

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STUDI INOVASI *CHIFFON CAKE* PISANG IJO
TERHADAP RESPON PASAR DAN KONSUMEN**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh:

Naila Sofia Ramadhani

2294406036

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

**STUDI INOVASI *CHIFFON CAKE* PISANG IJO
TERHADAP RESPON PASAR DAN KONSUMEN**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh:

Naila Sofia Ramadhani

2294406036

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Studi Inovasi Chiffon Cake Pisang Ijo Terhadap Respon Pasar dan Konsumen
Penulis : Naila Sofia Ramadhani
NIM : 2294406036
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir ini di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari ~~senin~~, tanggal 7.. Juli 2025

Disahkan oleh:

Ketua Penguji



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.

NIP. 198603272019031013

Penguji 1



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

NIP. 198809082022032008

Penguji 2



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

NIP. 199408082022032020

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 1986050920190032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Studi Inovasi *Chiffon Cake* Pisang Ijo Terhadap
Respon Pasar dan Konsumen
Penulis : Naila Sofia Ramadhani
NIM : 2294406036
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditanda tangani di Jakarta, 20 Juni 2025

Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur Afriasih., S.Pd., M.M.
NIP. 1986050920190032011

Pembimbing 2



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

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 : Naila Sofia Ramadhani
NIM : 2294406036
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Studi Inovasi *Chiffon Cake* Pisang Ijo Terhadap Respon Pasar dan Konsumen

Adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarism.

Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 16 Juni 2025

Yang menyatakan,



Naila Sofia Ramadhani
2294406036

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Naila Sofia Ramadhani
Nim : 2294406036
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:

Studi Inovasi *Chiffon Cake* Pisang Ijo Terhadap Respon Pasar dan Konsumen.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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 selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 16 Juni 2025

Yang menyatakan



Naila Sofia Ramadhani
2294406036

ABSTRACT

This study aims to examine the innovation of a gluten-free Chiffon Cake Pisang Ijo product, developed using mocaf (modified cassava flour) and breadfruit flour as local alternatives to wheat flour. The background of this research highlights the rising demand, especially among younger consumers, for healthy gluten-free foods that are also appealing in taste and appearance. A quantitative approach was used, with data collected from 64 respondents, consisting of students and nearby residents of the Jakarta State Polytechnic of Creative Media. Results showed high average scores in key aspects—taste (4.46), texture (4.35), appearance (4.67), price (4.4), and packaging (4.4). A total of 98% of respondents expressed willingness to repurchase, and 100% to recommend the product. These findings reflect a strong level of acceptance from the intended target market: health-conscious young consumers. The product is considered to have high potential for further development as a healthy dessert made from local ingredients.

Keywords: *gluten-free, chiffon cake, pisang ijo, mocaf, breadfruit, youth consumers, market response.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji inovasi produk *Chiffon Cake Pisang Ijo* berbasis *gluten-free* yang dikembangkan dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung sukun sebagai bahan lokal pengganti tepung terigu. Latar belakang penelitian ini berfokus pada meningkatnya kebutuhan masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap pangan sehat dan bebas gluten yang tetap menarik dari segi rasa dan tampilan. Penelitian dilakukan dengan pendekatan kuantitatif melalui penyebaran kuisioner kepada 64 responden dari kalangan mahasiswa dan masyarakat sekitar Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Hasil menunjukkan bahwa seluruh indikator utama, rasa (4,46), tekstur (4,35), tampilan (4,67), harga (4,4), dan kemasan (4,4) memperoleh skor tinggi. Sebanyak % responden menyatakan bersedia membeli kembali dan 100% bersedia merekomendasikan produk. Data ini mencerminkan penerimaan positif dari konsumen muda yang menjadi target utama. Produk dinilai memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif dessert sehat berbahan lokal.

Kata kunci: *gluten-free, chiffon cake, pisang ijo, mocaf, sukun, konsumen muda, respon pasar.*

PRAKATA

Puji syukur kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Studi Inovasi *Chiffon Cake* Pisang ijo Terhadap Respon Pasar dan Konsumen” dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta guna mencapai gelar Ahli Madya D3 Program Studi Seni Kuliner.

Tugas akhir ini membahas mengenai pengembangan produk pangan yang inovatif dan sehat, yaitu *chiffon cake* pisang ijo *gluten-free* berbahan dasar tepung *mocaf* dan tepung sukun. Produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif makanan manis yang digemari oleh anak remaja, yang lebih ramah untuk konsumen dengan kebutuhan khusus seperti intoleransi *gluten*, maupun bagi masyarakat umum yang mulai sadar akan pola makan sehat. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menggali respon pasar terhadap produk ini melalui pendekatan kuantitatif agar dapat diketahui daya terima dan potensi pengembangannya secara lebih luas.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini tidak akan dapat terlaksana tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si.M.Si. Wakil Direktur Bidang Akademik.

3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Ketua Jurusan Pariwisata dan selaku Dosen Pembimbing 1.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni. Stj, S.Pd., M.Pd., Sekretaris Program Studi Seni Kuliner dan selaku Dosen Pembimbing 2.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu penulis selama menempuh pendidikan.
8. Kepada Orang tua dan keluarga tercinta, yang telah menjadi pilar utama dalam hidup penulis. Terima kasih atas segala bentuk moral ataupun materil, yang tidak pernah berhenti mengalir sejak awal proses perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir ini, serta atas kesabaran yang luar biasa dalam menyikapi setiap keluhan penulis.
9. Kepada teman-teman penulis, khususnya Nadhirah Ichza, Sheila Kenyo, Widya Syavira, Kayla Prana, Raiva Sabirina, dan Fayza Fitra, yang selalu hadir dalam proses penelitian tugas akhir ini. Terima kasih atas semangat, tawa, cerita, dukungan, serta kerja sama yang membuat proses ini menjadi lebih ringan dan bermakna.
10. Kepada kelompok Chiijo atas segala kontribusi, diskusi, dan pengalaman yang menyenangkan selama proses berlangsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, baik dari segi isi, penyusunan kalimat, maupun kedalaman

analisis. Hal ini tak lepas dari keterbatasan waktu, pengalaman, dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka dan mengharapkan adanya kritik serta saran yang membangun dari pembaca maupun pihak-pihak yang berkompeten, demi perbaikan dan penyempurnaan karya di masa yang akan datang.

Meski masih jauh dari kata sempurna, penulis berharap tugas akhir ini dapat memberikan manfaat. Semoga penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengembangan produk pangan lokal yang lebih sehat, khususnya berbasis *gluten-free*, serta memberi inspirasi bagi mahasiswa lain yang ingin mengangkat tema serupa.

Jakarta, 18 Februari 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Naila', with a stylized flourish at the end.

Naila Sofia Ramadhani

NIM. 2294406036

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
B. Latar Belakang.....	1
C. Identifikasi Masalah	4
D. Batasan Masalah	5
E. Rumusan Masalah	5
F. Tujuan Penelitian.....	5
G. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Akademik	6
2. Bagi Penulis	6
3. Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Umum	7
1. Tepung <i>Mocaf</i>	7
2. Tepung Sukun.....	8
3. Es Pisang Ijo	9
4. Chiffon Cake.....	10
B. Tinjauan Khusus.....	11

1. Pengertian Studi Inovasi	11
2. Respon Pasar.....	12
3. Uji Penerimaan Pasar	13
4. Segmenting, Targeting, Positioning	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Data / Objek Penelitian	16
1. Objek	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian	17
1. Tempat Penelitian	17
2. Waktu Penelitian.....	17
C. Teknik Pengumpulan Data	18
1. Kuisisioner	19
2. Studi Pustaka	20
D. Populasi dan Sampel.....	20
1. Populasi	20
2. Sampel	21
E. Definisi Operasional.....	22
F. Pengukuran dan Analisis Data	23
1. Skala Likert.....	24
2. Skala <i>Guttman</i>	25
3. Kriteria Analisis.....	25
G. Ruang Lingkup.....	25
1. Peran Penulis	25
2. Kategori Karya.....	26
3. Ide Kreatif	26
H. Langkah Kerja.....	26
1. Persiapan.....	26
2. Produksi	27
3. Pascaproduksi	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran Produk	28

B. Profil Mitra Usaha.....	28
C. HPP (Harga Pokok Produksi)	30
D. Analisis Segmenting, Targeting, Positioning.....	30
1. Segmenting	31
2. Targeting.....	31
E. Hasil Penjualan Produk	32
F. Uji Penerimaan Pasar	34
G. Hasil Berdasarkan Data Demografis	35
1. Profile Berdasarkan Jenis Kelamin	35
2. Profile Berdasarkan Usia.....	36
3. Profile Berdasarkan Tempat Tinggal	36
H. Hasil Berdasarkan Data Sosial Ekonomi	37
1. Profile Berdasarkan Pendapatan Setiap Bulan	37
2. Profile Berdasarkan Pengeluaran Setiap Bulan.....	37
I. Hasil Data Pada Harga Produk, Rasa, Minat Beli, Kemasan Terhadap Produk <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo <i>Gluten-Free</i>	38
J. Pembahasan.....	45
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung <i>Mocaf</i>	7
Gambar 2. Tepung Sukun	9
Gambar 3. Es Pisang Ijo	10
Gambar 4. <i>Chiffon Cake</i>	11
Gambar 5. <i>Cafe</i> Sudut Timur	27
Gambar 6. Grafik Data Penjualan <i>Pre-order</i>	34
Gambar 7. Grafik Data Penjualan Mitra	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bobot Kuesioner	23
Tabel 2. Kriteria Skala <i>Likert</i>	24
Tabel 3. Kriteria Skala <i>Guttman</i>	24
Tabel 4. Kriteria Analisis.....	25
Tabel 5. Harga Pokok Produksi (HPP)	27
Tabel 6. Jangkauan Skor Kelas <i>SES</i>	30
Tabel 7. Kategori <i>SES</i>	31
Tabel 8. Hasil Penjualan <i>Pre-Order</i>	32
Tabel 9. Hasil Penjualan Mitra	32
Tabel 10. Data Demografi Berdasarkan Jenis Kelamin.....	34
Tabel 11. Data Demografi Berdasarkan Usia	35
Tabel 12. Data Demografi Berdasarkan Tempat Tinggal	35
Tabel 13. Pendapatan Responden	36
Tabel 14. Pengeluaran Responden.....	36
Tabel 15. Hasil Uji Penerimaan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Makanan Manis.....	37
Tabel 16. Hasil Uji Penerimaan Terhadap Kesukaan Konsumen Terhadap Rasa Dari Produk <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo <i>Gluten-Free</i>	39
Tabel 17. Hasil Uji Tingkat Kepekaan Konsumen Terhadap Bahan Baku Yang Digunakan Pada Produk <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo <i>Gluten-Free</i>	38
Tabel 18. Hasil Uji Penerimaan Tingkat Kecocokan Bahan Baku Yang Digunakan Terhadap Produk <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo <i>Gluten-Free</i>	40
Tabel 19. Hasil Uji Penerimaan Terhadap Tekstur	39
Tabel 20. Hasil Data Terhadap Tampilan <i>Chiffon Cake</i> Pisang Ijo	41
Tabel 21. Hasil Data Terhadap Harga Dari Produk <i>Chiffon</i>	40
Tabel 22. Hasil Data Cocok Dikonsumsi Semua Usia.....	41
Tabel 23. Hasil Data Terhadap Kemasan	42
Tabel 24. Hasil Data Terhadap Pembelian Ulang	42
Tabel 25. Hasil Data Terhadap Merekomendasikan Produk	43
Tabel 26. Jurnal Sebagai Pendukung Hasil Analisis Data, Roll Cake <i>Mocaf</i>	44
Tabel 27. Jurnal Sebagai Pendukung Hasil Analisis Data, Tepung Sukun.....	44
Tabel 28. Jurnal Sebagai Pendukung Hasil Analisis Data, Tepung Sukun.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	57
Lampiran 2. Lembar Bimbingan 1.....	58
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2.....	59
Lampiran 4. Kuisisioner Uji Penerimaan Pasar.....	60
Lampiran 5. Dokumentasi Konsumen dan Produk Chiijo	62
Lampiran 6. Hasil Cek Plagiarisme	63

