

LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS PELUANG PASAR PADA PRODUK INOVASI BAKSO TEMPE BERSTANDAR HOTEL SEBAGAI IDE WIRAUSAHA KREATIF

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh

IVAN TIRTA

NIM: 2293309021

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisis Peluang Pasar Pada Produk Inovasi Bakso Tempe
Berstandar Hotel Sebagai Ide Wirausaha Kreatif

Penulis : Ivan Tirta

NIM : 2293309021

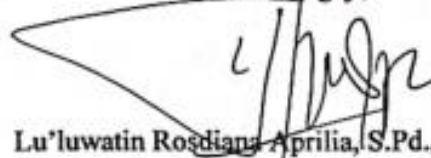
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi: ...)

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari *Jumat*....., tanggal *10 Juli* 2026

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP : 19910425202203201

Anggota 1



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.

NIP : 198809082022032008

Anggota 2



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

NIP : 198402032019031005

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,



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

NIP : 198402032019031005

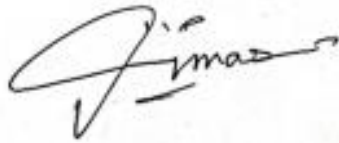
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisis Peluang Pasar STP, & SWOT
Terhadap Inovasi Bakso Tempe Berstandar
Hotel Sebagai Ide Wirausaha Kreatif

Penulis : Ivan Tirta
NIM : 2293309021
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

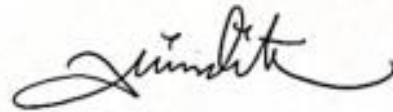
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing 1



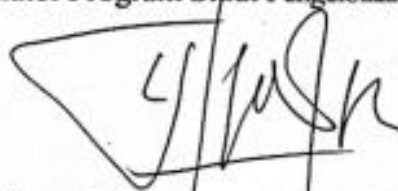
Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 19910425202203201

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ivan Tirta
NIM : 2293309021
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

demikian 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:

"Analisis Peluang Pasar Pada Produk Inovasi Bakso Tempe Berstandar Hotel Sebagai Ide Wirausaha Kreatif" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 14 Juli 2026

Yang menyatakan,



Ivan Tirta

NIM 2293309021

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ivan Tirta

NIM : 2293309021

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi ...)

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Analisis Peluang Pasar Pada Produk Inovasi Bakso Tempe Berstandar Hotel
Sebagai Ide Wirausaha Kreatif”

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 sebenarbenarnya.

Jakarta, 14 Juli 2026

Yang menyatakan,



Ivan Tirta

NIM 2293309021

ABSTRACT

This study analyzes the market potential and development strategies for hotel-standard Food and Beverage (F&B) tempeh meatball innovation as a creative entrepreneurial venture amidst the rising trends of alternative foods and the creative economy. Employing a descriptive qualitative method, data were gathered through observations and in-depth interviews with five expert respondents (expert judgment) in the Jakarta and Depok areas. The analysis utilized the Segmenting, Targeting, and Positioning (STP) approach, and SWOT analysis to map market opportunities and formulate product development strategies. The results indicate that tempeh meatballs possess promising market potential as an economical and healthy substitute for animal protein, with development strategies focused on strengthening premium branding, implementing strict HACCP-based standard operating procedures (SOPs) to ensure hotel-standard quality, and targeting both the general public and fitness/wellness communities to ensure business sustainability.

Keywords: *Tempeh Meatballs, Hotel Standards, Creative Entrepreneurship, SWOT Analysis, STP Analysis.*

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis potensi peluang pasar dan strategi pengembangan inovasi produk bakso tempe berstandar *Food and Beverage (F&B)* hotel sebagai ide wirausaha kreatif di tengah meningkatnya tren pangan alternatif dan ekonomi kreatif. Menggunakan metode kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara mendalam terhadap lima narasumber ahli (*expert judgment*) di wilayah Jakarta dan Depok. Analisis dilakukan menggunakan pendekatan *Segmenting, Targeting, Positioning (STP)*, dan analisis *SWOT* untuk memetakan peluang pasar serta merumuskan strategi pengembangan produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso tempe memiliki peluang pasar yang menjanjikan sebagai substitusi protein hewani yang ekonomis dan sehat, dengan strategi pengembangan yang berfokus pada penguatan *branding* premium, penerapan standar operasional prosedur (*SOP*) berbasis *HACCP* yang ketat untuk menjamin kualitas berstandar hotel, serta penargetan segmen masyarakat umum dan komunitas kebugaran (*wellness*) untuk memastikan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: Bakso Tempe, Standar Hotel, Wirausaha Kreatif, Analisis *SWOT*, Analisis *STP*.

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-4/Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai peneliti sekaligus pengembang ide inovasi produk wirausaha. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul “ANALISIS PELUANG PASAR PADA PRODUK INOVASI BAKSO TEMPE BERSTANDAR HOTEL SEBAGAI IDE WIRAUSAHA KREATIF”

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 terima kasih banyak kepada:

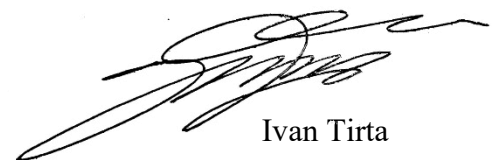
1. Bapak Dwi Riyono, S.T., M.Ak., PH.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha, S.Si., M.Ak., Ph.D. Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
6. Ibu Imas Masriah, S.Tr.Par, M.Par. Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Pembimbing I.
8. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani dan membantu peneliti selama menempuh pendidikan di sini.

10. Ibu & Bapak yang selalu membantu segalanya, mendoakan, dan memberikan semangat lahir dan batin kepada penulis.
11. Keluarga yang senantiasa mendoakan, mendukung, jalannya tahapan pelaksanaan tugas akhir ini.
12. Kepada teman teman M for Mablong (Rhezna, Adrian, Nabin, Rifdah, Nova, Pia, Noni, Riyan, & Ais), yang selalu bermain dan menemani penulis sejak semester awal hingga semester akhir ini.
13. Kepada Dhea, Salsa, Nazwa, & Maurizha, yang selalu berpartner bersama penulis, dan bercanda kepada penulis, terimakasih sudah banyak sekali membantu hingga detik terakhir sidang.
14. Kepada *Partner* tugas akhir bakso tempe (Adrian, Noni, dan Yesania) yang sudah berjuang dan bekerja sama terhadap perancangan tugas akhir ini.
15. Kepada Silma dan Sesa yang sudah membantu penulis selama menjabat sebagai anggota divisi kemahasiswaan hima.
16. Kepada seluruh narasumber yang bersedia ikut membantu & berkontribusi terhadap pengambilan data pada tugas akhir ini.
17. Teman-teman semua yang selalu berjuang dan saling memberikan *support* semangat sampai pada tahap proses pengerjaan 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, 14 Juli 2026

Penulis,



Ivan Tirta

NIM 2293309021

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR & BEBAS PLAGIARISME	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Kajian	5
F. Manfaat Kajian	5
1. Manfaat Teoritis	5
2. Manfaat Praktis	6
BAB II	8
KAJIAN PUSTAKA	8
A. Landasan Teori	8
1. Riset Pasar (<i>Market Research</i>).....	8
2. Minat Konsumen	9
3. Persepsi Konsumen	10
4. <i>Segmenting, Targeting, Positioning (STP)</i>	11
5. Analisis Persaingan (<i>Competitive Analysis</i>)	13
6. Analisis <i>SWOT</i>	13
B. Pertanyaan Kajian	17
BAB III	18

METODE KAJIAN	18
A. Jenis Kajian	18
B. Tempat dan Waktu Kajian	18
C. Subjek Kajian.....	19
D. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	20
E. Teknik Analisis Data.....	23
BAB IV	25
HASIL KAJIAN DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Hasil Kajian.....	25
B. Pembahasan.....	34
1. Analisis <i>SWOT</i> Produk Bakso Tempe	34
2. Analisis Faktor <i>STP</i>	41
3. Persepsi dan Standar Kualitas	45
4. Kesimpulan <i>Cross Validation</i> Produk Bakso Tempe.....	47
C. Keterbatasan Masalah.....	49
1. Pendekatan Kualitatif Deskriptif Non Generalisasi.....	49
2. Karakteristik dan Jumlah Narasumber	50
3. Batasan Geografis Pengumpulan Data.....	50
4. Keterbatasan Instrumen Pengujian Pasar	50
BAB V	51
PENUTUP.....	51
A. Simpulan.....	51
B. Implikasi	52
C. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1 <i>Study</i> Terdahulu	15
Tabel 2 Definisi Operasional Penelitian	22
Tabel 3 Hasil Analisis <i>SWOT</i>	25
Tabel 4 Matriks Strategi <i>SWOT</i>	29
Tabel 5 Analisis <i>Cross Validation</i> Produk Bakso Tempe.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Sederhana Kerangka Berfikir	16
Gambar 2 Hasil Analisis <i>STP</i> Terhadap Produk Bakso Tempe.....	30
Gambar 3 Kebersihan Area Kerja <i>Kitchen</i>	69
Gambar 4 Label Bahan Produksi.....	69
Gambar 5 Pesebaran Penjual Bakso Daerah Depok	71
Gambar 6 Bakso Kemasan <i>Frozen</i>	71

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DAFTAR RIWAYAT HIDUP	57
LAMPIRAN 2 KARTU BIMBINGAN 1 & 2	58
LAMPIRAN 3 DOKUMENTASI UJI PROPOSAL TUGAS AKHIR	60
LAMPIRAN 4 KRITERIA SAMPEL	61
LAMPIRAN 5 PEDOMAN OBSERVASI	63
LAMPIRAN 6 PEDOMAN WAWANCARA	64
LAMPIRAN 7 Hasil Observasi Terkait 3 Aspek Utama.....	68
LAMPIRAN 8 Hasil Transkrip Wawancara 5 Narasumber	72
LAMPIRAN 9 DOKUMENTASI KEGIATAN WAWANCARA <i>EXPERT</i> <i>JUDGMENT</i>	85
LAMPIRAN 10 INFORMED CONSENT	86
LAMPIRAN 11 SURAT PERSETUJUAN MENJADI NARASUMBER.....	87
LAMPIRAN 12 LUARAN TAMBAHAN WAJIB KELOMPOK.....	88
LAMPIRAN 13 SURAT PENGAJUAN HKI.....	91