

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PELUANG PASAR DAN KEBUTUHAN KONSUMEN DALAM
KONSEP PENGEMBANGAN PRODUK HOMEMADE “KUKISÈ”**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar
Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun Oleh :
SAGARA SING SAL SABIL
NIM: 2293309048

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PELUANG PASAR DAN KEBUTUHAN KONSUMEN DALAM
KONSEP PENGEMBANGAN PRODUK HOMEMADE “KUKISÈ”**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar
Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun Oleh :
SAGARA SING SAL SABIL
NIM: 2293309048

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
2026**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Analisis Peluang Pasar dan Kebutuhan Konsumen dalam
Konsep Pengembangan Produk Homemade "KUKISE"
Penulis : Sagara Sing Sal Sabil
NIM : 2293309048
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu, tanggal 8 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Lu'luwatin Rosdjana A., S.Pd., M.M., Par
NIP. 199104252022032013

Anggota 2



Carissa Dwilanisusantya S.K.M., M.Si
NIP. 199003062020122013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402031019031005

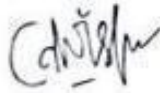
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir	: Analisis Peluang Pasar Dan Kebutuhan Konsumen dalam Konsep Pengembangan Produk Homemade "KUKISÉ"
Penulis	: Sagara Sing Sal Sabil
NIM	: 2293309048
Program Studi	: Pengelolaan Perhotelan
Jurusan	: Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing 1



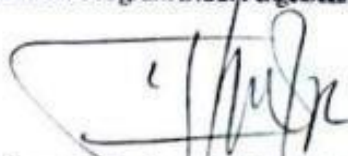
Carissa Dwilanisusantya S.K.M., M.Si
NIP. 199003062020122013

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, Spd., M.Pd.
NIP. 199404020220320202

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sagara Sing Sal Sabil
NIM : 2293309048
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Analisis Peluang Pasar dan Kebutuhan Konsumen dalam Konsep Pengembangan Produk Homemade “KUKISÈ”

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, 21 Juli 2026

Yang menyatakan,



Sagara Sing Sal Sabil

NIM 2293309048

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sagara Sing Sal Sabil
NIM : 2293309048
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

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:

“Analisis Peluang Pasar dan Kebutuhan Konsumen dalam Konsep Pengembangan Produk Homemade “KUKISE”

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, 21 Juli 2026

Yang menyatakan,



Sagara Sing Sal Sabil

NIM 2293309048

ABSTRACT

The food and beverage industry continues to experience growth and creates opportunities for the development of homemade businesses. One of the products with market potential is soft cookies, which are favored by consumers due to their taste, practicality, and variety of consumption occasions. However, the development of the Kukisé business still faces several challenges, including limited market analysis and insufficient understanding of consumer needs. Therefore, this study aims to analyze the market opportunities for the Kukisé soft cookies product, identify consumer needs in terms of taste, texture, sweetness level, product appearance, and packaging, and determine a product development concept that aligns with consumer preferences. The data were analyzed using descriptive statistical methods to provide an overview of consumer preferences, product expectations, and market opportunities. Kukisé has strong market potential, is capable of meeting consumer needs, and possesses a product development concept that aligns with consumer preferences.

Keywords: *market opportunity, consumer needs, product concept, soft cookies, Kukisé*

Industri food and beverage merupakan salah satu sektor yang terus berkembang dan memberikan peluang bagi usaha homemade. Salah satu produk yang memiliki potensi pasar adalah soft cookies yang banyak diminati karena memiliki cita rasa yang disukai, praktis, dan dapat dikonsumsi dalam berbagai kesempatan. Namun, pengembangan usaha Kukisé masih menghadapi beberapa permasalahan, seperti belum dilakukannya analisis peluang pasar secara mendalam dan kurangnya pemahaman terhadap kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peluang pasar pada produk soft cookies Kukisé, mengidentifikasi kebutuhan konsumen ditinjau dari aspek rasa, tekstur, tingkat kemanisan, visual produk, dan kemasan, serta menentukan konsep pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen. Kukisé memiliki peluang pasar yang baik, mampu memenuhi kebutuhan konsumen, serta memiliki konsep pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

Kata kunci: peluang pasar, kebutuhan konsumen, konsep produk, soft cookies, Kukisé

PRAKATA

Puji syukur penulis hadiahkan ke hadirat Allah SWT berkat semua rahmat, karunia, serta hidayah-Nya sehingga peneliti mampu dalam penyelesaian Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Peluang Pasar dan Kebutuhan Konsumen dalam Konsep pengembangan Produk Homemade “Kukisé”” dengan baik. Tugas Akhir ini disusun selaku salah satu persyaratan dalam mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Pada tahapan menyusun Tugas Akhir ini, penulis memperoleh banyak bantuan, dukungan, bimbingan, serta motivasi pada banyak pihak. Maka, dalam kesempatan ini penulis mwngucapkan ucapan terima kasih terhadap:

1. Bapak Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha S.S1. M.Acc. Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo S.Si., M.Sc Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. Selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
6. Ibu Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Ibu Carissa Dwilanisusantya S.K.M., M.Si, selaku Pembimbing I, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan arahan, masukan, serta bimbingan yang sangat berharga selama proses penyusunan tugas akhir ini.

8. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing II, yang sudah memberi bimbingan, saran, motivasi, serta dukungan terhadap penulis bisa mengerjakan tugas akhir ini secara baik.
9. Kepada Ayahanda saya Kartono Luwi yang selalu menjadi semangat saya untuk bisa mengerjakan Skripsi ini, serta Ibunda saya Yuli Astuti yang selalu mendoakan dan memberi dukungan terhadap saya serta kedua kakak saya Soulisani Arimbi dan Kharisma Inggil Wekasane yang sudah memberi dukungan semangat terhadap penulis
10. Teman – Teman Kelompok “Kukisé”, Yaitu Alifa Amara Khoirunnisa, Baqis Anata Sabrina, dan Ria Ramadhan yang telah bekerja sama dan saling membantu untuk Tugas Akhir ini.
11. Teman – Teman grup “Kanjeng Mami” Yaitu Alifa Amara Khoirunnisa, Balqis Anata Sabrina, Ria Ramadhan, Hana Salsabila, Nandini Oktaviani, Fathia Diar Khansa, Muhammad Raziq Asadel dan Nur Ikhlas Mulia Adhi yang selalu memberi semangat serta dukungan terhadap peneliti.
12. Teman – Teman grup “Tolongin” Yaitu Reynaldo Kurniadi, Angga Yusma Prasetya, Ajie Muhamad Dzaqi dan Muhammad Rafli Pratama yang selalu memberi semangat, dukungan serta hiburan kepada peneliti.

Jakarta, 22 Juli 2026

Penulis,



Sagara Sing Sal Sabil

NIM : 2293309048

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	1
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	2
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	3
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	4
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	5
ABSTRACT	6
PRAKATA	7
DAFTAR ISI	9
DAFTAR TABEL	9
DAFTAR LAMPIRAN	10
DAFTAR PUSTAKA.....	11

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Instrumen Penelitian Kuesioner.....	25
Tabel 2 Hasil Uji Validitas Kuesioner	29
Tabel 3 Hasil Pengolahan Data Melalui SPSS 26	31
Tabel 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	36
Tabel 5 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	37
Tabel 6 Karakteristik Responden Berdasarkan Penggunaan Aktif Media Sosial	38
Tabel 7 Karakteristik Responden Berdasarkan Mengetahui Produk Soft Cookies	39
Tabel 8 Variabel Peluang Pasar Indikator Minat Konsumen.....	40
Tabel 9 Variabel Peluang Pasar Indikator Tren Produk	41
Tabel 10 Variabel Peluang Pasar Indikator Potensi Pengembangan Usaha	42
Tabel 11 Variabel Peluang Pasar Indikator Media Sosial	43
Tabel 12 Variabel Peluang Pasar Indikator Potensi Pengembangan Usaha.....	44
Tabel 13 Variabel Peluang Pasar Indikator Target Pasar	45
Tabel 14 Variabel Peluang Pasar Indikator Media Sosial	46
Tabel 15 Variabel Peluang Pasar Indikator Penjualan Online	47
Tabel 16 Variabel Peluang Pasar Indikator Minat Konsumen.....	48
Tabel 17 Variabel Peluang Pasar Indikator Penjualan Online	49
Tabel 18 Kebutuhan Konsumen Indikator Rasa Produk.....	50
Tabel 19 Kebutuhan Konsumen Indikator Tekstur Produk	51
Tabel 20 Kebutuhan Konsumen Indikator Tingkat Kemanisan	52
Tabel 21 Konsep Pengembangan Produk Indikator Visual Produk.....	53
Tabel 22 Konsep Pengembangan Produk Indikator Kemasan Produk	54
Tabel 23 Konsep Pengembangan Produk Indikator Kemasan Produk	55
Tabel 24 Konsep Pengembangan Produk Indikator Penyajian Produk	56
Tabel 25 Konsep Pengembangan Produk Indikator Penyajian Produk	57
Tabel 26 Konsep Pengembangan Produk Indikator Harga Produk	58
Tabel 27 Konsep Pengembangan Produk Indikator Konsep Produk.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	69
Lampiran 2 Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing 1	70
Lampiran 3 Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing 2	71
Lampiran 4 Dokumentasi Seminar Proposal Tugas Akhir.....	72
Lampiran 5 Pernyataan Kuesioner	73
Lampiran 6 Dokumentasi Pengisian Kuesioner dan Penjualan.....	74
Lampiran 7 Dokumentasi Kemasan Produk.....	75
Lampiran 8 HKi Produk	76
Lampiran 9 Sertifikat Praktik Industri 1 dan 2	77

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D., A. M. J., L. S. M., & France, B. (2012). Sweetness and Food Preference. *The Journal of Nutrition*, 11425-11485.
- Ageng Saepudin Kanda S, R. L. (2024). DAMPAK HOSPITALITY TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI JONAS PHOTO. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, Hal 76-84.
- Alma, B. (2018). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Bandung: Alfabeta.
- Astrilestari, S. K. (2025). Statistik Penyediaan Makanan Minuman. Dalam S. K. Astrilestari, *Statistik Penyediaan Makanan Minuman*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Chaffey, D. (2022). *Digital Marketing: Strategy, Implementation and Practice*. Harlow: Pearson.
- David, F. R. (2017). *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases*. Harlow: Pearson.
- Dodi Sukma R.A, R. H. (2021). ANALISA TINGKAT KEPUASAN MAHASISWA TERHADAP PERKULIAHAN DARING PADA ERA PANDEMI COVID-19. *SISTEM INFORMASI*, 130 - 142.
- Farid Wajdi, D. S. (2024). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*. Bandung: WIDINA MEDIA UTAMA.
- Ferdinand, A. (2014). *Metode Penelitian Manajemen*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Frans Sudirjo, D. W. (2024). *TEORI PERILAKU KONSUMEN DAN STRATEGI PEMASARAN*. PT MAFY MEDIA LITERASI INDONESIA.
- Kennedy, P. S. (2024). Hospitality: Sejarah dan Perkembangannya dalam Manajemen Pariwisata. *IKRAITH-HUMANIORA*, Vol. 8 No. 2 .
- Kerlinger, F. N. (2006). *Foundations of Behavioral Research*. New York: CBS College Publishing.
- Kotler, P. &. (2016). *Marketing Management*. Harlow, England: Pearson Education Limited.
- Kotler, P. &. (2018). *Principles of Marketing*. Harlow: Pearson Education.
- Kukuh Familiar, I. M. (2015). PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN MELALUI KEPUASAN PELANGGAN. *Management Analysis Journal*, 2252-6552.
- Laudon, K. C. (2021). *E-Commerce 2021–2022: Business, Technology, Society*. Harlow.
- Meilgaard, M. C. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Nugraha1, R. N. (2023). Peluang Pasar Pada Tourism Metaverse Di Dki Jakarta. *Ilmiah Wahana Pendidikan*, 475-481.
- Rifa'i, M. (2021). ANALISIS KEBUTUHAN KONSUMEN SEBAGAI STRATEGI DALAM MENINGKATKAN OMSET USAHA RITEL. *IZZII: Jurnal Ekonomi Islam*, Vol. 1 No. 1.
- Schindler, D. R. (2014). *Business Research Methods*. New York : McGraw-Hill Education.

- Sri Maharani, M. B. (2018). *ANALISIS HUBUNGAN RESILIENSI MATEMATIK TERHADAP KEMAMPUAN PEMECAHAN MASALAH SISWA PADA MATERI LINGKARAN*. SILIWANGI BANDUNG: JPMI.
- Sugiyono. (2019). *Metode Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. ALFABETA BANDUNG.
- Tjiptono, F. (2019). *Strategi Pemasaran: Prinsip dan Penerapan*. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiwin Widiasih, H. M. (2016). *Penyusunan Konsep untuk Perancangan Produk Pot Portable dengan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD)*. Surabaya: Seminar Internasional dan Konferensi Nasional.

