. Daun Kelor.....	10
D. Bubuk Daun Kelor .....	12
E. Uji Penerimaan Pasar.....	13
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>14</b>

A. Objek Penulisan .....	14
1. Segmentasi.....	14
2. Targeting.....	14
3. Positioning.....	15
4. Populasi .....	15
5. Sampel.....	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
1. Metode Pelaksanaan.....	17
2. Teknik Pengumpulan Data .....	17
a. Observasi.....	17
b. Kuesioner .....	18
c. Dokumentasi .....	19
C. Ruang Lingkup.....	20
1. Peran Penulis .....	20
2. Kategori Karya .....	20
3. Ide Kreatif.....	20
D. Prosedur Penelitian .....	21
1. Diagram Alir Rancangan Penelitian.....	21
2. Prosedur Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar .....	22
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Profil Usaha .....	23
1. Deskripsi Produk .....	23
2. Harga Pokok Produksi (HPP) .....	24
B. Analisis STP (Segmentasi, Targeting, Positioning).....	28
1. Segmentasi.....	28

2. Targeting.....	28
3. Positioning.....	29
C. Laporan Hasil Penjualan.....	29
D. Hasil Uji Penerimaan Pasar.....	30
1. Profil Responden.....	31
2. Hasil Data Cita Rasa.....	39
3. Hasil Data Kemasan.....	45
4. Hasil Data Harga Produk.....	55
5. Hasil Data Positioning.....	60
6. Hasil Data Minat Beli.....	64
7. Hasil Data Keseluruhan.....	67
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>69</b>
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran.....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>71</b>
<b>BIODATA.....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>75</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Kandungan Gizi Buah Ceremai.....	8
Tabel 2 . Kandungan Nutrisi Daun Kelor.....	11
Tabel 3 . Kandungan Nutrisi Bubuk Daun Kelor .....	12
Tabel 4 . HPP Cookies .....	24
Tabel 5 . HPP Selai Buah Ceremai .....	25
Tabel 6 . HPP Royal Icing .....	26
Tabel 7 . Harga Jual Produk .....	27
Tabel 8 . Profil Usia Responden .....	31
Tabel 9 . Profil Jenis Kelamin Responden .....	33
Tabel 10 . Data Domisili Responden .....	34
Tabel 11 . Data Uang Saku Per-Bulan Responden .....	36
Tabel 12 . Data Profesi Responden.....	37
Tabel 13 . Data Instansi Profesi Responden.....	38
Tabel 14 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 1 .....	40
Tabel 15 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 2 .....	41
Tabel 16 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 3 .....	43
Tabel 17 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 4 .....	44
Tabel 18 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 1 .....	46
Tabel 19 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 2.....	48
Tabel 20 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 3.....	49
Tabel 21 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 4.....	51
Tabel 22 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 5.....	52
Tabel 23 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 6.....	54
Tabel 24 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 1.....	55
Tabel 25 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 2.....	57
Tabel 26 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 3.....	58
Tabel 27 . Hasil Data Kuesioner Positioning 1.....	60

Tabel 28 . Hasil Data Kuesioner Positioning 2.....	61
Tabel 29 . Hasil Data Kuesioner Positioning 3.....	63
Tabel 30 . Hasil Data Kuesioner Minat Beli 1 .....	65
Tabel 31 . Hasil Data Kuesioner Minat Beli 2 .....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . Cookies .....	7
Gambar 2 . Buah Ceremai .....	8
Gambar 3 . Daun Kelor .....	10
Gambar 4 . Bubuk Daun Kelor .....	12
Gambar 5 . Diagram Alir Rancangan Penelitian .....	21
Gambar 6 . Diagram Alir Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar .....	22
Gambar 7 . Diagram Batang Laporan Penjualan Mogies .....	30
Gambar 8 . Diagram Lingkaran Profil Usia Responden .....	32
Gambar 9 . Diagram Lingkaran Profil Jenis Kelamin Responden .....	33
Gambar 10 . Diagram Lingkaran Domisili Responden .....	35
Gambar 11 . Diagram Lingkaran Uang Saku Per-Bulan Responden .....	36
Gambar 12 . Diagram Profesi Responden.....	38
Gambar 13 . Diagram Lingkaran Instansi Profesi Responden .....	39
Gambar 14 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 1 .....	40
Gambar 15 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 2 .....	42
Gambar 16 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 3 .....	44
Gambar 17 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 4 .....	45
Gambar 18 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 1 .....	47
Gambar 19 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 2.....	49
Gambar 20 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 3.....	50
Gambar 21 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 4.....	52
Gambar 22 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 5.....	53
Gambar 23 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 6.....	55
Gambar 24 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 1.....	56
Gambar 25 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 2.....	58
Gambar 26 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 3.....	59
Gambar 27 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 1 .....	61

Gambar 28 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 2 .....	62
Gambar 29 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 3 .....	64
Gambar 30 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Minat Beli 1 .....	65
Gambar 31 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Minat Beli 2 .....	66
Gambar 32 . Hasil Data Keseluruhan .....	67

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 . Kartu Bimbingan TA .....	75
Lampiran 2 . Kuesioner Uji Penerimaan Pasar Untuk Konsumen .....	77
Lampiran 3 . Laporan Hasil Penjualan Produk Mogies .....	84
Lampiran 4 . Hasil Data Keseluruhan Kuesioner Uji Penerimaan Pasar .....	88
Lampiran 5 . Dokumentasi Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar .....	90