

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR *GUMMY JELLY* FUNGSIONAL
BERBASIS EKSTRAK BIR PLETOK SEBAGAI ALTERNATIF
MINUMAN TRADISIONAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh

RICHARD SURYA PRATAMA

NIM: 2294406044

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR *GUMMY JELLY* FUNGSIONAL
BERBASIS EKSTRAK BIR PLETOK SEBAGAI ALTERNATIF
MINUMAN TRADISIONAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh

RICHARD SURYA PRATAMA

NIM: 2294406044

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ekstrak Bir Pletok Sebagai Alternatif Minuman Tradisional
Penulis : Richard Surya Pratama
NIM : 2294406044
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 16 Juli 2025

Disahkan oleh:

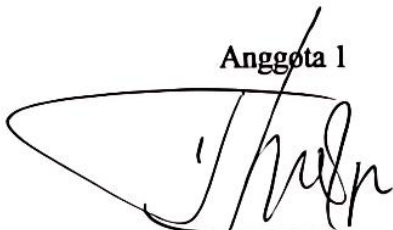
Ketua Penguji,



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.

NIP. 198804112020121008

Anggota 1



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

NIP. 199104252022032012

Anggota 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 *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ekstrak Bir Pletok Sebagai Alternatif Minuman Tradisional
Penulis : Richard Surya Pratama
NIM : 2294406044
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc

NIP. 198709082019031006

Pembimbing II



Dwi Mandasari Rahayu, S.P., M.M

NIP. 198801052019032012

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Richard Surya Pratama
NIM : 2294406044
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Pasar *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ekstrak Bir Pletok Sebagai Alternatif Minuman Tradisional **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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Richard Surya Pratama

NIM: 2294406044

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Richard Surya Pratama
NIM : 2294406044
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 *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ekstrak Bir Pletok Sebagai Alternatif Minuman Tradisional.

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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Richard Surya Pratama

NIM: 2294406044

ABSTRAK

This research focuses on the development and marketing strategy of an innovative product in the form of Gummy Jelly enriched with the distinctive flavor bir pletok extract, as a modern reinterpretation of the traditional Betawi beverage. Pletok beer was chosen as the basic ingredient for this product innovation because it has high cultural value, contains spices that are rich in benefits, and has great potential to be developed into a modern functional food. The product combines the richness of Indonesian spices in the form of a contemporary snack, making it appealing to a broader range of consumer, particularly the younger generation. Using a qualitative approach because it aims to understand in depth how consumers respond to the innovation of Gummy Jelly products made from pletok beer, both in terms of taste, appearance, packaging, and price. The study employs a qualitative approach, utilizing data collection techniques such as direct observation, interviews, questionnaires, and literature review. The marketing strategy is further supported by the implementation of the STP approach (Segmentation, Targeting, Positioning) and marketing mix, covering aspects of product, pricing, distribution and promotion.

Keywords: *Bir Pletok, Culinary Innovation, Food Innovation, Marketing Strategy, Functional Food.*

Penelitian ini berfokus kepada pengembangan dan strategi pemasaran produk yang inovatif berupa *Gummy Jelly* yang diperkuat dengan rasa ekstrak bir pletok, sebagai salah satu makanan *modern* yang berasal dari minuman tradisional bir pletok khas Betawi. Bir pletok dipilih sebagai bahan dasar inovasi produk ini karena memiliki nilai budaya yang tinggi, kandungan rempah yang kaya manfaat, serta potensi besar untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional *modern*. Produk penelitian ini menggabungkan kekayaan rempah – rempah Indonesia dalam bentuk *Gummy Jelly* sebagai makanan *modern*, sehingga dapat menarik minat konsumen yang lebih luas, khususnya generasi muda. Menggunakan pendekatan kualitatif karena bertujuan untuk memahami secara mendalam bagaimana konsumen merespon inovasi produk *Gummy Jelly* berbahan dasar bir pletok, baik dari aspek cita rasa, tampilan, kemasan, hingga harga. Penelitian ini dilakukan penulis melalui metode pendekatan kualitatif, pengumpulan data berupa observasi, wawancara, kuesioner dan studi pustaka. Strategi pemasaran ini juga dibantu dengan menggunakan pendekatan STP (*Segmenting, Targeting, Positioning*) dan bauran pemasaran yang mencakup aspek – aspek produk, harga, distribusi dan promosi.

Kata Kunci: *Bir Pletok, Gummy Jelly, Inovasi Pangan, Strategi Pemasaran. Pangan Fungsional.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. 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.

Dalam tugas akhir ini penulis berperan sebagai seseorang yang mengembangkan dan menawarkan produk pada pasar. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul “Uji Penerimaan Pasar *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ekstrak Bir Pletok Sebagai Minuman Tradisional”.

Laporan tugas akhir 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 terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, 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 Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I
8. Dwi Mandasari Rahayu, S.P., M.M., selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempu pendidikan di di sini.
10. Kedua orang tua dan adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.

11. Kepada penulis tugas akhir “Penulisan Naskah *Gummy Jelly* Bir Pletok: Inovasi Kuliner Tradisional” yang telah menjadi pengingat akan tujuan awal saya memulai proses ini. Dukungan dan semangat yang diberikan sangat berarti, terutama pada saat penulis mengalami keraguan dan kelelahan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
12. Kepada teman-teman tim “Pletoky” yang telah bekerja sama untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 20 Juni 2025

Penulis,



Richard Surya Pratama

NIM. 2294406044

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISMEiv	
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	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penulisan	6
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. <i>Gummy Jelly</i> Ekstrak Bir Pletok	8
B. Pemasaran.....	11
C. Uji Penerimaan Pasar	15
D. Preferensi dan Kesukaan Konsumen.....	16
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/Objek Penulisan	17
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	18
C. Populasi dan Sampel	18
D. Teknik Pengumpulan Data	19
E. Ruang Lingkup.....	24
F. Langkah Kerja	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Profil Usaha.....	27

B. Mitra Perusahaan.....	29
C. Data <i>Segmentasi, Targeting, dan Positioning</i>	30
D. HPP (Harga Pokok Produksi).....	31
E. Hasil Penjualan Produk	33
F. Hasil Uji Penerimaan dan Karakteristik Pasar	35
G. Preferensi dan Kesukaan Konsumen.....	44
BAB V PENUTUP.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Inovasi Bir Pletok.....	2
Tabel 2. Indikator Pertanyaan	19
Tabel 3. Pertanyaan Wawancara	22
Tabel 4. Media Elektronik Penunjang.....	22
Tabel 5. Harga Pokok Produksi	31
Tabel 6. Harga Pokok Produksi Produksi <i>Gummy Jelly</i> bir pletok (Pletoky).....	32
Tabel 7. Sistem <i>Pre-Order</i>	33
Tabel 8. Hasil Penjualan <i>Gummy Jelly</i>	33
Tabel 9. Tematik <i>After Taste</i> Produk	44
Tabel 10. Tematik Tampilan Produk Pletoky	44
Tabel 11. Tematik Warna Produk	45
Tabel 12. Tematik Tekstur <i>Gummy Jelly</i>	46
Tabel 13. Tematik Perbedaan Produk <i>Gummy Jelly</i>	47
Tabel 14. Tematik Aroma Produk.....	47
Tabel 15. Tematik Harga Produk	48
Tabel 16. Tematik Kemasan Produk Pletoky.....	49
Tabel 17. Tematik Informasi Tentang Produk	50
Tabel 18. Tematik Cara Pembelian Produk	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Gummy Jelly</i>	10
Gambar 2. Tahap Uji Strategi Pemasaran	26
Gambar 3. <i>Gummy Jelly</i> Ekstrak Bir Pletok	27
Gambar 4. <i>Packaging</i> dan Logo Pletoky	28
Gambar 5. Mitra Perusahaan.....	29
Gambar 6. Grafik Penjualan.....	34
Gambar 7. Diagram Distribusi Frekuensi Usia	35
Gambar 8. Diagram Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin.....	36
Gambar 9. Diagram Distribusi Pengetahuan Tentang Produk.....	36
Gambar 10. Diagram Distribusi Frekuensi Merk Pada Produk\	37
Gambar 11. Diagram Distribusi Frekuensi Kesukaan Bahan Dasar Pada Produk	38
Gambar 12. Diagram Distribusi Frekuensi Rasa Pada Produk	39
Gambar 13. Diagram Distribusi Frekuensi Tempat Pembelian Produk.....	40
Gambar 14. Diagram Distribusi Frekuensi Harga Produk	41
Gambar 15. Diagram Distribusi Frekuensi Kemasan Pada Produk	42
Gambar 16. Diagram Distribusi Frekuensi Informasi Tentang Produk	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2. Kuesioner Hasil Uji Penerimaan Pasar.....	57
Lampiran 3. Dokumentasi Pemberian Tester dan Wawancara	59
Lampiran 4. Dokumentasi Foto Penjualan.....	60
Lampiran 5. Dokumentasi Terkait Kerjasama Dengan Mitra Usaha.....	62
Lampiran 6. Lembar Kartu Bimbingan.....	65