

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK MIE INSTAN DENGAN
PENAMBAHAN LUMATAN DAGING IKAN LELE DAN RUMPUT
LAUT (KARAGENAN)**

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



Disusun Oleh :
Ashifa Bintang Maharani
Nim : 21710005

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR PRODUK MIE INSTAN DENGAN
PENAMBAHAN LUMATAN DAGING IKAN LELE DAN RUMPUT
LAUT (KARAGENAN)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :
Ashifa Bintang Maharani
Nim : 21710005

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Produk Mie Instan Dengan Penambahan Lumutan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut (Karagenan)
Penulis : Ashifa Bintang Maharani
NIM : 21710005
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jumat, 12 Juli 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Dr. Atiek Rohmiyati, M.Pd.
NIP. 196204291985012001

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Produk Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut (Karagenan).
Penulis : Ashifa Bintang Maharani
NIM : 21710005
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2024

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Muhammad Ridwan, S.Ikom, M.M.
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 dibawah ini :

Nama : Ashifa Bintang Maharani
NIM : 21710005
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Pasar Produk Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut (Karagenan) adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 12 Juli 2024

Yang menyatakan

A 1000 Rupiah postage stamp with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', and 'METERAL TEMPEL'. The serial number '24D35ALX283288351' is visible at the bottom left of the stamp.

Ashifa Bintang Maharani
NIM. 21710005

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ashifa Bintang Maharani

NIM : 21710005

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif. **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Uji Penerimaan Pasar Produk Mie Instan Dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele Dan Rumput Laut (Karagenan)

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, 12 Juli 2024

Yang menyatakan,



Ashifa Bintang Maharani

NIM.21710005

ABSTRAK

Instant Noodles are noodles made from wheat flour that have a high carbohydrate content but other nutritional content is still low so it is necessary to increase the nutritional value of noodles by substituting food. By adding catfish and seaweed (carrageenan) to instant noodle products, it will be more nutritious because the nutritional content of the fish is quite high and the aim is to increase fiber levels. The problems in this study determine Segmenting, Targeting, Positioning, Market acceptance test on catfish carrageenan instant noodle products, and Sales results on catfish carrageenan instant noodle products. using descriptive quantitative research methods, data were collected from observation data, questionnaires and literature reviews to determine a sample consisting of 50 respondents, in the Jabodetabek area. Researchers provided a questionnaire containing the Likert Scale and Guttman Scale for collecting market acceptance test data. The results of the study based on the market acceptance test showed that catfish instant noodle products sold 50 portions using STP analysis which influenced Demographic Data on Sales of Catfish Carrageenan Instant Noodles. By having 5 indicators, namely Taste, Packaging, Product Price, Purchase Interest and Positioning, it has achieved positive sales results, namely being very popular and in demand by Instant Noodle lovers..

Keywords: Instant noodles, Catfish, Carrageenan, Market Acceptance Test

Mie Instan merupakan mie berbahan dasar tepung terigu yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi namun kandungan zat gizi lainnya masih rendah sehingga perlu dilakukannya peningkatan nilai gizi pada mie dengan cara substitusi pangan. Dengan penambahan ikan lele dan rumput laut (karagenan) ke dalam produk mie instan akan lebih bergizi karena kandungan gizi pada ikan tersebut cukup tinggi dan tujuannya meningkatkan kadar serat. Permasalahan dalam penelitian ini menentukan *Segmenting, Targeting, Positioning*, Uji penerimaan pasar pada produk mie instan ikan lele karagenan, dan Hasil penjualan pada produk mie instan ikan lele karagenan. menggunakan metode penelitian kuantitatif deskriptif, data dikumpulkan dari data observasi, kuesioner dan kajian pustaka untuk menentukan sampel yang terdiri dari 50 responden, pada kawasan Jabodetabek. Peneliti memberikan kuesioner yang berisi Skala *Likert* dan Skala *Guttman* untuk pengumpulan data uji penerimaan pasar. Hasil dari penelitian berdasarkan uji penerimaan pasar menunjukkan bahwa produk mie instan ikan lele terjual 50 porsi menggunakan analisa STP yang berpengaruh pada Data Demografis penjualan Mie Instan Ikan Lele Karagenan. Dengan memiliki 5 indikator yaitu Cita Rasa, *Packaging*, Harga Produk, Minat Beli dan *Positioning* mendapat hasil penjualan yang positif yaitu sangat disukai, dan diminati para pecinta Mie Instan.

Kata kunci : Mie instan, Ikan lele, Karagenan, Uji Penerimaan Pasar

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan sang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat Uji penerimaan pasar. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan Tugas Akhir dengan judul “Uji Penerimaan Pasar Produk Mie Instan dengan Penambahan Lumatan Daging Ikan Lele dan Rumput Laut (Karagenan).”

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
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. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., sebagai pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
7. Muhammad Ridwan, S.Ikom,M.M. sebagai pembimbing 2 pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.

9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
10. Kepada teman – teman anggota kelompok Kepada teman kelompok seperjuangan, Kaisu Kilau Smestawangi, Luthfiya Dzaki Azahra, Johanes Valentino Febrian, Sofi Ghina Fadhlillah yang selalu mendukung dan saling memberi saran dalam penulisan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 26 Februari 2024

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

Ashifa Bintang Maharani

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Penelitian	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Mie instan.....	6
B. Ikan Lele.....	7
C. Rumput Laut (<i>Eucheuma Cottoni</i>).....	9
D. Mie ikan Rumput Laut.....	10
E. Uji Penerimaan Pasar	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A. Data / Objek penulisan	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
C. Populasi dan Sampel	17
D. Segmenting Targeting dan Positioning	18
E. Teknik Pengumpulan Data	20
F. Ruang lingkup.....	23
G. Langkah Kerja	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Profil Usaha	26
B. Logo dan Packaging Mie Instan Ikan Lele	27

C. HPP (Harga Pokok Produksi)	30
D. Analisis <i>Segmenting, Targeting</i> dan <i>Positioning</i>	31
E. Hasil Penjualan Produk Mie Instan Ikan Lele Karagenan Selama 20 Hari	33
F. Uji Penerimaan Pasar Terhadap Mie Instan Lele Karagenan	36
BAB V PENUTUP	56
A. KESIMPULAN	56
B. SARAN	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Mie Instan	7
Gambar 2 Ikan Lele	8
Gambar 3 Logo Milenan	28
Gambar 4 Packaging Milenan	28
Gambar 5 Grafik Penjualan Mie Instan Ikan Lele	34
Gambar 6 gambar hasil perhitungan regresi linear	35
Gambar 7 grafik Rata Rata Profile Jenis Kelamin.....	37
Gambar 8 Grafik Rata Rata Umur	38
Gambar 9 Grafik Rata Rata Domisili.....	39
Gambar 10 Grafik Rata Rata Pendapatan	40
Gambar 11 Grafik Rata – Rata Indikator Cita Rasa dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	41
Gambar 12 Grafik Rata – Rata Indikator Cita Rasa kesukaan Aroma dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	42
Gambar 13 Grafik Rata – Rata Indikator Packaging dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	43
Gambar 14 Grafik Rata – Rata Indikator Packaging dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	45
Gambar 15 Grafik Rata – Rata Indikator Harga Produk dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	46
Gambar 16 Grafik Rata – Rata Indikator Cita Rasa dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	48
Gambar 17 Grafik Rata – Rata Indikator Minat Beli dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	49
Gambar 18 Grafik Rata – Rata Indikator Minat Beli dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	50
Gambar 19 Grafik Rata – Rata Indikator Positioning dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	52
Gambar 20 Grafik Rata – Rata Indikator Positioning dari produk “Mie instan Ikan Lele karagenan”	53

DAFTAR TABEL

Table 1 Riset Mengenai Tingkat Penerimaan Pasar	14
Table 2 Skor Nilai Skala Likert	22
Table 3 Respon Analisis Skala Guttman.....	23
Table 4 Presentasi Kriteria Analisis.....	23
Table 5 HPP (Harga Pokok Produksi)	30
Table 6 Jangkauan Skor Kelas SES	32
Table 7 Kategori SES.....	32
Table 8 Hasil Penjualan Mie Instan Lele Karagenan	33
Table 9 Hasil Uji Penerimaan Pasar Produk pada Profile Jenis Kelamin.....	36
Table 10 Hasil Uji Penerimaan Pasar produk pada Profile Umur	37
Table 11 Hasil Uji Penerimaan Pasar produk pada Profile Domisili	38
Table 12 Hasil Uji Penerimaan Pasar produk pada Profile Pendapatan	39
Table 13 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Cita Rasa tentang Menyukai Rasa Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	41
Table 14 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Cita Rasa tentang Aroma Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	42
Table 15 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Packaging tentang Menyukai Rasa Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	43
Table 16 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Packaging apakah dapat mudah kemana saja pada produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	44
Table 17 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Harga Produk Produk Mie Instan Ikan Lele” sudah sesuai dengan harga yang ditawarkan.....	46
Table 18 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Harga Produk Produk Mie Instan Ikan Lele” sudah sesuai dengan harga yang ditawarkan.....	47
Table 19 Tabel Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Minat Beli pada Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	48
Table 20 Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Minat Beli pada Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	50
Table 21 Tabel Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Positioning pada Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	51
Table 22 Tabel Hasil Penilaian Uji Penerimaan Pasar pada Indikator Positioning pada Produk “Produk Mie Instan Ikan Lele”	53
Table 23 Tabel Hasil <i>Overall Acceptibility</i> dari Cita Rasa, Packaging, Harga Produk, Minat Beli, dan Positioning pada produk “Mie Instan Ikan Lele Karagenan”	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	64
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Penerimaan Pasar	65
Lampiran 3 Hasil Uji Penerimaan Pasar	66
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Penerimaan Pasar	70
Lampiran 5 Lembar Bimbingan 1.....	71
Lampiran 6 Lembar Bimbingan 2.....	72

DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Tahap Uji Penerimaan Pasar	25
---	-----------