

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANCANGAN USAHA PRODUK *ROLL CAKE* SUBSTITUSI
TEPUNG KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES
DOGER BERBASIS *BUSINESS MODEL CANVAS*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh

EKA MAULIDAH HASANAH

NIM : 2394406019

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANCANGAN USAHA PRODUK *ROLL CAKE* SUBSTITUSI
TEPUNG KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES
DOGER BERBASIS *BUSINESS MODEL CANVAS*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk
Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh

EKA MAULIDAH HASANAH

NIM : 2394406019

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Usaha Produk *Roll Cake* Substitusi Tepung Kelapa Dengan Konsep *Deconstructed* Es Doger Berbasis *Business Model Canvas*

Penulis : Eka Maulidah Hasanah

Nim : 2394406019

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 Kamis, tanggal 02 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



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

Penguji 2



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Usaha Produk *Roll Cake* Dengan Substitusi Tepung Kelapa Dengan Konsep *Deconstructed Es Doger* Berbasis *Business Model Canvas*
Penulis : Eka Maulidah Hasanah
NIM : 2394406019
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Eka Maulidah Hasanah
NIM	: 2394406019
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Perancangan Usaha Produk Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Dengan Konsep *Deconstructed* Es Doger Berbasis *Business Model Canvas* 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, 12 Juni 2026



Eka Maulidah Hasanah
NIM. 2394406019

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Eka Mulidah Hasanah
NIM : 2394406019
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-ekslusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Perancangan Usaha Produk Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Dengan Konsep *Deconstructed* Es Doger Berbasis *Business Model Canvas*.

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 Juni 2026



Eka Maulidah Hasanah
NIM. 2394406019

ABSTRACT

This study aims to develop and analyze a coconut flour–based roll cake product with a deconstructed es doger concept using the Business Model Canvas (BMC) framework, as well as to evaluate its market acceptance. The research is motivated by the rapid growth of Indonesia’s culinary industry, which has not fully optimized the use of local food resources and still relies heavily on imported wheat flour. A quantitative approach with descriptive statistical analysis was employed. Data were collected through questionnaires distributed to respondents selected using non-probability sampling techniques (purposive and accidental). The variables examined included taste, packaging, price, purchase intention, and brand image. The results indicate that Cocoroll achieved a favorable level of consumer acceptance, particularly in terms of flavor innovation and presentation uniqueness. The use of coconut flour adds value in terms of health benefits and local resource utilization. Furthermore, the BMC approach proved effective in structuring business strategies. In conclusion, combining local ingredient innovation with modern concepts and proper business planning enhances product competitiveness.

Keywords: *culinary innovation, coconut flour, es doger, roll cake, cocoroll, Business Model Canvas, consumer acceptance*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menganalisis produk roll cake berbahan dasar tepung kelapa dengan konsep dekonstruksi es doger menggunakan kerangka Business Model Canvas (BMC), serta mengevaluasi penerimaan pasarnya. Penelitian tersebut dilatarbelakangi oleh pesatnya pertumbuhan industri kuliner Indonesia yang belum sepenuhnya mengoptimalkan penggunaan sumber pangan lokal dan masih sangat bergantung pada tepung terigu impor. Pendekatan kuantitatif dengan analisis statistik deskriptif digunakan. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang disebarkan kepada responden yang dipilih dengan menggunakan teknik non-probability sampling (purposive dan aksidental). Variabel yang diteliti meliputi rasa, kemasan, harga, niat beli, dan citra merek. Hasilnya menunjukkan bahwa Cocoroll mencapai tingkat penerimaan konsumen yang baik, khususnya dalam hal inovasi rasa dan keunikan penyajian. Penggunaan tepung kelapa memberikan nilai tambah dalam hal manfaat kesehatan dan pemanfaatan sumber daya lokal. Selain itu, pendekatan BMC terbukti efektif dalam menyusun strategi bisnis. Kesimpulannya, memadukan inovasi bahan lokal dengan konsep modern dan perencanaan bisnis yang tepat akan meningkatkan daya saing produk.

Kata Kunci: inovasi kuliner, tepung kelapa, es doger, bolu gulung, cocoroll, Business Model Canvas, penerimaan konsumen

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Perancangan Usaha Produk Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa dengan konsep *Deconstructed Es Doger* berbasis *Business Model Canvas*”.

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 Jakarta. Laporan TA 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. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Muhamad Ridwan, S.Ikom., MM., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner sekaligus sebagai pembimbing II.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner sekaligus Pembimbing I.
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.

8. Kedua orang tua, orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis dua orang yang selalu mengusahakan anak pertamanya untuk menempuh pendidikan. Tak lupa kepada adik-adik tercinta yang menjadi penyemangat dalam setiap langkah yang selalu memberikan do'a dan dukungan.
9. Teman-teman anggota kelompok sekaligus penyemangat penulis yaitu jara, jeje, icha, bina , yang telah bekerjasama dalam tugas akhir ini dan dengan sabar mendengarkan keluhan penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
10. Kepada teman-teman dan sahabat penulis, serta semua pihak yang telah banyak memberikan dukungan dan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
11. Kepada anak perempuan pertama yang menjadi harapan orang tuanya yaitu diri saya sendiri yang telah berjuang untuk melakukan semuanya, terimakasih telah berani untuk melangkah terus-menerus dengan rasa takut yang tetap dihadapi untuk tumbuh lebih berkembang menjadi lebih baik.

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, 19 Juni 2025



Eka Maulidah Hasanah
NIM. 2394406019

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vvii
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.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Es Doger.....	7
B. Inovasi kuliner dalam produk lokal	8
C. Tepung Kelapa	9
D. <i>Roll Cake</i>	11
E. <i>Segmenting, Targeting, Positioning (STP)</i>	11
1. <i>Segmenting</i>	12
2. <i>Targeting</i>	13
3. <i>Positioning</i>	14
F. <i>Business Model Canvas (BMC)</i>	15
BAB III.....	20

METODE PENELITIAN	20
A. Data/Objek Penelitian	20
B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	20
C. Populasi dan Sampel	21
D. Teknik Pengumpulan Data	23
E. Teknik Penjualan	27
F. Pengukuran Dan Analisis Data	27
G. Ruang lingkup	30
H. Langkah Kerja	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Profil Usaha	34
B. Gambaran Produk	34
C. Analisis Hasil <i>Business Model Canvas</i>	35
D. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual	39
E. Hasil Data Demografis Produk Cocoroll	43
F. Hasil Penjualan dan penilaian responden terhadap produk <i>cocoroll</i>	60
G. Kompetitor	63
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Referensi Terdahulu	18
Tabel 2. Operasionalisasi Variabel Business Model Canvas	26
Tabel 3. Bobot Nilai Kuesioner	28
Tabel 4. Kriteria Skala Likert.....	29
Tabel 5. Kriteria Analisis	29
Tabel 7. HPP Satuan Es Doger	39
Tabel 8. HPP Satuan Roll Cake	41
Tabel 9. Biaya lain-lain	42
Tabel 10. Profil Usia Responden	43
Tabel 11. Jenis kelamin responden	44
Tabel 12. Domisili Responden	45
Tabel 13. Status Responden	46
Tabel 14. Rata-rata Pengeluaran Responden	47
Tabel 15. Indikator Produk cocoroll memiliki kualitas yang baik.....	48
Tabel 16. Produk memiliki harga yang terjangkau	50
Tabel 17. Jawaban Responden Terkait Produk menarik.....	51
Tabel 18. Jawaban Responden Terkait Informasi melalui Media Sosial	52
Tabel 19. Penilaian Responden	53
Tabel 20. Konsistensi Rasa Responden	54
Tabel 21. Rasa tekstur yang unik	56
Tabel 22. Word of mouth	57
Tabel 23. Belum banyak ditemukan di pasaran	58
Tabel 24. Daftar Pertanyaan Responden.....	59
Tabel 25. Hasil Penjualan	60
Tabel 26. Hasil analisis kompetitor.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Es Doger.....	7
Gambar 2. Tepung kelapa	9
Gambar 3. Roll Cake.....	11
Gambar 4. Lanhkah Kerja.....	31
Gambar 5. BMC Cocoroll	36
Gambar 6. Grafik Rata-rata Usia Responden.....	44
Gambar 7. Grafik Rata-rata Gender	45
Gambar 8. Grafik Rata-rata Domisili.....	46
Gambar 9. Grafik Rata-rata Status Responden	47
Gambar 10. Grafik Rata-rata Pengeluaran	48
Gambar 11. Grafik Rata-Rata Indikator Produk cocoroll memiliki kualitas yang baik.....	49
Gambar 12. Grafik Rata – Rata Harga yang ditawarkan sebesar Rp 8.000 pada produk cocoroll sesuai dengan kualitas yang diberikan.....	50
Gambar 13. Grafik Rata – Rata kemasan produk menarik sesuai dengan produk cocoroll.....	51
Gambar 14. Grafik Rata-Rata mengenai informasi produk mudah ditemukan melalui media sosial seperti Instagram dan WhatsApp	53
Gambar 15. Rata – Rata respon baik kepada konsumen.....	54
Gambar 16. Grafik Rata – Rata indikator rasa	55
Gambar 17. Grafik Rata – Rata tekstur unik pada produk cocoroll.....	56
Gambar 18. Grafik Rata – Rata konsumen akan merekomendasikan produk cocoroll	57
Gambar 19. Grafik Rata – Rata produk belum banyak di pasaran.....	58
Gambar 20. Grafik penjualan pada produk “Cocoroll”	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	73
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian.....	74
Lampiran 3. Hasil Jawaban Responden	77
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Penerimaan Pasar	78
Lampiran 5. Dokumen Validasi Instrumen Penelitian.....	79
Lampiran 6. Dokumentasi Bimbingan	83
Lampiran 7. Kartu Bimbingan	85