

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP
PEMANFAATAN BUAH NANGKA MUDA SEBAGAI
OLAHAN BAKSO KEJU MERCON JACKBITES**

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



Disusun oleh :

**AISYAH YASMIN KHAIRUNNISA
(2294406003)**

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP
PEMANFAATAN BUAH NANGKA MUDA SEBAGAI
OLAHAN BAKSO KEJU MERCON JACKBITES**

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



Disusun oleh :

**AISYAH YASMIN KHAIRUNNISA
(2294406003)**

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Olahan Bakso Keju Mercon Jackbites.

Penulis : Aisyah Yasmin Khairunnisa

NIM : 2294406003

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jumat, 4 Juli 2025

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Penguji 1



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

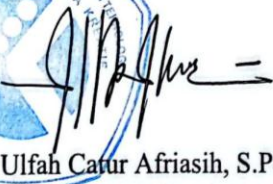
Penguji 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata




Maria Ulfah Capur Afriasih, S.Pd., M.M

NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pemanfaatan Buah
Nangka Muda Sebagai Olahan Bakso Keju Mercon.
Penulis : Aisyah Yasmin Khairunnisa
NIM : 2294406003
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 19 Juni 2025

Pembimbing I



Lu'luwatir Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par

NIP. 199104252022032012

Pembimbing II

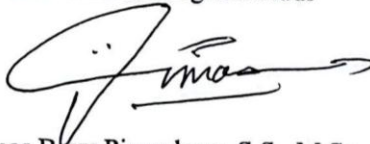


Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M

NIP. 198603272019031013

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 : Aisyah Yasmin Khairunnisa
NIM : 2294406003
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Olahan Bakso Keju Mercon Jakbites **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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a red circular official stamp and a yellow rectangular meter stamp. The red stamp contains the Garuda Pancasila emblem and the text 'KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, DAN KEMASYARAKATAN' and 'DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN TINGGI'. The yellow stamp contains the text 'METER TEMPEL' and the number 'F4AMX347550202'.

Aisyah Yasmin Khairunnisa

NIM: 2294406003

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Aisyah Yasmin Khairunnisa
NIM : 2294406003
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 Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Olahan Bakso Keju Mercon Jackbites.

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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Aisyah Yasmin Khairunnisa

NIM: 2294406003

ABSTRAK

The growing trend of healthy food consumption encourages innovation in plant based products as an alternative in food production. One local ingredient with great potential is young jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*), which is rich in fiber and has a meat like texture. However, its use as a raw material in processed foods remains limited. This study aims to examine the level of market acceptance of the innovative product Jackbites, a spicy cheese meatball made from young jackfruit. The main issues addressed are the limited use of young jackfruit in processed products and the lack of marketing data based on the STP (Segmenting, Targeting, Positioning) strategy. This research uses a quantitative approach through observation, documentation, and questionnaires distributed to 77 respondents in the Jabodetabek area. The analysis was conducted based on the STP marketing strategy and measured using the Likert scale. The results show that Jackbites is well received in terms of product quality, taste, price, packaging appearance, and purchase interest, as evidenced by increased sales over 20 days and market acceptance test results that fall into the very good category. It can be concluded that Jackbites is accepted, liked, and in demand by the public.

Keywords: Food Innovation, Young Jackfruit, Spicy Cheese Meatball, Market Acceptance, Stp

Perkembangan tren konsumsi makanan sehat mendorong inovasi pangan berbasis nabati sebagai alternatif dalam pembuatan produk. Salah satu bahan lokal yang berpotensi adalah buah nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) yang memiliki banyak serat dan tekstur menyerupai daging. Namun, penggunaannya sebagai bahan baku makanan olahan masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menguji tingkat penerimaan pasar terhadap produk inovatif Jackbites, yaitu bakso keju mercon berbahan dasar nangka muda. Permasalahan utama yang diangkat adalah kurangnya pemanfaatan nangka muda dalam produk olahan dan belum adanya data mengenai strategi pemasaran berbasis STP (Segmenting, Targeting, Positioning). Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif melalui observasi, dokumentasi, dan kuesioner kepada 77 responden di wilayah Jabodetabek. Analisis dilakukan berdasarkan strategi pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Positioning) dan pengukuran melalui skala Likert. Hasil menunjukkan bahwa produk Jackbites diterima dengan baik dari segi produk, rasa, harga, tampilan kemasan, dan minat beli, terbukti dari peningkatan penjualan selama 20 hari dan hasil uji penerimaan yang menunjukkan kategori sangat baik. Dapat disimpulkan bahwa Jackbites diterima, disukai, dan diminati oleh masyarakat.

Kata kunci: Inovasi Pangan, Nangka Muda, Bakso Keju Mercon, Penerimaan Pasar, STP

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Sebagai Olahan Bakso Keju Mercon Jackbites”**.

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.

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 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. 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 Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par, selaku Dosen Pembimbing I.
8. Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M. Selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
10. Kedua orang tua, mas, abang, kakak, dan keluarga penulis yang telah mendoakan dan mendukung penulis secara moril dan materi.

11. Teman-teman anggota kelompok yaitu, Febrisha Hubaidyah, Nashwa Fatiha, Ranaa Azzahra, dan Soraya Aulia yang telah bekerjasama dalam tugas akhir ini.
12. Kepada teman penulis yaitu Nur Habibah dan Tazkia Maharani yang telah membantu penulis dalam penulisan dan penyelesaian Tugas Akhir ini melalui dukungan, semangat, serta kontribusi yang sangat berarti selama proses penyusunan berlangsung.
13. Kepada teman-teman dan sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta dengan sabar mendengarkan keluhan penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
14. Kepada seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah berjuang bersama selama 6 semester.
15. 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.

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, 26 Juni 2025



Aisyah Yasmin Khairunnisa
NIM. 2294406003

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Inovasi Kuliner Dalam Pemanfaatan Bahan Lokal	6
B. Nangka Muda (<i>Artocarpus heterophyllus</i>).....	7
C. Bakso Keju Mercon.....	8
D. Uji Penerimaan Pasar	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	17
A. Data / Objek Penulisan.....	17
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	18
C. Populasi dan Sampel	18
D. <i>Segmenting, Targeting, dan Positioning</i>	20

E.	Teknik Pengumpulan Data	22
F.	Definisi Operasional Variabel	24
G.	Teknik Penjualan	25
H.	Pengukuran dan Analisa Data	26
I.	Ruang Lingkup	29
J.	Langkah Kerja	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		33
A.	Profil Usaha	33
B.	Gambaran Produk	37
C.	HPP (Harga Pokok Produksi)	37
D.	Analisis <i>Segmenting, Targeting, dan Positioning</i>	41
E.	Mitra Perusahaan	44
F.	Hasil Penjualan Produk Jackbites Selama 20 Hari Kerja	46
G.	Uji Penerimaan Pasar Terhadap Produk Jackbites	48
H.	Hasil Data dari Demografis Terhadap Bakso Nangka Muda Keju Mercon	49
I.	Hasil Data Dari Produk, Rasa, Harga, Minat Beli, Tampilan Dan Kualitas Kemasan Terhadap Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon ..	57
J.	Hasil data <i>Overall Acceptability</i> Dari Produk, Rasa, Harga, Tampilan dan Kemasan, dan Minat beli pada Produk Jackbites.	87
BAB V PENUTUP		91
A.	Kesimpulan	91
B.	Saran	92
DAFTAR PUSTAKA		93
LAMPIRAN		99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nangka Muda	8
Gambar 2. Bakso Ayam	9
Gambar 3. Keju	11
Gambar 4. Mercon	12
Gambar 5. Tahap Uji Penerimaan Pasar	31
Gambar 6. Logo Jackbites	34
Gambar 7. Packaging Jackbites	36
Gambar 8. Nomor Induk Berusaha (NIB) Millie Food Indonesia	45
Gambar 9. Instagram Millie Food Indonesia	46
Gambar 10 Grafik Jumlah Penjualan Bakso Nangka Muda Keju Mercon	47
Gambar 11 Grafik Rata-rata Profil Jenis Kelamin	50
Gambar 12 Grafik Rata-rata Profil Usia	51
Gambar 13 Grafik Rata-rata Profil Usia	52
Gambar 14 Grafik Rata-rata Profil Pekerjaan	53
Gambar 15 Grafik Rata-rata Profil Pendapatan	54
Gambar 16 Grafik Rata-rata Profil Pengeluaran Rumah Tangga	56
Gambar 17 Grafik Rata - Rata Indikator Produk tentang kualitas yang baik dan konsisten di setiap pembeliannya pada Jackbites	58
Gambar 18 Grafik Rata - Rata Indikator Produk tentang mudah disajikan dan praktis untuk dikonsumsi pada produk “Jackbites”	60
Gambar 19 Grafik Rata - Rata Indikator Produk tentang daya tahan atau masa simpan pada produk “Jackbites”	62
Gambar 20 Grafik Rata - Rata Indikator Rasa tentang rasa yang enak dan pedas sesuai selera pada produk “Jackbites”	64
Gambar 21 Grafik Rata - Rata Indikator Rasa tentang tekstur bakso yang mirip dengan bakso pada umumnya pada produk “Jackbites”	66
Gambar 22 Grafik Rata - Rata Indikator Rasa tentang aroma yang dapat menggugah selera pada produk “Jackbites”	68

Gambar 23 Grafik Rata - Rata Indikator Harga tentang harga produk yang masih terjangkau sesuai dengan porsi dan kualitas yang diberikan pada produk “Jackbites”	70
Gambar 24 Grafik Rata - Rata Indikator Harga tentang bersedia membeli dengan harga yang ditawarkan pada produk “Jackbites”	72
Gambar 25 Grafik Rata - Rata Indikator Harga Tentang harga yang dapat bersaing jika dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran pada produk “Jackbites” ...	74
Gambar 26 Grafik Rata - Rata Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang desain kemasan yang menarik dan sesuai pada produk “Jackbites”	76
Gambar 27 Grafik Rata - Rata Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang informasi yang tertera di kemasan lengkap dan mudah dipahami pada produk “Jackbites”	79
Gambar 28 Grafik Rata - Rata Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang logo dan warna yang digunakan pada kemasan sudah sesuai dan menarik pada produk “Jackbites”	81
Gambar 29 Grafik Rata - Rata Indikator Minat Beli Tentang melakukan pembelian ulang pada produk “Jackbites”	83
Gambar 30 Grafik Rata - Rata Indikator Minat Beli Tentang merekomendasikan kepada orang lain pada produk “Jackbites”	85
Gambar 31 Grafik Rata - Rata Indikator Minat Beli Tentang memenuhi kebutuhan dan keinginan selera pada produk “Jackbites”	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi 100 gr Nangka Muda	7
Tabel 2 Kandungan Gizi 100 gr Keju	10
Tabel 3 Bobot Nilai Kuesioner	27
Tabel 4. Kriteria Skala Likert	29
Tabel 5. Kriteria Analisis	29
Tabel 6. Harga Pokok Produksi Jackbites.....	38
Tabel 7. Harga Pokok Produksi Biaya Lain-Lain	40
Tabel 8 Jangkauan Skor Kelas SES	43
Tabel 9 Kategori SES.....	44
Tabel 10 Hasil Penjualan Bakso Nangka Muda Keju Mercon	47
Tabel 11 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Jenis Kelamin Responden	50
Tabel 12 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Umur Responden	51
Tabel 13 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Domisili Responden	52
Tabel 14 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Pekerjaan Responden	53
Tabel 15 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Pendapatan Perbulan Responden.....	54
Tabel 16 Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Pengeluaran Responden	55
Tabel 17 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Produk Tentang kualitas yang baik dan konsisten di setiap pembeliannya dari Produk Jackbites	57
Tabel 18 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Produk tentang mudah disajikan dan praktis untuk dikonsumsi pada produk Jackbites	59
Tabel 19 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Produk Tentang daya tahan atau masa simpan pada produk “Jackbites”	61

Tabel 20 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Rasa Tentang rasa yang enak dan pedas sesuai selera pada produk “Jackbites”	63
Tabel 21 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Rasa Tentang tekstur bakso yang mirip dengan bakso pada umumnya pada produk “Jackbites”	65
Tabel 22 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Rasa Tentang aroma yang dapat menggugah selera pada produk “Jackbites”	67
Tabel 23 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Harga Tentang harga produk yang masih terjangkau sesuai dengan porsi dan kualitas yang diberikan pada produk “Jackbites”	69
Tabel 24 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Harga Tentang bersedia membeli dengan harga yang ditawarkan pada produk “Jackbites”	71
Tabel 25 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Harga Tentang harga yang dapat bersaing jika dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran pada produk “Jackbites”	73
Tabel 26 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang desain kemasan yang menarik dan sesuai pada produk “Jackbites”	75
Tabel 27 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang informasi yang tertera di kemasan lengkap dan mudah dipahami pada produk “Jackbites”	77
Tabel 28 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Tampilan dan Kemasan Tentang logo dan warna yang digunakan pada kemasan sudah sesuai dan menarik pada produk Jackbites	80
Tabel 29 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Minat Beli Tentang melakukan pembelian ulang pada produk “Jackbites”	82
Tabel 30 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Minat Beli Tentang merekomendasikan kepada orang lain pada produk “Jackbites”	84
Tabel 31 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar Pada Indikator Minat Beli Tentang memenuhi kebutuhan dan keinginan selera pada produk “Jackbites” ...	86

Tabel 32 Hasil Overall Acceptability Dari Produk, Rasa, Harga, Tampilan dan Kemasan, Minat Beli Pada Produk “Jackbites”	88
Tabel 33 Grafik Rata-rata Overall Acceptability Dari Produk, Rasa, Harga, Tampilan dan Kemasan, Minat Beli Pada Produk "Jackbites"	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	99
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Penerimaan Pasar	100
Lampiran 3 Hasil Uji Penerimaan Pasar	103
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Penerimaan Pasar	124
Lampiran 5 Dokumentasi Terkait Kerjasama dengan Mitra	125
Lampiran 6 Lembar Kartu Bimbingan	126
Lampiran 7 Dokumentasi Terkait dengan TA	127