

**LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP
PENGOLAHAN "BONGGOL" PISANG BATU
SEBAGAI DIVERSIFIKASI HIDANGAN NUSANTARA
PEMPEK PALEMBANG**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam Mengerjakan Tugas Akhir
Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh :

Muhammad Zidan Anadi Putra

21710038

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

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Disversifikasi Hidangan Nusantara Pempek
Penulis : Muhammad Zidan Anadi Putra
NIM : 21710038
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 senin, 15 Juli 2024.

Disahkan oleh:

Ketua penguji,



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M

NIP. 198603272019031013

Penguji 1



Dr. Atiek Rohmiyan, M.Pd

NIP. 196204291985012001

Penguji 2



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

NIP.198605092019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Disversifikasi Hidangan Nusantara Pempek Palembang
Penulis : Muhammad Zidan Anadi Putra
NIM : 21710038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan di setujui untuk di sidangkan,
Ditandatangani di Jakarta, 5 Juli 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

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 : Muhammad Zidan Anadi Putra
NIM : 21710038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Disversifikasi Hidangan Nusantara Pempek adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari di temukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 5 juli 2024

Yang menyatakan



Muhammad Zidan Anadi Putra

NIM: 21710038

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Zidan Anadi Putra
NIM : 21710038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Penerimaan Pasar Terhadap Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Disversifikasi Hidangan Nusantara Pempek

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif 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, 5 Juli 2024
Yang menyatakan.



Muhammad Zidan Anadi Putra
NIM: 21710038

ABSTRAK

Pempek is a typical Palembang dish that is famous throughout Indonesia, especially in South Sumatra. Made from a mixture of ground fish meat, tapioca flour, water and spices, this dish is often served with cuko sauce. Banana weevil is a part of the banana plant, generally round and large. Banana weevils contain 66.2% carbohydrates and have a water content of 20% for wet banana weevils. Banana weevil processing aims to utilize materials that previously had no economic value to become economically valuable materials and as a food source. The purpose of this research is to determine market acceptance of Pempek Bonggol Pisang. Using a quantitative approach from a sample consisting of 64 respondents, namely students and students of the Culinary Arts Program at the Creative Media State Polytechnic campus. Researchers distributed questionnaires to collect data on market acceptance tests. The analysis used is data collection and drawing conclusions. The results of the market acceptance test research show that the banana hump pempek product can be accepted in the market and the market acceptance test of the banana hump pempek product from 3 indicators, namely taste, price and packaging obtained good results. So it can be concluded that the Pempek Bonggol Pisang product is accepted, liked and in demand by students of the Culinary Arts Study Program at the Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Keywords: market acceptance, pempek, banana weevil

Pempek merupakan masakan khas Palembang yang terkenal di seluruh Indonesia, khususnya di Sumatera Selatan. Terbuat dari campuran daging ikan giling, tepung tapioka, air dan bumbu, masakan ini sering disajikan dengan saus cuko. Bonggol pisang merupakan bagian dari tanaman pisang, umumnya berbentuk bulat dan besar. Bonggol pisang mengandung karbohidrat sebanyak 66,2% dan memiliki kadar air 20% untuk bonggol pisang basah. Pengolahan bonggol pisang bertujuan untuk memanfaatkan bahan yang sebelumnya tidak memiliki nilai ekonomi menjadi bahan bernilai ekonomi serta sebagai sumber pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan pasar terhadap Pempek Bonggol Pisang dan mengetahui respon dari para pembeli terhadap produk ini. Dengan menggunakan pendekatan kuantitatif dari sampel yang terdiri 64 responden, yaitu mahasiswa dan mahasiswi Program Seni Kuliner dikampus Politeknik negeri Media Kreatif. Peneliti membagikan kuisioner untuk pengumpulan data pada uji penerimaan pasar. Analisis yang digunakan adalah pengumpulan data dan mengambil kesimpulan. Hasil dari penelitian uji penerimaan pasar menunjukkan bahwa produk pempek bonggol pisang dapat di terima pada pasar dan uji penerimaan pasar pada produk pempek bonggol pisang dari 3 indikator, yaitu rasa, harga dan *packaging* mendapatkan hasil yang baik. Jadi dapat disimpulkan bahwa produk Pempek Bonggol Pisang diterima, disukai, dan diminati oleh para mahasiswa/I Program Studi Seni Kuliner di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Kata Kunci : penerimaan pasar, pempek, bonggol pisang

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 PENGOLAHAN "BONGGOL" PISANG BATU (MUSA BALBISINA) SEBAGAI DIVERSIFIKASI HIDANGAN NUSANTARA PEMPEK PALEMBANG”**.

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa proposal ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca proposal. Penulis juga menyadari bahwa penelitian 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., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Maria Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku dosen pembimbing 1 dari mahasiswa atas nama Muhammad Zidan Anadi Putra.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing 2 dari mahasiswa atas nama Muhammad Zidan Anadi Putra.
8. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media

Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.

9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2021 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan 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, 15 Juli 2024



Penulis,

Muhammad Zidan
Anadi Putra

21710038

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	15
PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang	15
B. Identifikasi Masalah	17
C. Batasan Masalah	17
D. Rumusan Masalah	17
E. Tujuan Penelitian	18
F. Manfaat Penelitian	18
BAB II	20
TINJAUAN PUSTAKA	20
A. Bonggol Pisang	20
B. Pempek Palembang	22
C. Diversifikasi Produk	23
D. Uji Penerimaan Pasar	23
BAB III	24
METODE PELAKSANAAN	24
A. Data / Objek Penulisan	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Populasi dan Sampel	27
4. Langkah Kerja	31
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Profil Usaha	32
B. Hasil Kuisoner	36

BAB V	53
PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Kimia Bonggol Pisang per 100gr	21
Tabel 2 HPP Bahan Produk “Penggol”	33
Tabel 3 Grafik Pre-order Setiap Batch produk "Penggol"	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bonggol Pisang	20
Gambar 2 Pempek Palembang.....	22
Gambar 3 Kemasan "Penggol"	34
Gambar 4 Botol Cuko 80ml.....	34
Gambar 5 Social Media "Penggol".....	35
Gambar 6 Diagram Usia Pembeli "Penggol"	36
Gambar 7 Diagram Domisili Pembeli "Penggol".....	36
Gambar 8 Diagram Pekerjaan Pembeli "Penggol"	37
Gambar 9 Diagram Semester Pembeli "Penggol"	38
Gambar 10 Diagram Pendapatan Rata-Rata Perbulan Pembeli "Penggol"	38
Gambar 11 Diagram Pengeluaran Rata-Rata Perbulan Pembeli "Penggol".....	39
Gambar 12 Diagram hasil rasa dari produk "Penggol"?	39
Gambar 13 Diagram hasil menyukai warna dari produk "Penggol"	40
Gambar 14 Diagram hasil menyukai tekstur dari produk "Penggol" ?	41
Gambar 15 Diagram hasil menyukai aroma dari produk "Penggol"?	41
Gambar 16 Diagram hasil rasa "Penggol" sudah sesuai dengan rasa pempek pada umumnya.....	42
Gambar 17 Diagram hasil menyukai desain dari Packaging pada produk "Penggol"?	43
Gambar 18 Diagram hasil bahwa informasi mengenai produk "Penggol" sudah jelas tertera pada packaging	43
Gambar 19 Diagram hasil Packaging pada produk "Penggol" dapat dan mudah dibawa kemana saja.....	44
Gambar 20 Diagram hasil Packaging pada produk "Penggol" sudah mencerminkan nilai atau identitas produk dengan baik.....	45
Gambar 21 Diagram hasil bahwa dengan harga Rp 15.000 untuk membeli produk "Penggol" yang ditawarkan sudah sesuai atau sepadan dengan porsi nya 45	
Gambar 22 Diagram hasil bahwa harga Rp 15.000 untuk membeli produk "Penggol" yang disajikan sudah sesuai atau sepadan dengan rasanya?.....	46
Gambar 23 Diagram hasil bahwa harga Rp 15.000 untuk membeli produk "Penggol" dengan Packaging yang ditawarkan sudah sesuai atau sepadan?.....	47
Gambar 24 Diagram hasil bahwa produk "Penggol" sudah memenuhi kebutuhan dan keinginan selera anda saat ini	48
Gambar 25 Diagram hasil bahwa nama "penggol" mempengaruhi minat beli anda terhadap produk ini	48
Gambar 26 Diagram hasil bahwa Social Media "penggol" mempengaruhi minat beli anda terhadap produk ini	49
Gambar 27 Diagram hasil bahwa Packaging yang ditawarkan pada produk "Penggol" dapat bersaing dengan kompetitor yang sudah ada	50
Gambar 28 Diagram hasil bahwa rasa yang disajikan pada produk "Penggol" dapat bersaing dengan kompetitor yang sudah ada.....	50
Gambar 29 Diagram hasil harga Rp 15.000 yang diberikan pada produk "Penggol" dapat bersaing dengan kompetitor yang sudah ada	51

Gambar 30 Diagram hasil merekomendasikan produk “Penggol” kepada orang lain.....51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	57
Lampiran 2 Kuisioner Uji Penerimaan Pasar	58
Lampiran 3 Uji Penerimaan Pasar	60
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Penerimaan Pasar	84
Lampiran 5 Kartu Bimbingan.....	96