

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PASAR SUNKIES KLEPON

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



Disusun Oleh :

Viko Dewa Ramadhan

NIM.21710062

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Sunkies Klepon
Penulis : Viko Dewa Ramadhan
NIM : 21710062
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Ditandatangani di Jakarta, 3 Juli 2024

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP.199809082022032008

Penguji 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.pd., M.Pd

NIP.199408082022032020

Penguji 2



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

NIP.198103052008122001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Sunkies Klepon

Penulis : Viko Dewa Ramadhan

NIM 21710062

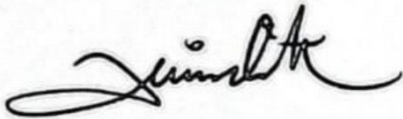
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 3 Juli 2024

Pembimbing 1



Anindita Budi Astuti, SE.,M.M

NIDN. 198103052008122001

Pembimbing 2

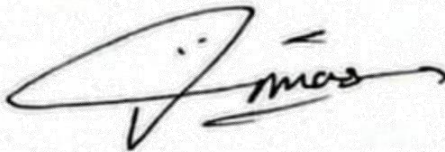


Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M

NIDN. 198603272019031013

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Viko Dewa Ramadhan

NIM 21710062

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Pasar Sunkies Klepon 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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Viko Dewa Ramadhan

NIM. 21710062

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Viko Dewa Ramadhan

NIM 21710062

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif. **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (NonexclusiveRoyalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Uji Penerimaan Pasar Sunkies Klepon

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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Viko Dewa Ramadhan

NIM.21710062

ABSTRAK

Cookies are part of the pastry category. Pastry itself is defined as part of the Food and Beverage department which is responsible for making desserts, snacks, cakes and bread. The aim of this research is to analyze the market acceptance test for klepon flavored breadfruit flour cookies at the Jakarta Creative Media State Polytechnic culinary arts study program and to see the response from students of the culinary arts study program. Questionnaire and documentation data collection methods. The analysis we carried out went through several stages, namely: data reduction, data display, verification and drawing conclusions. The questionnaire in the market acceptance test uses a Likert scale and guttman scale, customers who buy are respondents in the questionnaire assessment. Respondents were students of the Jakarta Creative Media State Polytechnic, culinary arts study program, aged 18-25 years. Sales were made in 4 pre-orders, total sales for 4 pre-orders were Rp. 325,000. indicators in determining customers using segmenting, targeting and positioning. The data was then analyzed using average calculations, in a market acceptance test that the klepon flavored breadfruit flour cookies received an approval rating and were acceptable on the market.

Keywords: Klepon Flavored Breadfruit Flour Cookies, Segmenting, Targeting, Positioning, Market Acceptance.

Cookies merupakan bagian dari kategori pastry. Pastry sendiri didefinisikan sebagai bagian dari departemen Food and Beverage yang bertanggung jawab dalam pembuatan dessert, snack, cake, dan roti. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis uji penerimaan pasar terhadap cookies tepung sukun rasa klepon pada politeknik negeri media kreatif Jakarta program studi seni kuliner dan untuk melihat respon dari mahasiswa/i program studi seni kuliner. Metode pengumpulan data kuisisioner dan dokumentasi. Analisis yang kami lakukan melalui beberapa tahapan yaitu: reduksi data, display data, verifikasi dan penarikan kesimpulan. Kuisisioner dalam uji penerimaan pasar menggunakan skala likert dan skala guttman, pelanggan yang membeli merupakan responden dalam penilaian kuisisioner. Responden merupakan mahasiswa/i politeknik negeri media kreatif Jakarta program studi seni kuliner yang berusia 18-25 tahun. Penjualan dilakukan dalam 4 kali pre-order, total penjualan selama 4 kali pre-order yaitu Rp. 325.000. indikator dalam menentukan pelanggan menggunakan segmenting, targeting dan positioning. Data kemudian dianalisis menggunakan perhitungan rata-rata, dalam uji penerimaan pasar bahwa cookies tepung sukun rasa klepon mendapatkan penilaian setuju dan dapat diterima dipasaran.

Kata kunci : Cookies Tepung Sukun Rasa Klepon, Segmenting, Targeting, Positioning, Penerimaan Pasar.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, Tuhan semesta alam, karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis akhirnya dapat menyelesaikan laporan yang berjudul Uji Penerimaan Pasar Terhadap Olahan Cookies Tepung Sukun Dengan Rasa Klepon Untuk Menambah Nilai Gizi. Shalawat serta salam semoga tetap dan akan terus tercurahkan untuk Nabi Muhammad SAW, manusia pilihan yang pribadinya selalu menjadi tauladan bagi kita semua, kepada keluarganya, kepada sahabatnya sampai para pengikutnya.

Tujuan penulisan tugas akhir adalah untuk memenuhi satu persyaratan bagi mahasiswa untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Akhir kata, laporan tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan, bimbingan dan dorongan oleh orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin berterima kasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika., M.M., selaku Direktur Politeknik Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti., S.Si., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Pendidikan.
3. Anindita Budi Astuti., S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfa Catur Afriasih., S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo., S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj., S.Pd., M.M.Par., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhammad Ridwan., S.Ikom., M.M., selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.

9. Seluruh anggota keluarga dan teman-teman yang telah mendukung serta memberi semangat kepada penulis selama menyusun proposal ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam Menyusun proposal tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 5 Juli 2024



Viko Dewa Ramadhan

NIM.21710062

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Uji Penerimaan Pasar	6
B. Strategi Marketing.....	7
C. Segmenting, Targeting dan Positioning.....	7
D. <i>Cookies</i>	9
E. <i>Cookies</i> Klepon	10
F. Tepung Sukun.....	11
BAB III	
METODE PELAKSANAAN	13

A. Data / Objek Penulisan.....	13
B. Tempat dan Waktu Penelitian	13
C. Populasi dan Sampel	13
D. <i>Segmentasi Targeting dan Positioning</i>	16
E. Teknik Pengumpulan Data.....	17
F. Pengukuran dan Analisis Data.	18
G. Ruang Lingkup.....	20
H. Langkah Kerja.....	21
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Profil Usaha.....	24
B. Analisis <i>Segmenting, Targeting, dan Positioning</i>	24
C. Hasil Penjualan Pada Produk Cookies Tepung Sukun Rasa Klepon selama 20 hari.	26
D. Uji Penerimaan Pasar Terhadap Produk Cookies Tepung Sukun Rasa Klepon.	28
E. Penilaian Uji Penerimaan Pasar.....	31
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Pelaporan Tahun Mahasiswa/I Program Studi Seni Kuliner	14
Tabel 2. Bobot Nilai Kuisisioner	19
Tabel 3. Kriteria Skala Likert.	20
Tabel 4. Kriteria Skala Guttman.	20
Tabel 5. Kriteria Analisis	20
Tabel 6. HPP Produk Cookies Klepon Tepung Sukun.	22
Tabel 7. Jangkauan Skor Kelas SES	26
Tabel 8. Kategori SES.....	26
Tabel 9. Laporan Penjualan Selama 20 Hari.	27
Tabel 10. Hasil Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	29
Tabel 11. Hasil Responden Berdasarkan Usia	29
Tabel 12. Hasil Responden Berdasarkan Domisili	30
Table 13. Hasil responden berdasarkan pendapatan orang tua.	30
Tabel 14. Penilaian responden terhadap desain kemasan.	31
Tabel 15. Penilaian responden terhadap desain logo.	32
Tabel 16. Penilaian responden terhadap warna kemasan.....	33
Tabel 17. Penilaian responden terhadap kejelasan informasi pada kemasan.....	34
Tabel 18. Penilaian responden terhadap tingkat kemanisan.	35
Tabel 19. . Penilaian responden terhadap rasa	36
Tabel 20. . Penilaian responden terhadap aroma.....	37
Tabel 21. Penilaian responden terhadap aftertaste.....	38
Tabel 22. Penilaian responden terhadap rasa sesuai atau tidak dengan harga yang ditawarkan.....	39
Tabel 23. Penilaian responden terhadap kemasan sesuai atau tidak dengan harga yang ditawarkan.....	40
Tabel 24. Penilaian responden terhadap porsi sesuai atau tidak dengan harga yang ditawarkan.....	41
Tabel 25. Penilaian responden terhadap rasa dan harga yang sudah ditentukan berminat untuk membeli kembali.....	42
Tabel 26. Penilaian responden terhadap rasa dan harga berminat untuk merekomendasikan produk ini kepada orang lain.	43
Tabel 27. Penilaian responden terhadap merek dan kemasan dapat bersaing dengan competitor yang sudah ada	44
Tabel 28 Penilaian responden terhadap rasa dapat bersaing dengan competitor yang sudah ada	45
Tabel 29. Penilaian responden terhadap tekstur sudah sesuai dengan tekstur soft cookies dipasaran.	46
Tabel 30. Penilaian responden terhadap warna hijau sudah sesuai dengan warna klepon.	47

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. Hasil Penjualan Selama 20 Hari.....	26
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cookies	9
Gambar 2. Cookies Klepon.....	10
Gambar 3. Tepung Sukun	11

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Diri.....	52
Lampiran 2. Kuisisioner	53
Lampiran 3. Hasil Kuisisioner.....	54
Lampiran 4. Dokumentasi.....	67
Lampiran 5. Lembar Kartu Bimbingan.....	68