

SKRIPSI

**ANALISIS SEGMENTASI, *TARGETING*, DAN *POSITIONING* BUTTER
CAKE SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF SEBAGAI CEMILAN RENDAH
GLUTEN DI HOTEL PARK JAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan



Disusun oleh:

FIRDA FAUZILLAH ROCHMAWATI

NIM: 19070023

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisis Segmentasi, *Targeting, Positioning Butter Cake*
Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Cemilan Rendah Gluten
Di Hotel Park Jakarta
Penulis : Firda Fauzillah Rochmawati
NIM : 19070023
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

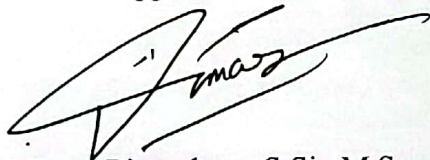
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu, 12 Juli 2023

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP.198402032019031005

Anggota 2



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



Mengetahui,
Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, SE., MM.
NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

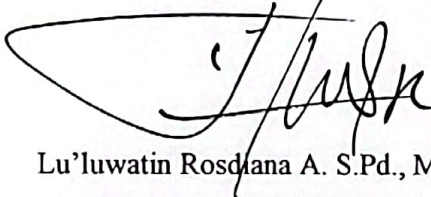
Judul Tugas Akhir : “Analisis Segmentasi, *Targeting* Dan *Positioning* *Butter*
Cake Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Cemilan Rendah
Gluten Di Hotel Park Jakarta”

Penulis : Firda Fauzillah Rochmawati
NIM : 19070023
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 7 Juli 2023

Pembimbing I



Lu'luwatin Rosdiana A. S.Pd., M.M.Par.
NIP.199104252022032012

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.

NIP. 198804112020121008

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Firda Fauzillah Rochmawati

NIM : 19070023

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Analisis Segmentasi, *Targeting*, Dan *Positioning* Butter Cake Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Cemilan Rendah Gluten Di Hotel Park Jakarta. adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarata, 7 Juli 2023

Menyatakan



Firda Fauzillah Rochmawati

NIM. 19070023

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Firda Fauzillah Rochmawati

NIM 19070023

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Parawisata

Tahun Akademik 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Analisis Segmentasi, *Targeting*, Dan *Positioning Butter Cake* Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Cemilan Rendah Gluten Di Hotel Park Jakarta

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebernarnya,

Jakarata, 7 Juli 2023

Menyatakan



Firda Fauzillah Rochmawati

NIM. 19070023

ABSTRAC

Usually butter cake is made from wheat flour, but in this research, butter cake uses mocaf flour as raw material. Mocaf flour is an effort to utilize local food commodities as raw materials that have good nutritional value and are healthy. This research was conducted to determine the effect of substitution of mocaf flour as a substitute for wheat flour in the manufacture of butter cake as well as analysis of segmentation, targeting and positioning at Hotel Park Jakarta. The method used in this study was experimental with a qualitative method using a percentage of mocaf flour substitution of 0% (100% wheat flour as a control), 30%, 60% and 90%. The results showed that the organoleptic test results showed that the higher the substitution, the more it would affect all aspects of the assessment of taste, texture, aroma and color of the butter cake. Substitution of wheat flour using mocaf flour up to 90% which produces good criteria when viewed from the organoleptic test.

Keywords: *Butter Cake, Mocaf Flour, Segmenting, Targeting, Positioning*

ABSTRAK

Biasanya *butter cake* terbuat dari tepung terigu, namun pada penelitian kali ini *butter cake* menggunakan bahan baku tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan upaya pemanfaatan komoditi pangan lokal sebagai bahan baku yang bernilai gizi baik dan sehat. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *butter cake* serta analisis segmentasi, *targeting* dan *positioning* di Hotel Park Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Eksperimental dengan metode Kualitatif menggunakan presentase substitusi tepung mocaf 0% (100% tepung terigu sebagai kontrol), 30%, 60% dan 90%. Hasil penelitian menunjukkan dari hasil uji organoleptik semakin tinggi substitusi maka akan mempengaruhi segala aspek penilaian dari rasa, tekstur, aroma dan warna dari *butter cake*. Substitusi tepung terigu menggunakan tepung mocaf sampai batas 90% dimana menghasilkan kriteria baik jika dilihat dari uji organoleptik.

Kata Kunci: *Butter Cake, Tepung Mocaf, Segmentasi, Targeting, Positioning*

PRAKATA

Segala puji syukur kepada Allah SWT atas petunjuk rahmat, hidayah, dan karunia-Nya kepada penulis serta ucapan terimakasih kepada orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan doa, dukungan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “Analisis Segmentasi, *Targeting*, Dan *Positioning Butter Cake* Substitusi Tepung Mocaf Sebagai Cemilan Rendah Gluten Di Hotel Park Jakarta”. Tujuan penyusunan proyekakhir ini adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan Program Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam penulisan ini, penulis menyadari bahwa proyek akhir ini jauh dari kata sempurna, mengingat keterbatasan pengalaman dan kemampuan dalam penyusunan proyek akhir ini. Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih banyak kekurangannya, maka dari itu, kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan dalam pembuatan proyek akhir ini.

Selama menyelesaikan proyek akhir ini penulis mengalami berbagai hambatan dan kesulitan, namun penulis bersyukur telah menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan bantuan serta dukungan dari semua pihak yang pada akhirnya dapat menyelesaikannya. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan terima kasih, terutama kepada :

1. Allah SWT, atas kelancaran dalam membuat laporan ini.
2. Dr. Tipri Rose Kartika, SE., M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Nova Darmanto S. Sos., M. Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
4. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
5. Maria Ulfah Catur Alfriasih, S.Pd., MM., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par, selaku Koordinasi Program Studi Pengelolaan Perhotelan.

7. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu, melayani dan memberikan ilmu pengetahuan kepada mahasiswa/i selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif.
8. Keluarga dan kerabat yang sudah memberikan banyak dukungan dan motivasi kepada penulis.
9. Teman-teman yang telah memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu banyak dalam penulisan proyek akhir ini.

Semoga Proyek Akhir ini bermanfaat bagi kita semua dan dapat di terima oleh para pembaca. Peneliti menyadari masih banyak kekurangan pada proyek akhir ini, untuk ini kedepannya peneliti berharap dapat diberikan kritik dan saran yang membangun untuk bisa lebih baik lagi.

Jakarta, 7 Juli 2023

Pemohon,



Firda Fauzillah Rochmawati

NIM: 19070023

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAC	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
A. Kajian Teori	9
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30

C. Bahan dan Alat Penelitian	31
D. Prosedur Penelitian	36
E. Definisi Operasional Variable	41
F. Teknik Analisis Data	47
BAB IV	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Hasil Penelitian	48
B. Pembahasan.....	64
BAB V	68
PENUTUP	68
A. Simpulan	68
B. Saran.....	69

DAFTAR TABEL

Table 1. Kandungan gizi tepung terigu per 100gram.....	11
Table 2. Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 Gram	15
Table 3. Kandungan Gizi Susu Per 100 Gram	17
Table 4. Kandungan Gizi Pada 100 Gram Singkong	20
Table 5. Kandungan Gizi Pada Tepung Mocaf Per 100 Gram.....	23
Table 6. Bahan Pembuatan Butter Cake	31
Table 7. Alat – Alat Pembuatan Butter Cake	34
Table 8. Definisi Variabel.....	41
Table 9. Bahan Pembuatan Butter Cake Tepung Terigu 100% dan Tepung Mocaf 30%, 60%, 90%	42
Table 10. Operasional Variable Uji Organoleptik Pada Butter Cake.....	44
Table 11. Operasional Variable Uji Hedonik Pada Butter Cake	45
Table 12. Interval Kelas Uji Pembeda	47
Table 13. Interval Kelas Uji Kesukaan	48
Table 14. Hasil Rata – Rata Uji Organoleptik Terhadap Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Pembuatan Butter Cake	48
Table 15. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Terhadap Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Pembuatan Butter Cake.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Butter Cake	9
Gambar 2. Ubi Kayu	18
Gambar 3. Tepung Mocaf	22
Gambar 4. Hasil Uji Organoleptik Rata – Rata Seluruh Produk.....	49
Gambar 5. Hasil Uji Organoleptik Dari Segi Rasa	50
Gambar 6. Hasil Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur.....	51
Gambar 7. Hasil Uji Organoleptik Dari Segi Aroma.....	52
Gambar 8. Hasil Uji Organoleptik Dari Segi Warna	53
Gambar 9. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Dari Seluruh Produk.....	55
Gambar 10. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Dari Segi Rasa.....	56
Gambar 11. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Dari Segi Tekstur.....	57
Gambar 12. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Dari Segi Aroma.....	58
Gambar 13. Hasil Rata – Rata Uji Hedonik Dari Segi Warna	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	74
Lampiran 2. Pembimbingan Tugas Akhir Skripsi.....	75
Lampiran 3. Format Kuesioner	77
Lampiran 4. Hasil Rekapitulasi.....	79
Lampiran 5. Reduksi Data	80
Lampiran 6. Foto Dokumentasi	82