

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENERIMAAN PASAR IKAN TERI DENGAN
VEGETABLE STOCK SEBAGAI BAHAN PENYEDAP
KALDU BUBUK**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh :
MUHAMMAD YUSUF RAHMAT FAUZI
NIM : 21710037

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan *Vegetable Stock*
Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk
Penulis : Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi
NIM : 21710037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIDN. 0019057301

Penguji 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIDN. 0008098706

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan *Vegetable Stock*
Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk
Penulis : Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi
NIM : 21710037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 4 Juli 2024

Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIDN : 0008098706

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang Bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi
NIM : 21710037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul :

“Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan Vegetable Stock Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk”

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, 12 Juli 2024

Yang menyatakan



Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi

NIM : 21710037

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi
NIM : 21710037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pembangunan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan *Vegetable Stock* Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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 sebenarnya

Jakarta, 12 Juli 2024
Yang menyatakan



Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi
NIM : 21710037

ABSTRACT

Anchovy (Stoplephorus comersonii) is one type of marine biological resources that is widely distributed in Indonesian waters and is used as a raw material in the marine fishing industry. National salted fish production increased by 11.89% in the period 2000-2010. This research uses a descriptive qualitative method that takes samples from the elderly and mothers of toddlers, who have knowledge and information about the Market Acceptance of Anchovy with Vegetable Stock as a Powdered Broth Flavoring Ingredient. Data is be collected through the use of observation instruments, documentation, and in-depth interviews with respondents. Data analysis is carried out qualitatively to understand the views, perceptions, and attitudes of respondents towards the product. From the results of this study, it can be seen that the Market Acceptance of Anchovy with Vegetable Stock as a Powdered Broth Flavoring Ingredient is obtained through interviews with respondents. From a population of 215 people in the neighborhood of RT 010, Ragunan village, South Jakarta, from a total of 215 people the author took a sample of 37 respondents consisting of 65% elderly and 35% mothers with toddlers.

Keywords: Market Acceptance, Anchovy, and Vegetable Stock

Ikan teri (*Stoplephorus comersonii*) merupakan salah satu jenis sumber daya hayati laut yang tersebar luas di perairan Indonesia dan digunakan sebagai bahan baku dalam industri perikanan laut. Produksi ikan asin nasional meningkat sebesar 11,89% pada periode 2000-2010. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif yang mengambil sampel dari lansia dan ibu mempunyai balita, yang memiliki pengetahuan dan informasi tentang Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan *Vegetable Stock* Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk. Data akan dikumpulkan melalui penggunaan *instrumen* observasi, dokumentasi, dan wawancara mendalam terhadap responden. Analisis data dilakukan secara kualitatif untuk memahami pandangan, persepsi, dan sikap responden terhadap produk tersebut. Dari hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa Penerimaan Pasar Ikan Teri Dengan *Vegetable Stock* Sebagai Bahan Penyedap Kaldu Bubuk didapatkan melalui wawancara dengan responden. Dari jumlah populasi 215 masyarakat yang berada di lingkungan rumah RT 010 kelurahan Ragunan Jakarta Selatan, dari jumlah 215 masyarakat penulis mengambil sampel sebanyak 37 responden terdiri dari 65% lansia dan 35% ibu mempunyai balita.

Kata Kunci : Penerimaan Pasar, Ikan Teri, dan *Vegetable Stock*

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/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan sebuah inovasi makanan produk kaldu kemasan dengan menggunakan bahan dari Ikan Teri. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul **“PENERIMAAN PASAR IKAN TERI DENGAN *VEGETABLE STOCK* SEBAGAI BAHAN PENYEDAP KALDU BUBUK”**

Laporan TA 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, MM selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si., selaku Wakil Direktur bidang akademik Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., MM., selaku Kepala Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo S.Si.,M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan pembimbing akademis.
5. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., Selaku Dosen Pembimbing I.
6. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M., Selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Kepada keluarga saya yang telah mendoakan dan mendukung selama ini.

9. Kepada Devindra Irsania Atthalia yang telah membantu saya dalam penulisan tugas akhir ini, yang juga selalu mendukung saya selama ini.
10. Kepada teman-teman program studi seni kuliner yang sudah mendukung penulis, sehingga penulis menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Penulis sadar akan kekurangan dalam pembuatan laporan tugas akhir ini. Karena itu, penulis sangat berharap akan saran dan kritik dengan tujuan untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini.

Jakarta, 24 April 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi', written over a horizontal line.

Muhammad Yusuf Rahmat Fauzi

NIM : 21710037

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Ikan Teri	7
B. Kaldu Bubuk.....	8
C. <i>Vegetable Stock</i>	9
2.3.1 Wortel.....	10
2.3.2 Bawang Bombay	11
2.3.3 Daun Bawang	12
2.3.4 Lada Putih	13
2.3.5 Bawang Merah	14
2.3.6 Bawang Putih	15
2.3.7 Garam Halus.....	16
D. Penerimaan Pasar.....	16
2.4.1 Fungsi Pemasaran	17
2.4.2 Tujuan Pemasaran	18
2.4.3 Bauran Pemasaran.....	20

2.4.4	Target Pasar.....	22
BAB III	METODE PENELITIAN.....	23
A.	Data/Objek Penelitian	23
B.	Tempat dan waktu penelitian	25
C.	Teknik pengumpulan data	26
1.	Observasi	26
2.	Studi Pustaka	26
3.	Kuesioner.....	26
4.	Dokumentasi.....	27
5.	Populasi dan Sampel	27
D.	Ruang Lingkup.....	29
E.	Langkah Kerja.....	30
F.	<i>Segmenting, Targeting, dan Positioning</i>	34
1.	Segmenting	34
2.	Targeting	34
3.	Positioning.....	35
BAB IV	PEMBAHASAN.....	36
A.	Kelayakan Pasar untuk produk KITS	36
B.	Hasil Penjualan Pada Produk KITS (Kaldu Ikan Teri Sayur)	60
BAB V	PENUTUP.....	63
A.	Kesimpulan.....	63
B.	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

Table 1 : Waktu Penelitian.....	25
Table 2 : Jumlah Sampel.....	28
Table 3 : Harga Pokok Produk.....	33
Table 4 : Jenis Kelamin.....	37
Table 5 : Umur Responden	38
Table 6 : Berdasarkan Lansia / Punya Balita	39
Table 7 : Berdasarkan Pendidikan.....	40
Table 8 : Pekerjaan Responden.....	41
Table 9 : Hasil penilaian menggunakan produk.....	42
Table 10 : Hasil Penilaian terhadap tekstur produk	43
Table 11 : Penilaian terhadap bahan tambahan.....	44
Table 12 : Penilaian Terhadap Inovasi Baru	44
Table 13 : Penilaian terhadap rasa alami.....	45
Table 14 : Penilaian kualitas produk.....	46
Table 15 : Penilaian kelebihan utama	47
Table 16 : Penilaian dalam kandungan gizi	48
Table 17 : Penilaian tertarik membeli	49
Table 18 : Penilaian tanpa bahan tambahan.....	49
Table 19 : Penilaian kandungan garam rendah atau tinggi	50
Table 20 : Penilaian harga dalam rasa yang disajikan	51
Table 21 : Penilaian harga dalam packaging.....	52
Table 22 : Penilaian harga banding.....	53
Table 23 : Penilaian untuk merekomendasikan	54
Table 24 : Penilaian memenuhi kebutuhan	55
Table 25 : Rekapitulasi hasil penjualan	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Teri	7
Gambar 2. Kaldu bubuk	8
Gambar 3. Wortel.....	10
Gambar 4. Bawang bombay	11
Gambar 5. Daun bawang.....	12
Gambar 6. Lada bubuk.....	13
Gambar 7. Bawang merah.....	14
Gambar 8. Bawang putih.....	15
Gambar 9. Gambar halus.....	16
Gambar 10. Logo KITS.....	24
Gambar 11. Label kemasan.....	25
Gambar 12. Diagram langkah kerja	31
Gambar 13. Formulir survey 1	36
Gambar 14. Formulir survey 2	37
Gambar 15. Diagram jenis kelamin	38
Gambar 16. Diagram usia	39
Gambar 17. Diagram lansia / punya balita.....	39
Gambar 18. Diagram pendidikan terakhir.....	40
Gambar 19. Diagram pekerjaan	41
Gambar 20. Diagram menggunakan produk	42
Gambar 21. Diagram bentuk bubuk atau cair	43
Gambar 22. Diagram bumbu tambahan	44
Gambar 23. Diagram setuju dengan inovasi	45
Gambar 24. Diagram rasa alami	46
Gambar 25. Diagram mengetahui kualitas.....	47
Gambar 26. Diagram kelebihan utama.....	47
Gambar 27. Diagram kandungan gizi	48
Gambar 28. Diagram kandungan ditingkatkan	49
Gambar 29. Diagram tanpa tambahan MSG	50
Gambar 30. Diagram kandungan garam	51
Gambar 31. Diagram rasa yang disajikan	52
Gambar 32. Diagram penilaian packaging.....	53
Gambar 33. Diagram harga banding	54
Gambar 34. Diagram merekomendasikan.....	55
Gambar 35. Diagram memenuhi kebutuhan	56
Gambar 36. Diagram mengetahui kemasan	57
Gambar 37. Diagram Penilaian botol.....	57
Gambar 38. Diagram penilaian label	58
Gambar 39. Diagram penilaian desain logo.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form TA-01 Biodata Mahasiswa	70
Lampiran 2. Formulir kuesioner	71
Lampiran 3. Kartu bimbingan	72
Lampiran 4. Dokumentasi survey pemasaran	73
Lampiran 5. Dokumentasi pembelian produk	74