

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP BUAH CEMPEDAK
SEBAGAI INOVASI OLAHAN PERMEN JELLY ROLL**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

NURUL SYIF`A HERDIANTI

NIM 21710047

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP BUAH CEMPEDAK
SEBAGAI INOVASI OLAHAN PERMEN JELLY ROLL**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

NURUL SYIF`A HERDIANTI

NIM 21710047

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI PENERIMAAN PASAR TERHADAP BUAH
CEMPEDAK SEBAGAI INOVASI OLAHAN
PERMEN JELLY ROLL
Penulis : Nurul Syifa Herdianti
NIM : 21710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 12 Juli 2024

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



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

Anggota 1

Anggota 2



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



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



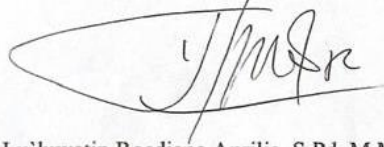
Anindita Budi Astuti, S.E, M.M
NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Terhadap Buah Cempedak
Sebagai Inovasi Olahan Permen *Jelly Roll*
Penulis : Nurul Syifa Herdianti
NIM : 21710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

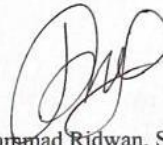
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 28 Juni 2024

Pembimbing I



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Pembimbing II



Muhammad Ridwan, S.Ikom, MM
NIP:198603272019031013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurul Syif'a Herdianti
NIM : 21710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir kami dengan judul: "Uji Penerimaan Pasar Terhadap Buah Cempedak Sebagai Inovasi Olahan Permen Jelly Roll" 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 sebenarnya.

Jakarta, 28 Juni 2024

Yang menyatakan



Nurul Syif'a Herdianti

NIM : 21710047

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nurul Syifa Herdianti
NIM : 21710047
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Penerimaan Pasar Terhadap Buah Cempedak Sebagai Inovasi Olahan Permen Jelly Roll

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 28 Juni 2024

Yang menyatakan



Nurul Syifa Herdianti

NIM : 21710047

ABSTRAK

Processed products from cempedak fruit are still very rare, usually cempedak fruit is processed into fried cempedak, so in this study made another processed innovation from cempedak fruit, namely jelly roll candy innovation, cemyroll is an innovative product of cempedak jelly roll candy. As a new product that is still under development, it is necessary to do marketing to determine the level of market acceptance. In this study using quantitative methods and using two rating scales, namely the Likert scale and the Guttman scale. the population formula used is hair and uses accidental sampling, this acceptance survey uses 80 respondents. This product is aimed at people who have an interest in sweetness, from the results of the survey conducted on color and aroma indicators on taste have very suitable criteria, hile for taste and texture have suitable criteria. on packaging indicators have very agree criteria overall both from attractiveness, function, safety and brand identity. Price indicators that have very agree criteria on the question of price affordability for all groups but on the suitability of prices for product content have agree criteria. In positioning the price and standard of jelly candy gets the criteria to agree, from the purchase interest indicator all consumers choose to repurchase the jelly roll cempedak candy product and will recommend it to others.

Keywords: Cempedak, Innovation, Flavor, Jelly Roll Candy, Market Acceptance, Packaging, Saling Price

Produk olahan dari buah cempedak masih sangat jarang ditemukan, biasanya buah cempedak diolah menjadi cempedak goreng, maka dari itu dalam penelitian ini membuat inovasi olahan lain dari buah cempedak yaitu inovasi permen jelly roll, cemyroll merupakan produk inovasi permen jelly roll cempedak. Sebagai suatu produk baru yang masih dalam pengembangan perlu dilakukannya pemasaran untuk mengetahui tingkat penerimaan pasar. Pada penelitian ini menggunakan metode kuantitatif serta memakai dua skala penilaian yaitu skala likert dan skala guttman. rumus populasi yang digunakan yaitu hair dan menggunakan accidental sampling, survei penerimaan ini menggunakan 80 responden. Produk ini ditujukan kepada masyarakat yang memiliki ketertarikan terhadap rasa manis, dari hasil survei yang dilakukan pada indikator warna dan aroma pada cita rasa memiliki kriteria sangat sesuai, sedangkan untuk rasa dan tekstur memiliki kriteria sesuai. pada indikator kemasan memiliki kriteria sangat setuju secara keseluruhan baik dari ketertarikan, fungsi, keamanan dan brand identity. Indikator harga yang memiliki kriteria sangat setuju pada pertanyaan keterjangkauan harga kesemua kalangan tetapi pada kesesuaian harga pada isi produk memiliki kriteria setuju. Secara positioning harga dan standrat permen *jelly* mendapat kriteria setuju, dari indikator minat beli semua konsumen memilih akan membeli kembali produk permen *jelly roll* cempedak dan akan merekomendasikan ke orang lain.

Kata Kunci : Inovasi, Permen Jelly Roll, Penerimaan Pasar, Cempedak, Cita Rasa, Kemasan, Harga Jual

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran “Uji Penerimaan Pasar Buah Cempedak Sebagai Inovasi Olahan Permen Jelly Roll”. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. RR. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekertaris Progam Studi Seni Kuliner
7. Lu`Luwatin Aprilia Rosdiana, S.Pd, M.M.Par, selaku Dosen Pembimbing I
8. Muhammad Ridwan, S,Kom., M.M selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
10. Soesilowaty Widarshanty selaku ibu penulis yang selama ini membiayai penulis selama menempuh jenjang pendidikan, memberikan semua effort kepada penulis selama masa kuliah, dan memberikan support serta doa untuk penulis

11. Herdian Seno Harmoko selaku ayah penulis yang memberikan support juga doa untuk penulis yang mengantarkan penulis selama masa taman kanak kanak hingga sekolah dasar.
12. Wakino dan Maryati selaku kakek dan nenek penulis yang selama ini mengasuh penulis, menemani dari taman kanak kanak hingga saat akhir masa perkuliahan penulis memberikan support dan doa untuk penulis.
13. Tante, Bude, Kakak, Adik dan seluruh keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberikan motivasi kepada penulis hingga sampai saat ini
14. Nimas Prasasti, Sefty Aulia Al Zair, Inda Dzil Arsy yang senantiasa kebersamai dan membantu penulis susah dan senang dalam menjalani semester 3, penyusunan PKM hingga saat ini penyusunan tugas akhir
15. Syarafi Ahmad Raihan selaku orang yang banyak memberikan *support* dan dukungan kepada penulis dalam menjalani masa akhir perkuliahan yang senantiasa memberikan motivasi agar penulis tetap semangat sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini
16. Auzi Affara Putri, Fatya Azzahra, Mutiara, Oktavia, Dodif, Diah, teman dekat penulis yang memberikan penulis semangat dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
17. Para sahabat dan teman terdekat dan seluruh pihak yang belum bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi semangat dan motivasi penulis dalam penyusunan tugas akhir 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, 29 Mei 2024



Nurul Syif'a Herdianti
NIM: 21710047

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS	iv
PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II	7
TINJAU PUSTAKA	7
A. Permen <i>Jelly Roll</i> Cempedak	7
B. Uji Pemasaran.....	10
C. Cita Rasa.....	12
D. Kemasan	13
E. Harga Jual	14
BAB III	16
METODE PELAKSANAAN	16
A. Data / Objek Penelitian	16
B. Tempat dan waktu penelitian.....	16
C. Populasi	17
D. Sampel	17
E. Teknik Pengumpulan Data	18
F. Teknik Penjualan	24
G. Ruang Lingkup	24
H. Langkah Kerja	25

BAB IV	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran produk.....	26
B. Gambaran Responden.....	32
C. Uji Tingkat Penerimaan Produk Cemyroll.....	35
1. Tingkat Penerimaan Permen <i>Jelly Roll</i>	35
2. Tingkat Penerimaan Cita Rasa	44
3. Tingkat Penerimaan Kemasan	45
BAB V.....	50
PENUTUP.....	50
A. KESIMPULAN	50
B. SARAN.....	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Cempedak	8
Gambar 2. Permen <i>Jelly Roll</i> Cempedak	9
Gambar 3. Kemasan Produk Permen <i>Jelly Roll</i>	14
Gambar 4 Logo	30
Gambar 5 Maskot Cemyroll.....	30
Gambar 6 Kemasan Cemyroll.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Timeline Kegiatan.....	17
Tabel 2. Bobot Nilai Kuesioner	22
Tabel 3. Skala Likert	23
Tabel 4. Skala Guttman.....	23
Tabel 5. Kriteria Analisis	24
Tabel 6. Formulasi Inovasi Permen Jelly Roll	27
Tabel 7. Tahapan Pembuatan Sirup Cempedak	27
Tabel 8. Formulasi Pembuatan Permen Jelly Roll	28
Tabel 9. Hasil Pengamatan Inovasi Permen Jelly Roll Cempedak	28
Tabel 10. Hasil Rata - Rata Tingkat Kesukaan Dengan Metode Uji Hedonik	29
Tabel 11. Hasil Survei Berdasarkan Jenis Kelamin	32
Tabel 12. Hasil Survei Berdasarkan Usia	33
Tabel 13. Hasil Survei Berdasarkan Domisili Responden	34
Tabel 14. Hasil Survei Tingkat Bersaing Harga Jual.....	35
Tabel 15. Hasil Survei Tingkat Positioning Standart Permen Jelly Roll	36
Tabel 16. Hasil Survei Tingkat Minat Beli	37
Tabel 17. Hasil Tingkat Survei Rekomendasi Ke Orang Lain.....	37
Tabel 18. Laporan Hasil Penjualan	38
Tabel 19. Hasil Overall Acceptability.....	39
Tabel 20. Hasil Perhitungan HPP.....	40
Tabel 21. Hasil Survei Tingkat Kesesuaian Harga Jual	41
Tabel 22. Hasil Tingkat Keterjangkauan Harga Produk	43
Tabel 23. Tingkat Penerimaan Cita Rasa	44
Tabel 24. Hasil Survei Tingkat Ketertarikan Kemasan	45
Tabel 25. Hasil Survei Tingkat Penerimaan Fungsi Dan Keamanan Kemasan...	47
Tabel 26. Hasil Survei Berdasarkan Brand Identity Produk.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	57
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	57
Lampiran 4. Kuesioner Survei Penerimaan	59
Lampiran 5. Hasil Survei Uji Penerimaan	61
Lampiran 6. Dokumentasi Produk	62
Lampiran 7. Dokumentasi Konsumen.....	63