

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PADA PENGGUNAAN REMPAH
ANDALIMAN DALAM PEMBUATAN GELATO

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh:

Dwi Maryam Nur' Aini

NIM : 21710014

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2024

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PADA PENGGUNAAN REMPAH
ANDALIMAN DALAM PEMBUATAN GELATO

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh:

Dwi Maryam Nur' Aini

NIM : 21710014

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Pada Penggunaan Rempah Andaliman
Dalam Pembuatan Gelato

Penulis : Dwi Maryam Nur'Aini


NIM : 21710014

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari
Kamis, tanggal 18 2024

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,


Dwi Mandasari Rahayu, S.P., M.M
NIP. 198801052019032012

Anggota 1



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

Anggota 2



Muhamad Ridwan, S.Ikom, MM
NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Pada Penggunaan Rempah
Andaliaman Dalam Pembuatan Gelato
Penulis : Dwi Maryam Nur'Aini
NIM : 21710014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan ditandatangani di
Jakarta, 28 Juni 2024.

Pembimbing I

Pembimbing II



Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M.
NIP. 198603272019031013



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP. 1986050920190032011

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 : Dwi Maryam Nur'Aini
NIM : 21710014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Pasar Pada Penggunaan Rempah Andaliaman Dalam Pembuatan Gelato 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, 05 Juli 2024

Yang menyatakan,



Dwi Maryam Nur'Aini

NIM : 21710014

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Dwi Maryam Nur'Aini
NIM : 21710014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

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: Uji Penerimaan Pasar Pada Penggunaan Rempah Andaliman Dalam Pembuatan Gelato

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, 05 Juli 2024

Yang menyatakan,



Dwi Maryam Nur'Aini

NIM : 21710014

ABSTRAK

Dessert is a type of culinary delight that can be used as a business opportunity in creating product innovations in line with current developments. One popular dessert is Gelato. However, the price of Gelato is relatively expensive so it cannot be reached by all groups. GEL'I is an innovative Gelato product with the basic ingredients of passion fruit and andaliman. These two materials are materials that are more affordable, and easy to obtain in Indonesia. The aim of this research is to determine the segmentation, targeting, positioning of the use of andaliman spices in making Gelato, as well as testing market acceptance of GEL'I products. The research method used is a quantitative method. This research used a sample of 60 students at Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Data was collected through observation, literature study, documentation, and questionnaires. The research results show that GEL'I's market segmentation is focused on students, especially at Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. This product is aimed at consumers aged 17-23 years, especially the middle to lower middle class. The market acceptance test results prove that the product is said to be suitable and meets the specified STP (segmentation, targeting, positioning) targets. Andaliman Gelato products have a unique, distinctive taste and are a creative innovation in the culinary field, especially desserts.

Keywords: Innovation, Dessert, Market Acceptance, andaliman, Gelato

Dessert merupakan salah satu jenis kuliner yang bisa dijadikan peluang usaha dalam pembuatan inovasi produk sesuai dengan perkembangan zaman. Salah satu dessert yang populer adalah Gelato. Namun, harga Gelato relatif mahal sehingga tidak bisa dijangkau semua kalangan. GEL'I merupakan produk inovasi Gelato dengan bahan dasar markisa dan andaliman. Kedua bahan ini merupakan bahan yang relatif lebih terjangkau, dan mudah didapatkan di Indonesia. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui segmentasi, targeting, positioning pada penggunaan rempah andaliman pada pembuatan Gelato, serta menguji penerimaan pasar pada produk GEL'I. Metode penulisan yang digunakan adalah metode kuantitatif. Penulisan ini menggunakan sampel 60 mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Data dikumpulkan melalui observasi, studi kepustakaan, dokumentasi, dan kuisioner. Hasil penulisan menunjukkan bahwa segmentasi pasar GEL'I tertuju pada mahasiswa, khususnya di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Produk ini ditujukan bagi konsumen usia 17-23 tahun, khususnya kalangan menengah sampai menengah kebawah. Hasil uji penerimaan pasar membuktikan bahwa produk dikatakan sesuai dan memenuhi target STP (segmentasi, targeting, positioning) yang ditetapkan. Produk Gelato andaliman memiliki rasa khas yang unik, dan merupakan inovasi kreatif di bidang kuliner, khususnya dessert.

Kata Kunci: Inovasi, Dessert, Penerimaan pasar, andaliman, Gelato

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 yaitu sebagai kewajiban bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini penulis melakukan inovasi. Dengan hal ini, penulis menyusun laporan Tugas Akhir **“UJI PENERIMAAN PASAR PADA PENGGUNAAN REMPAH ANDALIMAN DALAM PEMBUATAN GELATO”** dengan ini penulis mengharapkan Tugas Akhir ini dapat membantu mahasiswa/i untuk mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, referensi, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Danny Rahmayanti, S.Si., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata dan selaku Dosen Pembimbing II.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M. selaku dosen pembimbing I.
8. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama

perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

9. Kepada orang tua dan Abang saya yang sangat berjasa di hidup saya. kepada Ibu Endang Suryani dan Bapak Suprpto, terima kasih telah bekerja keras untuk membiayai perkuliahan ini, serta memberikan dukungan dan nasihat pada penulis selama proses penyusunan laporan tugas akhir.
10. Para sahabat dan seluruh teman-teman angkatan 2021 Seni Kuliner yang telah memberi dukungan dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Kepada teman – teman kelompok Kayla Gita Putri Ramadhani, Putri Aisyah Achmad, Muhammad Farhan Arya Reswara yang telah berkerja sama dalam penyusunan penulisan laporan tugas akhir ini
12. Kepada teman – teman seluruh angkatan 2021 Seni Kuliner yang telah memberi dukungan dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT. Melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran pada laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 5 Juli 2024



Dwi Maryam Nur'Aini

NIM. 21710014

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
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Gelato	7
B. <i>Andaliman</i>	9
C. Uji Penerimaan Pasar	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Objek atau Data Penelitian.....	13
B. Tempat Dan Waktu Penulisan.....	13
C. Populasi Dan Sampel	14
D. Teknik pengumpulan data.....	15

E.	Definisi Operasional	16
F.	Pengukuran dan Analisis data	17
G.	Ruang Lingkup.....	20
H.	Langkah kerja.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		23
A.	Gambaran produk.....	23
B.	Kemasan pada GEL'I.....	23
C.	Analisis Segmenting, Targeting, Positioning.....	24
D.	Harga Pokok Produk	26
E.	Hasil Penjualan Produk.....	27
F.	Uji Penerimaan Pasar	29
G.	Hasil dari Data Demografis.....	29
H.	Hasil data pada Kemasan, Harga Produk, Rasa, Minat Beli dan Positioning pada produk Penggunaan rempah andaliman dalam pembuatan Gelato	32
BAB V.....		45
PENUTUP.....		45
A.	Kesimpulan	45
B.	Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Jenis-Jenis Es Krim	7
Tabel 2. Data Penulisan Gelato Di Indonesia	9
Tabel 3. Kandungan Pada Andaliman.....	10
Tabel 4. Bobot Kuesioner	18
Tabel 5. Kriteria Skala Likert.....	19
Tabel 6. Kriteria Skala Guttman	19
Tabel 7. Kriteria Analisis	20
Tabel 8. Jangkauan Skor Kelas SES	25
Tabel 9. Kategori SES.....	26
Tabel 10. Harga Pokok Produk	27
Tabel 11. Hasil Penjualan	28
Tabel 12. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis	29
Tabel 13. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis	30
Tabel 14. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis	30
Tabel 15. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis	31
Tabel 16. Hasil Data Pada Indikator Kemasan Ketahan Terhadap Dingin Yang Digunakan Pada Produk Gelato Andaliman	32
Tabel 17. Hasil Data Pada Indikator Kemasan Yang Mudah Dibawa Digunakan Pada Produk Gelato Andaliman	33
Tabel 18. Hasil Data Pada Indikator Logo Pada Kemasan Yang Digunakan Pada Produk Gelato Andaliman.....	34
Tabel 19. Hasil Data Pada Indikator Harga Jual Yang Terjangkau Pada Produk Gelato Andaliman	35
Tabel 20. Hasil Data Pada Indikator Harga Jual Yang Dapat Bersaing Dipasaran Pada Produk Gelato Andaliman	36
Tabel 21. Hasil Data Pada Indikator Rasa Yang Terdapat Penggunaan Rempah Andaliman Sesuai Pada Produk Gelato Andaliman.....	37
Tabel 22. Hasil Data Pada Indikator Rasa Yang Enak Pada Produk Gelato Andaliman	38
Tabel 23. Hasil Data Pada Indikator Melakukan Pembelian Ulang Pada Produk Gelato Andaliman	39
Tabel 24. Hasil Data Pada Indikator Warna Yang Menarik Untuk Dijual Pada Produk Gelato Andaliman.....	40

Tabel 25. Hasil Data Pada Indikator Kemasan Ini Cocok Untuk Kemasan Gelato Pada Umumnya Produk Gelato Andaliman	41
Tabel 26. Hasil Data Pada Indikator Tekstur Yang Pada Umumnya Terhadap Produk Gelato Andaliman.....	42
Tabel 27. Hasil Data Pada Indikator Merekomendasikan Produk Gelato Andaliman Kepada Orang Lain	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan.....	22
Gambar 2. Logo Gel'i.....	24
Gambar 3. Mock Up Produk Gel'i	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	52
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	53
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir	54
Lampiran 4. Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	55
Lampiran 5. Hasil Data Kuesioner Pada Uji Penerimaan Pasar	59
Lampiran 6. Dokumentasi Konsumen Dan Produk Gelato Andaliman.....	60