

LAPORAN TUGAS AKHIR

**Perancangan Business Model Canvas pada Produk Chica-Boom:
Burger Patty Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang**

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



**Disusun Oleh :
Nabila Ulfa Saniya
NIM : 2394406045**

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

**Perancangan Business Model Canvas pada Produk Chica-Boom:
Burger Patty Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang**

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



Disusun Oleh :

Nabila Ulfa Saniya

NIM : 2394406045

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Business Model Canvas pada Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang serta Saus Kecombrang.

Penulis : Nabila Ulfa Saniya

NIM : 2394406045

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 hari Senin, tanggal 13 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP.19860509201903211

Penguji 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP.193730519202411001

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Business Model Canvas pada Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang serta Saus Kecombrang

Penulis : Nabila Ulfa Saniya

NIM : 2394406045

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nabila Ulfa Saniya
NIM : 2394406045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Perancangan Business Model Canvas pada Produk Chica-Boom: Burger Patty Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang 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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,



Nabila Ulfa Saniya
NIM : 294406045

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nabila Ulfa Saniya
NIM : 2394406045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023

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 : Perancangan Business Model Canvas pada Produk Chica-Boom: Burger Patty Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang.

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 pemilih Hak Cipta.

Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,



Nabila Ulfa Saniya

NIM: 294406045

ABSTRACT

Chica-Boom is an innovative burger made from local food ingredients, utilizing banana blossom as a patty substitute and torch ginger sauce as a complementary ingredient. This study aimed to determine consumer acceptance of the Chica-Boom product, enhance the utilization of local food resources, and develop a business model using the Business Model Canvas. The research employed a quantitative descriptive method with a purposive sampling technique involving 38 respondents. Data were collected using a Likert-scale questionnaire and analyzed descriptively. The results showed that Chica-Boom achieved a consumer acceptance score of 91%, which falls into the excellent category. The implementation of the business model over a 20-day period resulted in sales of 110 servings, generating total revenue of IDR 1,584,000, indicating positive consumer response and market potential. Chica-Boom offers several advantages, including the utilization of local food ingredients, a distinctive flavor, and an innovative product concept. Furthermore, the Business Model Canvas served as the foundation for designing a business model to support business development. Therefore, Chica-Boom has the potential to become a value-added local food product with strong market competitiveness and promising prospects for further development as a culinary business.

Keywords: *Business Model Canvas, Chica-Boom, banana blossom, torch ginger, local food.*

ABSTRAK

Chica-Boom merupakan inovasi burger berbahan pangan lokal yang menggunakan jantung pisang sebagai substitusi *patty* dan saus kecombrang sebagai pelengkap. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk Chica-Boom, meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal, serta merancang model bisnis menggunakan Business Model Canvas. Penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan teknik *purposive sampling* terhadap 38 responden. Data dikumpulkan melalui kuesioner berskala Likert dan dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Chica-Boom memperoleh tingkat penerimaan konsumen sebesar 91% dengan kategori sangat baik. Implementasi model bisnis selama 20 hari menghasilkan penjualan sebanyak 110 porsi dengan total pendapatan sebesar Rp1.584.000, yang menunjukkan adanya respons positif dan abahan pangan lokal, cita rasa yang khas, serta konsep yang inovatif. Business Model Canvas berhasil menjadi dasar dalam perancangan model bisnis yang mendukung pengembangan usaha Chica-Boom. Dengan demikian, Chica-Boom berpotensi menjadi produk pangan lokal yang bernilai tambah, memiliki daya saing, dan layak dikembangkan sebagai usaha kuliner.

Kata kunci: *Business Model Canvas, Chica-Boom, jantung pisang, kecombrang pangan lokal.*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Penyusunan tugas akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan yang berjudul “Perancangan Business Model Canvas.pada Produk Chica-Boom: Burger Patty Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang” Proses penyusunan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner

7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd, selaku Dosen Pembimbing I
8. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. selaku Dosen Pembimbing II
9. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu, arahan, dan bantuan selama masa perkuliahan.
10. Kedua orang tua, adik serta keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa, dukungan, motivasi, serta bantuan baik secara moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Teman-teman terdekat penulis yang senantiasa memberikan dukungan emosional, motivasi, dan semangat dalam menghadapi berbagai tantangan selama penyusunan tugas akhir.
12. Rekan kelompok tugas akhir “Sembako mahal” yang telah bekerja sama, saling membantu, dan memberikan dukungan selama proses perancangan, produksi, hingga penyusunan laporan tugas akhir.
13. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner angkatan 2022 yang telah memberikan semangat, bantuan, serta kebersamaan selama masa perkuliahan.
14. Terima kasih kepada diri sendiri, Nabila Ulfa Saniya, atas segala perjuangan yang telah dilalui hingga sampai pada titik ini. Terima kasih telah tetap bertahan ketika keadaan terasa berat, tetap melangkah meskipun arah yang diimpikan belum sepenuhnya menjadi takdir, serta tetap percaya bahwa setiap usaha tidak akan pernah sia-sia. Terima kasih karena tidak menyerah meskipun harus menghadapi berbagai hambatan, kegagalan, air mata, dan kelelahan. Semua

proses ini telah membentuk pribadi yang lebih kuat dan lebih dewasa. Hari ini mungkin bukan akhir dari semua impian, tetapi menjadi awal dari perjalanan yang lebih besar. *I'm so proud of you. You deserve every happiness and every opportunity that awaits you.*

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak guna perbaikan dan penyempurnaan laporan ini di masa mendatang. Penulis berharap laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi pembaca.

Jakarta, Juni 2026
Penulis



Nabila Ulfa Saniya

DAFTAR ISI

ABSTRACT.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I 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
1. Manfaat Bagi Penulis	5
2. Manfaat Bagi Institusi Pendidikan	6
3. Manfaat Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Umum.....	7
a. Diversifikasi Pangan Lokal	7
b. Patty	8
c. Jantung Pisang.....	9
d. Kecombrang	12
B. Tinjauan Khusus.....	13
a. Kewirausahaan	13
b. Inovasi Produk Hamburger	14
c. STP (Segmentasi, Targeting, & Positioning)	15

d. Business Model Canvas	17
e. Laporan Keuangan	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Data/Objek Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	22
C. Populasi dan Sampel	23
D. Teknik Pengumpulan Data	25
1. Observasi.....	25
2. Studi Kepustakaan.....	26
3. Kuesioner	26
4. Dokumentasi	27
5. Definisi Operasional Variabel	27
6. Teknik Penjualan.....	29
7. Pengukuran dan Analisis Data	30
E. Ruang Lingkup.....	33
1. Peran Penulisan	33
2. Kategori Karya.....	33
3. Ide Kreatif	33
F. Langkah Kerja.....	34
1. Pra Kegiatan	35
2. Pelaksanaan Kegiatan.....	35
3. Pasca Kegiatan	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Profil Usaha.....	37
B. Gambaran Produk	37
C. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual	38

D.	STP (Segmentation, Targeting, & Positioning).....	40
1.	Segmentation.....	40
2.	Targeting.....	41
3.	Positioning	41
E.	Business Model Canvas Awal	42
F.	Business Model Canvas Final	45
1.	Customer Segments (Segmen Pelanggan)	45
2.	Value Propositions (Proposisi Nilai)	46
3.	Channels (Saluran Distribusi)	47
4.	Customer Relationships (Hubungan dengan Pelanggan).....	47
5.	Revenue Streams (Sumber Pendapatan)	48
6.	Key Resources (Sumber Daya Utama)	48
7.	Key Activities (Aktivitas Utama).....	48
8.	Key Partnerships (Kemitraan Utama)	49
9.	Cost Structure (Struktur Biaya).....	49
G.	Hasil Penjualan Produk Burger Jantung Pisang Saus Kecombrang Selama 20 Hari Kerja.....	50
H.	Perhitungan Laba	52
I.	Uji Penerimaan Pasar Terhadap Burger Jantung Pisang Saus Kecombrang ..	52
J.	Hasil Data dari Demografis Terhadap Burger Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang	53
1.	Profil Jenis Kelamin Responden	54
3.	Profil Domisili Responden.....	56
4.	Profil Pekerjaan Responden	57
K.	Hasil Data Dari Produk, Rasa, Aroma, Tekstur, Kemasan, Harga Terhadap Produk Burger Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang	58

L. Hasil data Overall Acceptability Dari Produk, Rasa, Aroma, Tekstur, Kemasan, dan Harga pada Burger Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang	76
M. Analisis Hasil Penjualan dan Penilaian Konsumen Terhadap Produk Chica-Boom	79
BAB V	82
PENUTUP	82
A. Kesimpulan	82
B. Saran	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peningkatan Permintaan Fast Food pada Tahun 2025.....	1
Gambar 2. Patty.....	8
Gambar 3. Jantung Pisang.....	9
Gambar 4. Saus	11
Gambar 5. Kecombrang	12
Gambar 6. Hamburger.....	14
Gambar 7. Kerangka Business Model Canvas	17
Gambar 8. Langkah Kerja	34
Gambar 9. Business Model Canvas Awal	42
Gambar 10. Business Model Canvas Final	45
Gambar 11. Analisis Penjualan Batch 1-3.....	50
Gambar 12. Grafik Rata-rata Profil Jenis Kelamin	54
Gambar 13. Grafik Rata-rata Profil Usia	55
Gambar 14. Grafik Rata-rata Profil Domisili.....	56
Gambar 15. Grafik Rata-rata Profil Pekerjaan	57
Gambar 18. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom Memiliki Aroma Kecombrang yang Tidak Terlalu Kuat sehingga Tidak Mengganggu Saat Dikonsumsi	60
Gambar 19. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom memiliki tekstur yang renyah pada patty	62
Gambar 20. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom memiliki harga yang cukup terjangkau yaitu Rp 15.000 dan sesuai dengan kualitas yang diberikan	63
Gambar 21. Grafik Rata - Rata Indikator Produk tentang harga yang sesuai untuk Chica-Boom, jika harga Rp 15.000 belum sesuai	65
Gambar 22. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica Boom menggunakan kemasan dengan konsep yang minimalis dan mudah di bawa	66
Gambar 23. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom tentang pemanfaatan jantung pisang dan kecombrang untuk mendukung pengembangan produk pangan lokal.....	68
Gambar 24. Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom sebagai produk yang praktis	69
Gambar 25. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica-Boom memiliki Informasi yang mudah ditemukan melalui di Instagram dan WhatsApp.	70
Gambar 26. Grafik Rata - Rata Indikator Konsumen tertarik membeli produk Chica-Boom dalam bentuk satuan dengan harga Rp 15.000	73
Gambar 28. Grafik Rata-rata Overall Acceptability dari Produk, Rasa, Aroma, Tekstur, Kemasan, Harga terhadap Produk Chica-Boom	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Jantung Pisang dalam 100 gr	10
Tabel 2. Kandungan Gizi 100 gr Kecombrang.....	13
Tabel 3. Hasil Penelitian Terdahulu	21
Tabel 4. Variable Definisi Operasional	29
Tabel 5. Skala Likert Penilaian Responden.....	31
Tabel 6. Kriteria Analisis.....	32
Tabel 7. Hpp Chica-Boom.....	39
Tabel 8. Biaya lain-lain	40
Tabel 9. Business Model Canvas before dan after	43
Tabel 10. Penjualan Burger Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang	50
Tabel 11. Perhitungan laba bersih	52
Tabel 12. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Jenis Kelamin Responden	54
Tabel 13. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Umur Responden	55
Tabel 14. Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Domisili Responden ..	56
Tabel 15. Hasil Uji Penerimaan Pasar Dari Data Demografis Profil Pekerjaan Responden	57
Tabel 16. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator produk Chica-Boom memiliki rasa yang enak dan dapat diterima oleh konsumen	58
Tabel 17. Grafik Rata - Rata Indikator Produk Chica Boom memiliki rasa yang enak dan dapat diterima oleh konsumen.....	59
Tabel 18. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Produk Chica-Boom Memiliki Aroma Kecombrang yang Tidak Terlalu Kuat sehingga Tidak Mengganggu Saat Dikonsumsi	60
Tabel 19. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator produk Chica-Boom memiliki tekstur yang renyah pada patty.....	61
Tabel 20. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Produk Chica-Boom memiliki harga yang cukup terjangkau yaitu Rp 15.000 dan sesuai dengan kualitas yang diberikan.....	63
Tabel 21. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator harga yang sesuai untuk Chica-Boom, jika harga Rp 15.000 belum sesuai.....	64
Tabel 22. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Produk Chica-Boom menggunakan kemasan dengan konsep yang minimalis dan mudah dibawa	66
Tabel 23. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Produk Chica-Boom tentang pemanfaatan jantung pisang dan kecombrang untuk mendukung pengembangan produk pangan lokal.....	67
Tabel 24. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Chica-Boom sebagai produk yang praktis.....	69

Tabel 25. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Informasi mengenai produk Chica-Boom mudah ditemukan di Instagram dan WhatsApp	70
Tabel 26. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Tim Chica-Boom memberikan respons yang cepat dan baik terhadap pelanggan	71
Tabel 27. Hasil Penilaian Konsumen Pada Indikator Konsumen tertarik membeli produk Chica-Boom dalam paket yang terdiri dari dua produk dengan harga Rp 28.000	74
Tabel 28. Hasil data Overall Acceptability Dari Produk, Rasa, Aroma, Tekstur, Kemasan, dan Harga pada Burger Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	90
Lampiran 2. Kuesioner Penilaian Konsumen.....	91
Lampiran 3. Hasil Penilaian Konsumen	94
Lampiran 4. Dokumentasi terkait Penjualan	97
Lampiran 5. Dokumentasi terkait dengan TA	98
Lampiran 6. Lembar Kartu Bimbingan	100
Lampiran 7. Lembar validator kuesioner	102

