

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP OLAHAN NUGGET
VEGETARIAN DAGING ANALOG DENGAN PENAMBAHAN
KACANG LENTIL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh

SABRINA RESTI KINTAMANI

NIM: 2294406048

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP OLAHAN NUGGET
VEGETARIAN DAGING ANALOG DENGAN PENAMBAHAN
KACANG LENTIL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh

SABRINA RESTI KINTAMANI

NIM: 2294406048

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Olahan Nugget Vegetarian
Daging Analog Dengan Penambahan Kacang Lentil

Penulis : Sabrina Resti Kintamani

NIM 2294406048

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir ini di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari

Selasa, tanggal 15 Juli 2025.

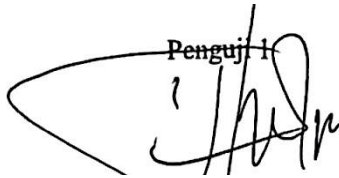
Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

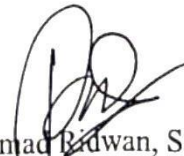
NIP. 198103052008122001



Penguji 1

Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par
NIP. 199408082022032020

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Olahan Nugget Vegetarian
Daging Analog Dengan Penambahan Kacang Lentil

Penulis : Sabrina Resti Kintamani

NIM : 2294406048

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 15 Juli 2025

Pembimbing I



Muhamad Ridwan, S.Kom., M.M
NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sabrina Resti Kintamani

NIM : 2294406048

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Uji Penerimaan Pasar Terhadap Olahan Nugget Vegetarian Daging Analog Dengan Penambahan Kacang Lentil” **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,



Sabrina Resti Kintamani

NIM.2294406048

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sabrina Resti Kintamani
NIM : 2294406048
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 Olahan Nugget Vegetarian Daging Analog Dengan Penambahan Kacang Lentil”.

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,



Sabrina Resti Kintamani

NIM.2294406048

ABSTRAK

The demand for plant-based food continues to rise alongside increasing public awareness of healthy lifestyles and environmental sustainability. Vegetarian nuggets have become a promising alternative to animal-based products, especially when made from nutritious local ingredients such as soybeans and lentils. This study aims to examine market acceptance of a vegetarian analog meat nugget with the addition of lentils. A quantitative methods by distributing likert and guttman scale questionnaires to 57 respondents in the Jabodetabek area. Data collection techniques included surveys, documentation, and limited sales through pre-orders and business partners. The sample was determined based on the (Hair et al., 2019: 18-21) approach, while data was analyzed based on aspects of taste, texture, packaging, price, and repurchase intention. The result showed a very high level of acceptance for aspects of taste (4.47), aroma (4.28), and packaging (4.65), but the texture aspect was considered to still need improvement (2.33). Repurchase intention reached 98.2%, and sales in 2 working days of market testing generated Rp1,812,000. The findings indicate that nuggetul products have the potential to compete in the market, especially in the nutrition-conscious and environmentally friendly young consumer segment. Nuggetul has high commercial potential and is well accepted by consumers, particularly in terms of taste and packaging.

Keywords: *Vegetarian Nugget, Analog Meat, Lentil Bean, Market Acceptance Test, Consumer Purchase Interest.*

Permintaan terhadap pangan nabati semakin meningkat seiring kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat dan keberlanjutan lingkungan. Nugget vegetarian menjadi alternatif yang potensial pengganti produk hewani, terutama jika berbahan lokal bergizi seperti kacang kedelai dan lentil. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan pasar terhadap nugget vegetarian daging analog dengan penambahan kacang lentil. Penulisan menggunakan metode kuantitatif dengan penyebaran kuesioner berskala likert dan guttman kepada 57 responden di wilayah Jabodetabek. Teknik pengumpulan data meliputi survei, dokumentasi, serta penjualan terbatas melalui pre-order dan mitra usaha. Sampel ditentukan berdasarkan pendekatan (Hair et al., 2019: 18-21), dan dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penulisan menunjukkan tingkat penerimaan sangat tinggi untuk aspek rasa (4,47), aroma (4,28), dan kemasan (4,65), namun aspek tekstur dinilai masih perlu ditingkatkan (2,33). Minat beli ulang mencapai 98,2%, dan penjualan selama 2 hari kerja uji pasar menghasilkan Rp1.812.000 menunjukkan bahwa produk nuggetul memiliki potensi bersaing di pasar, khususnya di segmen konsumen muda yang sadar gizi dan ramah lingkungan. Produk Nuggetul memiliki potensi komersial yang tinggi dan diterima dengan baik oleh konsumen, terutama pada aspek cita rasa dan kemasan.

Kata Kunci: *Nugget Vegetarian, Daging Analog, Kacang Lentil, Uji Penerimaan Pasar, Minat Beli Konsumen.*

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Uji Penerimaan Pasar Terhadap Olahan Nugget Vegetarian Daging Analog Dengan Penambahan Kacang Lentil.”

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca laporan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, saran-saran dari pihak yang telah membantu dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih kepada:

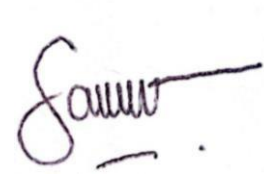
1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan.
4. Swastono Putro, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr Christiana Mayang Anggreni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Dosen Pembimbing I
8. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II
9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi motivasi dan kerjasamanya selama menempuh pendidikan.
10. Seluruh anggota tim “Republik Friends” yang telah bekerja sama dengan penuh semangat, tanggung jawab, dan komitmen tinggi selama proses perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunan laporan ini.
11. Kepada pemilik NIM 203030087 yang telah menemani proses penyusunan laporan ini, memberikan semangat, bantuan, dan dukungan tanpa henti.

12. Kepada rekan kerja Bqt Ktc Fairmont Jakarta yang telah menjadi tempat berbagi tawa, semangat, dan dukungan, terutama di tengah padatnya aktivitas kuliah sambil bekerja. Kehadiran kalian menjadi penguat di saat lelah, serta penghibur saat masa sidang yang penuh tekanan. Semangat dan candaan kalian sangat berarti dalam proses ini.
13. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri karena tidak menyerah dan tetap berjuang sejauh ini. Terima kasih sudah berusaha keras, sabar dalam menghadapi banyaknya rintangan dan mampu mengendalikan diri. Terima kasih sudah tetap kuat dan tetap untuk bertahan sendiri hingga saat ini. *You made it. Kin!*

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 25 Juni 2025

Penulis,



Sabrina Resti Kintamani

NIM. 2294406048

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
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 Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Uji Penerimaan Pasar.....	8
B. Nugget	8
C. Nugget Vegetarian.....	9
D. Daging Analog	10
E. Kacang Kedelai	11
F. Kacang Lentil.....	12
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Data/Objek Penulisan	15
B. Ruang Lingkup Penulisan	19
C. Sampel	20
D. Teknik Pengumpulan Data.....	21
E. Teknik Penjualan	23

F. Pengukuran dan Analisis Data	23
G. Langkah Kerja	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
1. Penerimaan konsumen terhadap nugget vegetarian.....	29
2. HPP (Harga Pokok Produksi).....	30
3. Responden.....	31
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bobot Nilai Kuesioner	23
Tabel 2. Kriteria Skala Likert	24
Tabel 3. Kriteria Skala Guttman	25
Tabel 4. Kriteria Interpretasi.....	25
Tabel 5. Biaya Bahan	30
Tabel 18. Hasil Penjualan pada produk Nuggetul	45
Tabel 19. Hasil Overall Acceptability Dari Cita Rasa, Packaging, Harga Produk, Minat Beli dan Minat Beli Pada Produk	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nugget.....	8
Gambar 2. Nugget Vegetarian	9
Gambar 3. Daging Analog.....	10
Gambar 4. Kacang Kedelai.....	11
Gambar 5. Kacang Lentil	12
Gambar 6. Produk Nuggetul.....	30
Gambar 7. Grafik Rata-rata Profile Jenis Kelamin	32
Gambar 8. Grafik Rata-rata Usia	33
Gambar 9. Grafik Rata-rata Domisili.....	34
Gambar 10. Grafik Rata-rata Indikator Cita Rasa Tentang Rasa Dari Produk “Nuggetul”	36
Gambar 11. Grafik Rata-rata Indikator Cita Rasa Tentang Tekstur Dari Produk “Nuggetul”	37
Gambar 12. Grafik Rata-rata Indikator Cita Rasa Tentang Aroma Dari Produk “Nuggetul”	38
Gambar 13. Grafik Rata-rata Indikator Cita Rasa Tentang Kesesuaian Standar Dari Produk “Nuggetul”	39
Gambar 14. Grafik Rata-rata Indikator Kemasan Tentang Kelayakan Produk “Nuggetul”	40
Gambar 15. Grafik Rata-rata Indikator Kemasan Tentang Setuju Bahwa Informasi Mengenai Produk “Nuggetul” Sudah Jelas Tertara Pada Kemasan.....	41
Gambar 16. Grafik Rata-rata Indikator Harga Produk Tentang Setuju Dengan Harga Rp 12.000 untuk Membeli Produk “Nuggetul” dengan Rasa yang Disajikan Sudah Sesuai.....	42
Gambar 17. Grafik Rata-rata Indikator Minat Beli Tentang Keinginan Melakukan Pembelian Kembali Produk “Nuggetul”	43
Gambar 18. Grafik Rata-rata Hasil Uji Penerimaan Pasar Pada Keinginan Merekomendasikan Produk “Nuggetul” Kepada Orang Lain	44
Gambar 19. Grafik Rata-rata Overall Acceptability Dari Cita Rasa, Packaging, Harga Produk, Minat Beli dan Minat Beli Pada Produk “Nuggetul”	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	54
Lampiran 2. Lembar Pembimbing I.....	55
Lampiran 3. Lembar Pembimbing II.....	56
Lampiran 4. Kuesioner Uji Penerimaan Pasar.....	57
Lampiran 5. Hasil Uji Penerimaan Pasar	58
Lampiran 6. Dokumentasi Produk	59
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Penerimaan Pasar	60
Lampiran 8. Mitra Perusahaan.....	61

