

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK INOVASI ONDE-ONDE
“OnLYBeans”

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh:

Kayla Pranaramadhani Wibowo

NIM : 2294406022

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK INOVASI ONDE-ONDE
“OnLYBeans”

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh:

Kayla Pranaramadhani Wibowo

NIM: 2294406022

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK INOVASI ONDE-
ONDE "OnLYBeans"
Penulis : Kayla Pranaramadhani Wibowo
NIM : 2294406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Senin, 21 Juli 2025.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1

Penguji 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP 197305192024211001



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



Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK INOVASI ONDE-
ONDE "OnLYBeans"
Penulis : Kayla Pranaramadhani Wibowo
NIM : 2294406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 4 Juli 2025.

Pembimbing 1



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

NIP. 198103052008122001

Pembimbing 2



Lina Mufidah, M.Pd.

NIP. 198908182024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kayla Pranaramadhani Wibowo
NIM : 2294406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

“UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK INOVASI ONDE-ONDE “OnLYBeans”

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, 16 Juli 2025

Yang menyatakan,



Kayla Pranaramadhani Wibowo

NIM: 2294406022

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kayla Pranaramadhani Wibowo
NIM : 2294406022
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

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 PRODUK INOVASI ONDE-ONDE "OnLYBeans"

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 sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 16 Juli 2025

Yang menyatakan,



Kayla Pranaramadhani Wibowo

NIM: 2294406022

ABSTRAK

Traditional snacks that were once favorites among many people are now starting to be replaced by more modern and diverse snacks, making young people more inclined to choose trendy and convenient options. In this research, the author developed an innovative onde-onde product by adding Earl Grey tea to the dough and mixing mung beans with red beans in the filling, aiming to create a new, healthier, and more appealing flavor. OnLYBeans is an innovative onde-onde product made with Earl Grey tea, mung beans, and red beans.

The purpose of this study is to identify the market segmentation, targeting, and positioning (STP) for the product, as well as to assess market acceptance of OnLYBeans. The research uses a quantitative descriptive method, with data collected through observation, questionnaires, and literature study.

This study involved 70 samples of late teenagers in Depok City, mostly female, aged between 20 and 21 years, from lower-middle to middle economic classes. A total of 100% of respondents expressed willingness to repurchase, and 98% were willing to recommend the product to others. Positive evaluations were also given to the product's packaging, taste, aroma, texture, and price, which was considered affordable. The results of the market acceptance test prove that the product aligns with and fulfills the established STP (segmentation, targeting, and positioning) goals.

Keywords: *Innovation, Onde-Onde, Earl Grey, Red Beans, Market Acceptance*

Jajanan tradisional yang dulu menjadi favorit banyak orang, kini mulai tergeser oleh jajanan yang lebih kekinian dan beragam, sehingga membuat anak muda lebih memilih jajanan yang kekinian dan praktis. Pada penelitian ini, penulis mengembangkan inovasi produk onde-onde dengan menambahkan teh *earl grey* pada kulit dan mencampurkan isian kacang hijau dengan kacang merah, guna menciptakan cita rasa baru yang lebih sehat dan menarik. OnLYBeans merupakan produk inovasi onde-onde dengan bahan *earl grey*, kacang hijau dan *red beans*. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui *segmentasi, targeting, positioning* pasar yang dituju, serta menguji penerimaan pasar pada produk OnLYBeans. Metode penulisan yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, kuesioner dan studi pustaka. Penulisan ini menggunakan 70 sampel dari kalangan anak remaja akhir yang berada di wilayah Kota Depok dengan mayoritas perempuan yang berusia 20 hingga 21 tahun dan kalangan menengah sampai menengah kebawah. Sebanyak 100% responden menyatakan bersedia melakukan pembelian ulang dan 98% bersedia merekomendasikan produk kepada orang lain. Penilaian positif juga diberikan terhadap kemasan produk, rasa, aroma, tekstur dan harga jual yang dinilai masih terjangkau. Hasil uji penerimaan pasar membuktikan bahwa produk dikatakan sesuai dan memenuhi target STP (*segmentasi, targeting, positioning*) yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: *Inovasi, Onde-onde, Earl Grey, Red Beans, Penerimaan Pasar*

PRAKATA

Puji syukur kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya D III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat uji penerimaan pasar. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan Tugas Akhir dengan judul **“Uji Penerimaan Pasar Produk Inovasi Onde-Onde “OnLYBeans”**.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tentunya tidak lepas dari dukungan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih 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. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par, M.Par, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo S.Si., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Dosen Pembimbing 1.
8. Lina Mufidah. M.Pd , selaku Dosen Pembimbing 2.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.

10. Kedua orang tua, kakak dan adik penulis yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan moral maupun material selama ini.
11. Kepada pasangan penulis Moch Raihan yang telah *mensupport*, membantu, memotivasi penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Kepada teman-teman OnLYBeans dan teman terdekat penulis yang selalu mendukung dan saling memberi saran dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tentunya masih banyak terdapat kekurangan, kesalahan dan kekhilafan karena keterbatasan kemampuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 16 Juli 2025



Kayla Pranaramadhani Wibowo
NIM 2294406022

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	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Onde-Onde.....	6
B. <i>Earl Grey</i>	7
C. <i>Red Beans</i>	8
D. Kacang Hijau	9
E. Inovasi.....	10
F. Penerimaan Pasar.....	11
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Objek dan Subjek Penelitian.....	14
B. Tempat Dan Waktu Penulisan	15
C. Populasi Dan Sampel.....	15
D. Teknik Pengumpulan Data.....	17
E. Teknik Analisis Data.....	18
F. Ruang Lingkup Penelitian	20

G. Langkah Kerja	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Gambaran Produk	23
B. Profil Mitra Usaha	24
C. Harga Pokok Produksi	25
D. Hasil Penjualan Produk.....	26
E. Uji Penerimaan Pasar.....	27
F. <i>Overall Acceptability</i>	35
G. Pembahasan	36
BAB V PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Skala Likert	19
Tabel 2. Skala Guttman	20
Tabel 3. Kriteria Analisis	20
Tabel 4. Harga Pokok Produksi	25
Tabel 5. Hasil Penjualan	26
Tabel 6. Usia Konsumen OnLYBeans	27
Tabel 7. Jenis Kelamin Konsumen OnLYbeans	28
Tabel 8. Domisili Pembeli OnLYBeans	28
Tabel 9. Rata-rata Pendapatan Perbulan Pembeli	29
Tabel 10. Kemasan Mudah Dibawa	29
Tabel 11. Desain Kemasan Cocok Untuk Produk.....	30
Tabel 12. Kemasan Cocok Untuk Produk.....	30
Tabel 13. Harga Jual Produk Senilai Rp 12.000 Masih Terjangkau	31
Tabel 14. Harga Jual Produk Dapat Bersaing Dipasaran	32
Tabel 15. Hasil Pembelian Ulang Produk	32
Tabel 16. Hasil Merekomendasikan Produk	33
Tabel 17. Hasil Menyukai Produk OnLYBean	33
Tabel 18. Hasil Kepuasan Dengan Kualitas.....	34
Tabel 19. Hasil Overall Acceptability.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Onde – onde	6
Gambar 2. Earl Grey	7
Gambar 3. Red Beans.....	8
Gambar 4. Gambaran Produk.....	23
Gambar 5. Boring Brewery	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	43
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	44
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	45
Lampiran 4. Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	46
Lampiran 5. Hasil Data Kuesioner Pada Uji Penerimaan Pasar	48
Lampiran 6. Surat Serah Terima Kerjasama Mitra Usaha	49
Lampiran 7. Dokumentasi Konsumen Dan Produk OnLYBeans	50