

LAPORAN TUGAS AKHIR

IMPLEMENTASI *SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING*

DALAM STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK CAMILAN KUE

BAWANG DENGAN BIJI RAMI SUBSTITUSI TELUR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
Pariwisata



Disusun oleh:
NABILLA HERAWATI
NIM: 2294406032

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

IMPLEMENTASI *SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING*

DALAM STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK CAMILAN KUE

BAWANG DENGAN BIJI RAMI SUBSTITUSI TELUR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya
Pariwisata



Disusun oleh:
NABILLA HERAWATI
NIM: 2294406032

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA 2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Implementasi *Segmenting, Targeting, Positioning* dalam Strategi Pemasaran Pada Produk Camilan Kue Bawang Dengan Biji Rami *Substitusi* Telur

Penulis : Nabilla Herawati

NIM : 2294406028

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 hari Jumat, 4 Juli 2025.

Disahkan Oleh:

Ketua Penguji



Muhammad Ridwan, S.I.Kom, M.M

NIP. 198603272019031013

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd

NIP. 198908182024062001

Penguji 2



Antinah Latif, S. Kp. G, M. KM

NIP. 19912092019032023

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, M.M.

NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Implementasi Segmenting, Targeting, Positioning dalam Strategi Pemasaran Pada Produk Camilan Kue Bawang dengan Biji Rami Substitusi Telur.

Penulis : Nabilla Herawati
NIM : 2294406032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 19 Juni 2025

Pembimbing I



Antinah Latif, S. Kp. G, M. KM
NIP. 199112092019032023

Pembimbing II



Maria Ulfa Catur Afriasih, M.M
NIP. 198605092019032011

Mengetahui

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nabilla Herawati
NIM : 2294406032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“IMPLEMENTASI *SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING* DALAM
STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK CAMILAN KUE BAWANG
DENGAN BIJI RAMI SEBAGAI SUBSTITUSI TELUR”

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, 17 Juni 2025



Nabilla Herawati

NIM: 2294406032

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nabilla Herawati
NIM : 2294406032
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

demikian 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: "IMPLEMENTASI SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING DALAM STRATEGI PEMASARAN PADA PRODUK CAMILAN KUE BAWANG DENGAN BIJI RAMI SEBAGAI SUBSTITUSI TELUR"

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 sebenarnya

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang menyatakan,



Nabilla Herawati
2294406032

ABSTRACT

This research aims to implement segmenting, targeting, and positioning (STP) strategies in marketing an innovative product of onion cake snacks with flaxseed as an egg substitute. This innovation offers a healthier and friendlier alternative to snacks for people with egg allergies, without reducing the distinctive taste and texture. The research method uses a descriptive qualitative approach through in- depth interviews with MSME actors and students as actors and target consumers. Market segmentation was conducted based on geographical (Srengseng Sawah), demographic (18-40 years old), and psychographic (healthy lifestyle) aspects. The target market is focused on students, housewives, and nutrition-conscious communities. Product positioning is emphasized on nutritional value, natural ingredients, and informative packaging. The results showed that the STP strategy succeeded in increasing market acceptance of "Rambaw" products and clarifying marketing direction. Communication strategies are carried out through social media and direct promotion. It is hoped that this innovation will be able to answer market needs for healthy snacks and support the development of alternative food-based local products.

Keywords: onion cake, flaxseed, segmenting, targeting, positioning, marketing strategy.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengimplementasikan strategi *segmenting*, *targeting*, dan *positioning* (STP) dalam pemasaran produk inovatif camilan kue bawang dengan biji rami sebagai substitusi telur. Inovasi ini menawarkan alternatif makanan ringan yang lebih sehat dan ramah bagi penderita alergi telur, tanpa mengurangi cita rasa dan tekstur khas. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif melalui wawancara mendalam kepada pelaku UMKM dan mahasiswa selaku pelaku serta target konsumen. Segmentasi pasar dilakukan berdasarkan aspek geografis (Srengseng Sawah), demografis (usia 18–40 tahun), dan psikografis (gaya hidup sehat). Target pasar difokuskan pada mahasiswa, ibu rumah tangga, dan komunitas sadar gizi. *Positioning* produk ditekankan pada nilai gizi, bahan alami, serta kemasan informatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi STP berhasil meningkatkan penerimaan pasar terhadap produk "Rambaw" serta memperjelas arah pemasaran. Strategi komunikasi dilakukan melalui media sosial dan promosi langsung. Diharapkan, inovasi ini mampu menjawab kebutuhan pasar akan camilan sehat serta mendukung pengembangan produk lokal berbasis pangan alternatif.

Kata kunci: kue bawang, biji rami, *segmenting*, *targeting*, *positioning*, strategi pemasaran

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 -III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan bagian dalam penulisan naskah buku untuk produk Jackbites.

Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir yang berjudul "Penulisan Naskah Informasi Produk Inovasi Kuliner Jackbites". Penulis berharap penyusunan tugas akhir ini dapat menjadi acuan yang tepat dalam pelaksanaan penulisan yang telah direncanakan. Penyusunan tugas akhir 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, 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., 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. Antinah Latif, S. Kp. G, M. KM selaku Dosen Pembimbing I.
8. Maria Ulfah Catur Afriasih, M.M selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani mahasiswa/i selama penulis menempuh Pendidikan di sini.
10. Khususnya Orang tua, tante sulis, kakak sepupu, adik dan bude sriyati yang telah mendoakan dan mendukung baik secara moril dan materi.
11. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah berjuang bersama selama 6 semester.
12. Semua pihak yang telah banyak memberikan dukungan dan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
13. Kepada diri sendiri, Nabilla Herawati karena telah bertahan sejauh ini, dan terus berusaha untuk melakukan yang terbaik sampai saat ini, walaupun sering kali merasa takut dan salah namun tidak pernah ingin menyerah. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 13 Maret 2025



Nabilla Herawati

NIM. 2294406032

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	6
F. Manfaat Penulis	6
1. Manfaat Bagi Penulis.....	6
2. Manfaat Bagi Kampus	6
3. Manfaat Bagi Konsumen	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Camilan Kue Bawang.....	8
B. Strategi Pemasaran	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Jenis Penelitian.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
C. Subjek Penelitian.....	18
3. Instrumen Penelitian	18
4. Teknik Analisis Data	23
D. Ruang Lingkup.....	24
E. Langkah Kerja.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum Produk	28
B. Segmenting	42
C. Targeting.....	43

D. Positioning	44
BAB V PENUTUP	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	51
Lampiran 1. Biodata.....	51
Lampiran 2. Kartu Bimbingan	52
Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan.....	55
Lampiran 5. Dokumen mitra dan NIB.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Biji Rami per 100	10
Tabel 2. Pertanyaan Wawancara- Narasumber 1.....	18
Tabel 3. Pertanyaan Wawancara Narasumber 2.....	20
Tabel 4. Pertanyaan Wawancara Narasumber 3.....	21
Tabel 5. Langkah Kerja.....	23
Tabel 6. Formulasi III.....	29
Tabel 7. Hasil Penjualan.....	32
Tabel 8. Format Hasil Wawancara.....	34
Tabel 9. Format Hasil Wawancara.....	37
Tabel 10. Format Hasil Wawancara.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue Bawang	8
Gambar 2. Biji Rami.....	9
Gambar 3. Keripik Rambaw	27
Gambar 4. Logo	31
Gambar 5. Label Informasi Kemasan.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata.....	52
Lampiran 2 kartu bimbingan.....	53
Lampiran 3. Dokumentasi Pembeli.....	55
Lampiran 4. Dokumen Mitra dan NIB.....	58