

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR DAN KELAYAKAN USAHA
***SNACK BAR* SEHAT BERBASIS BIJI NANGKA**

Diajukan Sebagai Salah satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya



Disusun Oleh:

Arindra Khairunisa

NIM. 2294406009

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR DAN KELAYAKAN USAHA
***SNACK BAR* SEHAT BERBASIS BIJI NANGKA**

Diajukan Sebagai Salah satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya



Disusun Oleh:

Arindra Khairunisa

NIM. 2294406009

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar dan Kelayakan Usaha *Snack Bar*
Schat Berbasis Biji Nangka
Penulis : Arindra Khairunisa
NIM : 2294406009
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 tanggal 11 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



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

Penguji 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006



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 dan Kelayakan Usaha *Snack Bar*
Sehat Berbasis Biji Nangka
Penulis : Arindra Khairunisa
NIM : 2294406009
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di... Jakarta... 13 Juni 2025.....

Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz., M. Sc.
NIP. 198709082019031006

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arindra Khairunisa
NIM : 2294406009
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Pasar dan Kelayakan Usaha *Snack Bar* Sehat Berbasis Biji Nangka **adalah original, belum pernah dibuat oleh piha 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,



Arindra Khairunisa
NIM: 2294406009

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Arindra Khairunisa
NIM : 2294406009
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 dan Kelayakan Usaha *Snack Bar* Sehat Berbasis Biji Nangka.

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, 10 Juni 2025

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a red revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '54AMX327048039'.

Arindra Khairunisa
NIM: 2294406009

ABSTRAK

This final project aims to examine the level of market acceptance and analyze the business feasibility of the Upbite Snack Bar made from jackfruit seeds as a healthy snack alternative that utilizes local food ingredients. The problem addressed arises from the suboptimal utilization of jackfruit seeds and the need to assess the product's market acceptance. The study employed a quantitative approach using a questionnaire survey involving 68 respondents, a 20-day sales observation, and a business feasibility analysis based on market, technical, financial, and human resource management aspects. The results showed a high level of market acceptance, with an average score of 3.654 and a percentage of 89%. Product sales showed positive trends, and the Break-Even Point (BEP) analysis indicated that the business is feasible, with the BEP achieved at 142 units sold. Based on these findings, it can be concluded that the Upbite Snack Bar has strong potential for broader development. This business not only meets consumer demand for healthy snacks but also supports the empowerment of underutilized local food resources.

Keywords: *snack bar, jackfruit seeds, market acceptance, sales, business feasibility*

Penulisan tugas akhir ini untuk menguji tingkat penerimaan pasar dan menganalisis kelayakan usaha dari produk *Upbite Snack Bar* Berbasis Biji Nangka sebagai alternatif camilan sehat yang menggunakan bahan pangan lokal. Masalah yang diangkat bermula dari belum optimalnya pemanfaatan biji nangka serta tingkat penerimaan pasar terhadap produk ini. Penulisan dilakukan pendekatan metode kuantitatif menggunakan survei kuesioner terhadap 68 responden, observasi penjualan selama dua puluh hari, serta analisis kelayakan usaha berdasarkan aspek pasar, aspek teknis, aspek keuangan, dan aspek manajemen sumber daya manusia. Hasil penulisan menunjukkan bahwa tingkat penerimaan pasar tinggi dengan skor 3.654 dengan presentase 89%. Penjualan produk menunjukkan hasil yang positif, dan hasil perhitungan *Break Event Point* (BEP) menunjukkan usaha dinyatakan layak dengan BEP yang tercapai pada 142 unit yang terjual. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa *Upbite snack bar* memiliki potensi untuk dikembangkan secara lebih luas. Usaha ini, memenuhi kebutuhan konsumen terhadap camilan sehat, tetapi juga mendukung pemberdayaan bahan pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Kata kunci: *snack bar, biji nangka, penerimaan pasar, penjualan, kelayakan usaha*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah sebagai kewajiban bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan D3 Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Pada Laporan Tugas Akhir ini, penulis membuat laporan yang berjudul “Uji Penerimaan Pasar dan Kelayakan Usaha *Snack Bar* Sehat Berbasis Biji Nangka”. Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat membantu mahasiswa/i angkatan berikutnya dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.

Proses penulisan Laporan Tugas Akhir 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 kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., sebagai Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.Sc., sebagai Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd., sebagai Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., sebagai Dosen Pembimbing I.
8. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., sebagai Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan.

10. Keluarga, terutama ayah dan bunda yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga, dan materi, serta memberikan dukungan dan doa selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
11. Teman-teman kelompok, Farah, Khansa, Mai, dan Ami, atas kerja samanya selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
12. Teman-teman angkatan 2022 terutama kelas A yang sudah berjuang bersama selama tiga tahun menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kurang dalam penulisan Laporan Tugas Akhir. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun pada Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 30 April 2025



Arindra Khairunisa
NIM. 2294406009

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	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Snack Bar	7
B. Biji Nangka	8
C. Uji Penerimaan Pasar	11
D. Studi Kelayakan Usaha	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Data atau Objek Penulisan	16
B. Tempat dan Waktu Penulisan.....	16
C. Populasi	17
D. Sampel.....	17
E. Teknik Pengumpulan Data.....	18
F. Teknik Penjualan.....	21
G. Ruang Lingkup.....	21

H. Langkah Kerja.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil Uji Penerimaan Pasar.....	24
B. Hasil Penjualan.....	42
C. Analisis Kelayakan Usaha.....	43
BAB V PENUTUP.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Biji Nangka dan Biji Durian	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Biji Nangka	9
Tabel 3. Skor Nilai Skala Likert	20
Tabel 4. Kriteria Analisis	21
Tabel 5. Deskripsi Aspek Teknis	45
Tabel 6. Penetapan Harga Jual	47
Tabel 7. Struktur Organisasi	49
Tabel 8. Hasil Penjualan	42
Tabel 9. Hasil Kuesioner pada Profil Usia	24
Tabel 10. Hasil Kuesioner pada Profil Jenis Kelamin	25
Tabel 11. Hasil Kuesioner pada Profil Domisili	25
Tabel 12. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Cita Rasa Tentang Rasa dari Produk "Upbite"	26
Tabel 13. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Cita Rasa Tentang Warna dari Produk "Upbite"	28
Tabel 14. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Cita Rasa Tentang Tekstur dari Produk "Upbite"	29
Tabel 15. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Kemasan Tentang Desain Kemasan dari Produk "Upbite"	30
Tabel 16. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Kemasan Tentang Informasi pada Kemasan dari Produk "Upbite"	31
Tabel 17. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Harga Produk Tentang Harga yang Sepadan dengan Porsinya dari Produk "Upbite"	32
Tabel 18. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Harga Produk Tentang Harga yang Sepadan dengan Rasanya dari Produk "Upbite"	34
Tabel 19. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Minat Beli Produk Tentang Pembelian Berulang	35
Tabel 20. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Minat Beli Tentang Nama "Upbite" memengaruhi minat beli	36
Tabel 21. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Positioning Tentang Rasa yang Dapat Bersaing	37
Tabel 22. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Positioning Tentang Harga yang Dapat Bersaing	38
Tabel 23. Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Positioning Tentang Merekomendasikan "Upbite" kepada Orang Lain	39
Tabel 24. Hasil Overall Acceptability dari Cita Rasa, Kemasan, Harga Produk, Minat Beli, dan Positioning terhadap Produk "Upbite"	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Snack Bar	7
Gambar 2. Biji Nangka	8
Gambar 3. Grafik Rata-rata Overall Acceptability dari Cita Rasa, Kemasan, Harga Produk, Minat Beli, dan Positioning pada Produk "Upbite"	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	59
Lampiran 2. Informasi Produk	60
Lampiran 3. Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	61
Lampiran 4. Hasil Uji Penerimaan Pasar	62
Lampiran 5. Surat Serah Terima Produk	67
Lampiran 6. NIB Mitra	68
Lampiran 7. Dokumentasi Konsumen dan Mitra	69
Lampiran 8. Lembar Kartu Bimbingan	70