

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANCANGAN MODEL BISNIS PRODUK *CHOUFEE* KUE
SUS KERING BERBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI
MENGGUNAKAN *BUSINESS MODEL CANVAS*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh:

AFIFAH ALYA MAULANA

NIM: 2394406004

PORGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANCANGAN MODEL BISNIS PRODUK *CHOUFEE* KUE
SUS KERING BERBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI
MENGGUNAKAN *BUSINESS MODEL CANVAS*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh:

AFIFAH ALYA MAULANA

NIM: 2394406004

PORGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Model Bisnis Produk Chouffee Kue Sus Kering
Berbahan Tepung Umbi Gembili Menggunakan *Business Model Canvas*
Penulis : Afifah Alya Maulana
NIM : 2394406004
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 2 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Anindita Budi Astuti, SE., MM.

NIP. 1981030520081220001

Penguji 1



Muhammad Ridwan, S.Ikom., MM.

NIP. 198603272019031013

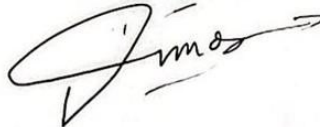
Penguji 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM.

NIP. 198605092019032011

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perancangan Model Bisnis Produk Chouffee Kue Sus Kering
Berbahan Tepung Umbi Gembili Menggunakan *Business Model Canvas*
Penulis : Afifah Alya Maulana
NIM : 2394406004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 24 Juni 2026

Pembimbing 1



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

NIP. 198605092019032011

Pembimbing 2



Lina Mufidah, M.Pd

NIP. 198908182024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M

NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Afifah Alya Maulana

NIM : 2394406004

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025-2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

Perancangan Model Bisnis Produk Chouffee Kue Sus Kering Berbahan Tepung Umbi Gembili Menggunakan *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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,



Afifah Alya Maulana

NIM. 2394406004

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Afifah Alya Maulana
NIM : 2394406004
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 Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Perancangan Model Bisnis Produk Chouffee Kue Sus Kering Berbahan Tepung Umbi Gembili Menggunakan 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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,

Afifah Alya Maulana



NIM. 2394406004

ABSTRACT

This study aimed to develop a business model for Chouffee, a dry choux pastry made with gembili tuber flour (*Dioscorea esculenta*) and filled with palm sugar coffee milk ganache, using the Business Model Canvas (BMC) approach. A mixed-methods design was employed by combining questionnaires distributed to 32 consumers and semi-structured interviews with an entrepreneurship expert. The data were analyzed descriptively to formulate the nine elements of the Business Model Canvas. The findings indicated that most respondents were 18–25 years old (59.4%), purchased snacks three to four times per week (50%), showed high interest in innovative food products (75%), and expressed willingness to repurchase Chouffee (59.4%). Expert recommendations emphasized targeting young consumers, strengthening digital marketing through Instagram and TikTok, improving product packaging, diversifying flavor variants, and establishing strategic partnerships. Based on these findings, a Business Model Canvas was developed to support the sustainable business development of Chouffee.

Keywords: Business Model Canvas, Chouffee, *Dioscorea esculenta*, business development.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk merancang model bisnis produk **Chouffee**, yaitu kue sus kering berbahan tepung umbi gembili dengan filling ganache kopi susu gula aren, menggunakan pendekatan *Business Model Canvas* (BMC). Penelitian menggunakan metode *mixed methods* dengan menggabungkan kuesioner kepada 32 konsumen dan wawancara semi terstruktur dengan seorang ahli kewirausahaan. Data dianalisis secara deskriptif untuk menyusun sembilan elemen Business Model Canvas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden berusia 18–25 tahun (59,4%), membeli camilan sebanyak 3–4 kali dalam seminggu (50%), memiliki ketertarikan tinggi terhadap produk inovatif (75%), serta berminat melakukan pembelian ulang Chouffee (59,4%). Hasil wawancara menunjukkan bahwa strategi pengembangan usaha meliputi penentuan target pasar usia muda, optimalisasi pemasaran digital melalui Instagram dan TikTok, pengembangan kemasan dan variasi rasa, serta kerja sama dengan pemasok dan marketplace. Berdasarkan hasil tersebut, disusun *Business Model Canvas* sebagai dasar pengembangan usaha Chouffee secara berkelanjutan.

Kata kunci: Business Model Canvas, Chouffee, tepung umbi gembili, model bisnis.

PRAKATA

Puji Syukur terhadap Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Perancangan Model Bisnis Produk Chouffee Kue Sus Kering Berbahan Tepung Umbi Gembili Menggunakan 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 terima kasih banyak kepada :

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
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.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM.. selaku Pembimbing I
8. Lina Mufidah, M.Pd selaku Pembimbing II
9. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan pelayanan dan ilmu selama masa studi
10. Kedua orang tua, mama, papa, adik, dan keluarga besar penulis yang telah mendoakan dan mendukung penulis secara moril dan materi

11. Teman-Teman anggota kelompok yaitu, Ahira Afina, Fatimatuzzahra, Rifqiyawan Syaputra, dan Muhammad Titan Arrafi sudah berjuang bersama dari awal hingga Tugas Akhir ini selesai
12. Kepada teman-teman dan sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta dengan sabar mendengarkan keluhan penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
13. Seluruh Teman-Teman Seni Kuliner khususnya Angkatan 2023 yang telah berjuang bersama selama 6 semester Semua pihak yang telah banyak memberikan dukungan dan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
14. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 15 Juni 2026

Penulis,



Afifah Alya Maulana

NIM. 2394406004

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRACT	vi
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	6
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penulisan	7
F. Manfaat penulisan.....	7
1. Manfaat untuk Penulis.....	7
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Media Kreatif.....	7
3. Manfaat untuk Masyarakat.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Landasan Teori	9
1. <i>Choux Pastry</i>	9
2. Umbi Gembili (<i>Dioscorea Esculenta</i>).....	11
3. Kopi Susu Gula Aren.....	13
4. <i>Business Model</i>	14
5. STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	22
6. Penerimaan pasar.....	25
7. Penelitian Terdahulu.....	27

BAB III METODE PENELITIAN.....	30
A. Data dan Objek Penelitian	30
B. Populasi dan Sampel.....	31
C. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	33
D. Teknik Pengumpulan Data.....	33
E. Ruang Lingkup	42
F. Langkah Kerja	44
BAB IV PEMBAHASAN	47
A. Gambaran Umum Produk Chouffee	47
B. STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>).....	50
C. Hasil Wawancara Ahli sebagai dasar merancang <i>Business Model Canvas</i>	52
D. Hasil Kuesioner Konsumen sebagai dasar penyusunan <i>Business Model Canvas</i>	60
E. Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Chouffee.....	70
F. Analisis Hasil Jawaban Wawancara dan Kuesioner BMC	73
G. Tabel BMC.....	88
H. Laporan Penjualan Produk.....	92
BAB V PENUTUP	93
A. Kesimpulan	93
B. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA.....	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu	27
Tabel 2 Kriteria Narasumber	36
Tabel 3 Pertanyaan Wawancara Kepada Ahli	37
Tabel 4 Indikator Pertanyaan Kuesioner	40
Tabel 5 Distribusi Usia	60
Tabel 6 Distribusi Jenis Kelamin.....	61
Tabel 7 Distribusi Domisili	61
Tabel 8 Distribusi Status.....	62
Tabel 9 Distribusi Pendapatan	63
Tabel 10 Frekuensi Pembelian Camilan dalam Seminggu	64
Tabel 11 Data Pengeluaran Responden untuk Membeli Camilan	67
Tabel 12 Ketertarikan dalam Produk Inovasi	67
Tabel 13 Minat Pembelian Ulang	68
Tabel 14 Kesiediaan Merekomendasi Produk	69
Tabel 15 Penilaian Rasa Produk	70
Tabel 16 Penilaian Tekstur Produk	71
Tabel 17 Penilaian Tekstur Produk	72
Tabel 18 Penilaian Kemasan Produk	72
Tabel 19 Bahan-bahan Chouffee	81
Tabel 20 Laporan Penjualan Chouffee	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Choux Pastry</i>	9
Gambar 2 Umbi Gembili	11
Gambar 3 Kopi Susu Gula Aren.....	13
Gambar 4 Template <i>Business Model Canvas</i>	15
Gambar 5 Diagram Alir Penelitian Produk Chouffee	46
Gambar 6 Produk Chouffee	47
Gambar 7 Diagram Distribusi Usia	60
Gambar 8 Diagram Jenis Kelamin	61
Gambar 9 Distribusi Domisili	62
Gambar 10 Diagram Distribusi Status.....	63
Gambar 11 Diagram Distribusi Pendapatan	64
Gambar 12 Diagram Frekuensi Camilan dalam seminggu.....	65
Gambar 13 HPP CHOUFFEE	87
Gambar 14 Perancangan BMC CHOUFFEE	88
Gambar 15 Hasil BMC CHOUFFEE	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	102
Lampiran 2 Lembar Kartu Bimbingan	103
Lampiran 3 Instrumen Wawancara Ahli	104
Lampiran 4 instrumen kuesioner	105
Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara Ahli	106
Lampiran 6 Dokumentasi Bimbingan dengan Dosen Pembimbing 1	107
Lampiran 7 Dokumentasi Bimbingan dengan Dosen Pembimbing 2	108
Lampiran 8 Dokumentasi Pembeli CHOUFFEE	109
Lampiran 9 Dokumentasi Sidang Tugas Akhir	110