

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK SOSIS SOLO INOVATIF
“SOLORASA”

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh
RAIHAN IZZATUNNISA HARAHAHAP
NIM: 2294406041

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
2025

SAMPUL DALAM

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK SOSIS SOLO INOVATIF

“SOLORASA”

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh

RAIHAN IZZATUNNISA HARAHAHAP

NIM: 2294406041

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2025

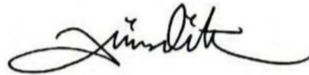
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Produk Sosis Solo Inovatif
"SoloRasa"
Penulis : Raihan Izzatunnisa Harahap
NIM : 2294406041
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 ~~Rabu~~, tanggal 09 Juli 2025

Disahkan Oleh :

Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 2



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

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 Sosis Solo Inovatif
"SoloRasa"
Penulis : Raihan Izzatunnisa Harahap
NIM : 2294406041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, Juni 2025

Pembimbing I



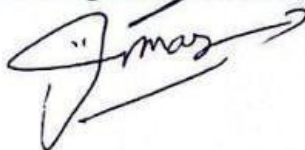
Muhammad Ridwan, S. Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Pembimbing II



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

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 : Raihan Izzatunnisa Harahap
NIM : 2294406041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Pasar Produk Sosis Solo Inovatif "SoloRasa" **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, 19 Juni 2025
Yang menyatakan,

Raihan Izzatunnisa Harahap

NIM: 2294406041

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Raihan Izzatunnisa Harahap
NIM : 2294406041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

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 Pencrimaan Pasar Produk Sosis Solo Inovatif "SoloRasa".

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, 19 Juni 2025

Yang menyatakan,



Raihan Izzatunnisa Harahap
NIM: 2294406041

ABSTRACT

Sosis Solo is a traditional snack from Solo, typically filled with seasoned chicken or beef and wrapped in a thin egg crepe. As a form of innovation, a new variant was developed by incorporating kepok banana blossom into the filling and adding carbonara sauce as a complement, resulting in a unique blend of savory, sweet, and creamy flavors. This product, named “SoloRasa”, was marketed through pre-orders and offline sales in collaboration with MSME partners. The sales process was conducted over 20 days in three batches, simultaneously accompanied by a market acceptance survey distributed to 60 respondents in the Greater Jakarta area (Jabodetabek), primarily targeting university students and the general public. The evaluation instruments used Likert and Guttman scales, with five indicators: taste, packaging, product, price, purchase interest, and brand image. Survey results indicated that “SoloRasa” was well-liked and positively received by consumers, particularly those aged 18-34 years, and was considered appealing regarding taste, packaging, and affordable pricing. This innovation has proven to bring a fresh image to traditional cuisine and aligns with current consumer trends.

Keywords: *Sosis Solo, SoloRasa, kepok banana blossom, carbonara sauce, traditional snack, market acceptance test, STP.*

ABSTRAK

Sosis solo merupakan jajanan tradisional khas Solo yang umumnya berisi daging ayam atau sapi berbumbu, dibungkus dengan dadar telur tipis. Sebagai bentuk inovasi, dilakukan dengan penambahan jantung pisang kepok sebagai isian, yang dipadukan dengan saus *carbonara* sebagai pelengkap, sehingga menciptakan perpaduan cita rasa gurih, manis dan *creamy*. Produk ini diberikan nama “SoloRasa” dan dipasarkan secara *pre-order* serta *offline* melalui kerja sama dengan mitra UMKM. Proses penjualan dilakukan selama 20 hari dalam tiga *batch*, disertai dengan penyebaran survei pasar kepada 60 responden di wilayah Jabodetabek, khususnya mahasiswa dan masyarakat umum. Instrumen penilaian menggunakan skala *Likert* dan *Guttman*, dengan lima indikator: cita rasa, kemasan, harga produk, minat beli, dan citra merek. Hasil survei menunjukkan bahwa “SoloRasa” disukai dan diterima baik oleh konsumen, khususnya usia 18-34 tahun, dan dinilai menarik dari sisi cita rasa, kemasan, serta harga yang terjangkau. Inovasi ini terbukti memberikan citra baru pada kuliner tradisional dan relevan dengan tren konsumen masa kini.

Kata kunci: *Sosis solo, SoloRasa, jantung pisang kepok, saus carbonara, jajanan tradisional, uji 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 Produk Sosis Solo Inovatif “SoloRasa”** ”.

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. Muhammad Ridwan, S.lkom., M.M., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan banyak arahan dan masukan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
8. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing II yang telah dengan sabar membimbing dan mendampingi penulis dari awal hingga akhir proses penyusunan tugas akhir.

9. Para dosen dan tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu penulis selama menempuh pendidikan.
10. Segenap keluarga tercinta yang telah menjadi sumber kekuatan utama. Terima kasih yang tak terhingga kepada Ayah Zulfan dan Mama Fithrie atas segala bentuk dukungan, baik secara materi maupun moril, serta kepada Abang Fikri, Kakak Ulfah, dan Kakak Shofi yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
11. Untuk para musisi yang menemani proses ini melalui karya-karyanya, terutama NIKI, NCT Dream, Laufey, dan musisi favorit lainnya yang telah menjadi penghibur dan penyemangat penulis selama proses ini.
12. Seluruh teman-teman Seni Kuliner, khususnya Anak Angker, grup Semangat TA, tim SoloRasa, dan seluruh Angkatan 2022, yang telah menjadi teman seperjuangan dalam perjalanan akademik dan selama proses penyusunan tugas akhir ini.
13. Untuk teman-temanku tercinta — Fatimah, Afni, Asyera, Rafika, Fafa, Mufida, dan para anabul kesayangan — terima kasih telah menjadi tempat berbagi keluh kesah, sumber tawa, serta pemberi semangat tanpa henti selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk penyempurnaan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta , 17 Juni 2025

Penulis,



Raihan Izzatunnisa H

NIM. 2294406041

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penulisan	6
F. Manfaat Penulisan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Tinjauan Umum	8
B. Tinjauan Khusus	12
C. Pengembangan Analisis Penjualan	17
BAB III METODE PELAKSANAAN	19
A. Data/Objek Penulisan	19
B. Tempat dan Waktu Penulisan	19

C. Populasi dan Sampel.....	20
<i>D. Segmenting, Targeting, Positioning</i>	22
F. Teknik Pengumpulan Data	25
G. Teknik Penjualan	31
H. Ruang Lingkup.....	31
I. Langkah Kerja	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Profil Usaha.....	36
B. Hasil Survei Uji Penerimaan Pasar	38
BAB V PENUTUP	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tingkat Kesukaan terhadap Makanan Tradisional	1
Gambar 2. Sosis Solo.....	8
Gambar 3. Jantung Pisang	9
Gambar 4. Saus <i>Carbonara</i>	11
Gambar 5. Tingkat Kesukaan terhadap Makanan Tradisional	23
Gambar 6. Langkah Kerja.....	33
Gambar 7. Grafik Penjualan Produk SoloRasa	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Analisis Penjualan.....	18
Tabel 2. Bobot Nilai Kuesioner Survei.....	29
Tabel 3. Skala <i>Likert</i>	29
Tabel 4. Skala <i>Guttman</i>	30
Tabel 5. Kriteria Analisis	30
Tabel 6. HPP (Harga Pokok Produksi)	37
Tabel 7. Biaya Lain-lain.....	38
Tabel 8. Profil Usia Responden.....	39
Tabel 9. Profil Jenis Kelamin Responden.....	40
Tabel 10. Profil Tempat Tinggal Responden.....	41
Tabel 11. Hasil Penjualan Produk SoloRasa	42
Tabel 12. Hasil Penilaian Cita Rasa (Rasa) pada Produk Sosis Solo SoloRasa	46
Tabel 13. Hasil Penilaian Cita Rasa (Aroma) pada Produk Sosis Solo SoloRasa	47
Tabel 14. Hasil Penilaian Cita Rasa (Warna) pada Produk Sosis Solo SoloRasa	49
Tabel 15. Hasil Penilaian Cita Rasa (Tekstur) pada Produk Sosis Solo SoloRasa	50
Tabel 16. Hasil Penilaian Kemasan pada Produk Sosis Solo SoloRasa	52
Tabel 17. Hasil Penilaian Kemasan pada Produk Sosis Solo SoloRasa	54
Tabel 18. Hasil Penilaian Harga Jual Produk Sosis Solo SoloRasa.....	56
Tabel 19. Hasil Penilaian Harga Jual Produk Sosis Solo SoloRasa	57
Tabel 20. Hasil Penilaian Minat Beli pada Produk Sosis Solo SoloRasa	58
Tabel 21. Hasil Penilaian Minat Beli pada Produk Sosis Solo SoloRasa	60
Tabel 22. Hasil Penilaian Minat Beli pada Produk Sosis Solo SoloRasa	61

Tabel 23. Hasil Penilaian Citra Merek pada Produk Sosis Solo SoloRasa ..	63
Tabel 24. Hasil Data Keseluruhan dari pada Produk Sosis Solo Inovatif “SoloRasa”	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	78
Lampiran 2. Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	79
Lampiran 3. Hasil Survei Penerimaan Pasar	81
Lampiran 4. Dokumentasi Survei dan Penjualan	88
Lampiran 5. Dokumentasi Terkait Kerja sama dengan Mitra UMKM.....	89
Lampiran 6. Dokumentasi Terkait dengan TA.....	93
Lampiran 7. Lembar Kartu Bimbingan.....	95