

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PADA PRODUK SOSIS AYAM
DENGAN PENAMBAHAN DAGING ANALOG DARI
PROTEIN KEDELAI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun oleh:

RIVKI MAULANSYAH

NIM : 21710054

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji penerimaan pasar pada produk sosis ayam dengan penambahan daging analog dari protein kedelai

Penulis : Rivki Maulansyah

NIM : 21710054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Pengaji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari senin, 22 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Pengaji,

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

NIP: 198605092019032011

Anggota 1

Rr. Christiana Mayang Anggraeni

Stj, S.Pd., M.Pd

NIP: 199408082022032000

Anggota 2

Fristi Bellia Annishia,

S.KM., M.Par., M.M

NIP: 1988090820220320008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198103052008122001

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji penerimaan pasar pada produk sosis ayam dengan penambahan daging analog dari protein kedelai
Penulis : Rivki Maulansyah
NIM : 21710054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan pada tanggal 5 Juli 2024.

Pembimbing I



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP : 1988090820220320008

Pembimbing II



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M
NIP : 198103052008122001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rivki maulansyah

NIM : 21710054

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji penerimaan pasar pada produk sosis ayam dengan penambahan daging analog dari protein kedelai **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 sebenarnya.

Jakarta, 22 Juli 2024

Yang menyatakan



Rivki Maulansyah

NIM : 21710054

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rivki Maulansyah
NIM : 21710054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Uji penerimaan pasar pada produk sosis ayam dengan penambahan daging analog dari protein kedelai

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif 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 sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 22 Juli 2024
Yang menyatakan,



Rivki Maulansyah
NIM : 21710054

ABSTRAK

Market acceptance testing is an evaluation used to assess whether a new product is accepted or not among the public, by looking for the public's response to the product. This research aims to find out and test the market acceptance of the product "chicken sausage with the addition of meat analogs made from soy protein". The steps used in this research are filling out a questionnaire survey accompanied by product sales, and distribution of several testers to Polimedia culinary arts students, as well as creating an STP Segmenting, Targeting and Positioning analysis strategy. Data obtained from the questionnaire survey shows that there are many positive responses to this product in terms of delicious taste, attractive product appearance and attractive labels, affordable product price, namely Rp. 7,000, potentially viable on the market. Accompanied by criticism and suggestions for good sausage products, labels and packaging with the aim of product development and improvement.

Keywords: *Market acceptance test, chicken sausage, STP, product*

Uji penerimaan pasar merupakan sebuah evaluasi yang digunakan untuk menilai suatu produk baru apakah diterima atau tidak di kalangan masyarakat, dengan cara mencari tanggapan masyarakat terhadap produk tersebut. penelitian ini bertujuan untuk mencari tahu dan menguji penerimaan pasar produk "osis ayam dengan tambahan daging analog dari protein kedelai". Langkah – Langkah yang digunakan dalam penelitian ini ialah dengan mengisi survei kuesioner yang disertai dengan penjualan produk, dan pembagian beberapa tester kepada mahasiswa seni kuliner polimedia serta membuat strategi analisa STP *Segmenting, Targeting* dan *Positioning*. Data yang diperoleh dari survei kuesioner menunjukkan banyaknya respon positif terhadap produk ini dari segi rasa yang enak, tampilan produk yang menarik dan label yang menarik, harga produk yang terjangkau yaitu Rp. 7.000, berpotensi layak berada dipasaran. Disertai dengan kritik dan saran untuk produk sosis , label dan kemasan yang baik dengan tujuan untuk pengembangan dan perbaikan produk.

Kata kunci: *Uji penerimaan pasar, sosis ayam, STP, produk*

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran dan atas rahmat dan hidayah-Nya 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 Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan Uji Penerimaan pasar. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul "**Uji Penerimaan Pasar Pada Produk Sosis Ayam Dengan Penambahan Daging Analog Dari Protein Kedelai**".

Laporan Tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata sekaligus Dosen Pembimbing II.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M selaku Dosen Pembimbing utama.
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
8. Segenap keluarga besar terutama mama dan papa yang telah mendukung serta

memberi arahan penulis secara baik dan semangat.

9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner angkatan 2021 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
10. Teman – teman terdekat saya waktu sekolah kejuruan dan sekolah menengah pertama yang telah menjadi teman baik serta memberi bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Para sahabat dan teman terdekat “SIDONGOLULUS” yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.
12. Untuk Soraya Aulia Shafa perempuan sekaligus pacar yang telah banyak memberikan arahan serta bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 22 juli 2024



Rivki Maulansyah
NIM : 21710054

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Identifikasi Masalah	4
2. Batasan Masalah.....	4
3. Rumusan Masalah	5
4. Tujuan Penelitian.....	5
5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Uji Penerimaan Pasar	7
B. <i>Segmenting, Targeting dan Positioning</i>	8
C. Sosis Ayam.....	12
BAB III	13
METODE PELAKSANAAN	13
A. Data atau Objek Penulisan	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	13
C. Ruang Lingkup	18

D.	Langkah Kerja	18
BAB IV	22	
PEMBAHASAN	22	
A.	Hasil Penerimaan dan Karakteristik Pasar	22
B.	Preferensi dan Kesukaan Konsumen	29
C.	Hasil Uji Simulasi Penerimaan Pasar	37
BAB V.....	52	
PENUTUP.....	52	
A.	Kesimpulan.....	52
B.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55	
LAMPIRAN	58	
BIODATA MAHASISWA	58	
KARTU BIMBINGAN	59	
FORM KUESIONER	61	
TABEL MENTAH DATA KONSUMEN	62	
DOKUMENTASI PEMBERIAN TESTER DAN WAWANCARA	89	
DOKUMENTASI FOTO PEMBELI	90	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pertanyaan Wawancara	19
Tabel 2 Alat Pendukung Wawancara	19
Tabel 3 Harga Produk Penjualan	20
Tabel 4 Distribusi Frekuensi Usia.....	22
Tabel 5 Distribusi Frekuensi Domisili	22
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Pekerjaan.	23
Tabel 7 Distribusi Frekuensi Pendapatan.....	23
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Pengeluaran	24
Tabel 9 Distribusi Frekuensi Usia.....	24
Tabel 10 Distribusi Frekuensi Domisili	25
Tabel 11 Distribusi Frekuensi Pekerjaan	25
Tabel 13 Distribusi Frekuensi Pengeluaran	26
Tabel 14 Distribusi Frekuensi Usia.....	26
Tabel 15 Distribusi Frekuensi Domisili	27
Tabel 16 Distribusi Frekuensi Pekerjaan	27
Tabel 17 Distribusi Frekuensi Pendapatan.....	28
Tabel 18 Distribusi Frekuensi Pengeluaran	28
Tabel 19 Distribusi Frekuensi Makanan Pendamping	29
Tabel 20 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Makanan Pendamping.....	29
Tabel 21 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Pemilihan Jenis Sosis	30
Tabel 22 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Berdasarkan Jenis Sosis ...	30
Tabel 23 Distribusi Frekuensi Pembelian Sosis Ber – Ulang	31
Tabel 24 Distribusi Frekuensi Tempat Pembelian Produk Sosis	31
Tabel 25 Distribusi Frekuensi Makanan Pendamping	32
Tabel 26 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Makanan Pendamping.....	32
Tabel 27 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Pemilihan Jenis Sosis.....	33
Tabel 28 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Berdasarkan Jenis Sosis ...	33
Tabel 29 Distribusi Frekuensi Pembelian Sosis Ber – Ulang	33
Tabel 30 Distribusi Frekuensi Tempat Pembelian Produk Sosis	34
Tabel 31 Distribusi Frekuensi Makanan Pendamping	34
Tabel 32 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen Makanan Pendamping.....	35
Tabel 33 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen pemilihan jenis sosis	35
Tabel 34 Distribusi Frekuensi Preferensi Konsumen berdasarkan Jenis Sosis....	36
Tabel 35 Distribusi Frekuensi Pembelian Sosis Ber – Ulang	36
Tabel 36 Distribusi Frekuensi Tempat Pembelian Produk Sosis	37
Tabel 37 Distribusi Frekuensi Rasa, Tekstur, After Taste dan Warna.....	37
Tabel 38 Distribusi Frekuensi Kelayakan Produk Sosis	38
Tabel 39 Distribusi Frekuensi Kelayakan Packaging Produk	38
Tabel 40 Distribusi Frekuensi Pernyataan Informatif Didalam Packaging	38
Tabel 41 Distribusi Frekuensi Keterjangkauan Harga.....	39
Tabel 42 Distribusi Frekuensi Kelayakan bersaing	40
Tabel 43 Distribusi Frekuensi Minat Pembelian Ulang.....	40
Tabel 44 Distribusi Frekuensi Penyebarluasan Produk	41

Tabel 45 Distribusi Frekuensi Rasa, Tekstur, After Taste dan Warna.....	42
Tabel 46 Distribusi Frekuensi Kelayakan Produk Sosis	42
Tabel 47 Distribusi Frekuensi Kelayakan Packaging Produk	43
Tabel 48 Distribusi Frekuensi Pernyataan Informatif Didalam Packaging	43
Tabel 49 Distribusi Frekuensi Keterjangkauan Harga	43
Tabel 50 Distribusi Frekuensi Kelayakan persaing produk pasar.....	44
Tabel 51 Distribusi Frekuensi Minat Pembelian Ulang.....	44
Tabel 52 Distribusi Frekuensi Penyebarluasan Produk	45
Tabel 53 Distribusi Frekuensi Rasa, Tekstur, After Taste dan Warna.....	46
Tabel 54 Distribusi Frekuensi Kelayakan Produk Sosis	46
Tabel 55 Distribusi Frekuensi Kelayakan Packaging Produk	47
Tabel 56 Distribusi Frekuensi Pernyataan Informatif Didalam Packaging	47
Tabel 57 Distribusi Frekuensi Keterjangkauan Harga	48
Tabel 58 Distribusi Frekuensi Kelayakan persaingan produk pasar.....	49
Tabel 59 Distribusi Frekuensi Minat Pembelian Ulang.....	49
Tabel 60 Distribusi Frekuensi Penyebarluasan Produk	49
Tabel 61 Tabel Total Pembeli	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Handphone	19
--------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

BIODATA MAHASISWA	58
KARTU BIMBINGAN	59
FORM KUESIONER	61
TABEL MENTAH DATA KONSUMEN	62
DOKUMENTASI PEMBERIAN TESTER DAN WAWANCARA	89
DOKUMENTASI FOTO PEMBELI	90