

**TUGAS AKHIR**

**UJI PENERIMAAN PASAR *MILLE CREPES* SUBSTITUSI  
TEPUNG *BUCKWHEAT* DENGAN *FILLING* OLAHAN PANGAN  
LOKAL UBI CILEMBU**

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



**Disusun oleh :**

**Nurhaliza Husnul Khotimah**

**NIM: 21710045**

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

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penerimaan Pasar *Mille Crepes* Substitusi Tepung  
*Buckwheat* dengan *Filling* Olahan Bahan Lokal Ubi Cilembu  
Penulis : Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM : 21710045  
Program Studi : D3 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 15 Juli 2024.

Disahkan oleh :

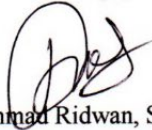
Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Penguji 1



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

Penguji 2



Mariah Ulfah C A, S.Pd., M.M  
NIP. 198605092019032011

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,



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

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penerimaan Pasar *Mille Crepes* Substitusi Tepung  
*Buckwheat* dengan *Filling* Olahan Bahan Lokal Ubi  
Cilembu.  
Penulis : Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM : 21710045  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 1 Juli 2024

Pembimbing 1



Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M

NIP. 198605092019032011

Pembimbing 2



Dwi Mandasari Rahayu, S.P., MM

NIP. 198801052019032012

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

# PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM : 21710045  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : *Penerimaan Pasar Mille Crepes* Substitusi Tepung *Buckwheat* dengan *Filling* Olahan Bahan Lokal Ubi Cilembu **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, 1 Juli 2024

Yang menyatakan,



Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM. 21710045

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM : 21710045  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

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 : *Penerimaan Pasar Mille Crepes* Substitusi Tepung *Buckwheat* dengan *Filling* Olahan Bahan Lokal Ubi Cilembu 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 pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 1 Juli 2024

Yang menyatakan,



Nurhaliza Husnul Khotimah

NIM. 21710045

## **ABSTRACT**

*This research aims to determine consumer responses to mille crepes products by substituting buckwheat flour and Cilembu sweet potato filling in terms of taste, texture, aroma, price, packaging, purchase interest, and positioning in the market. The background to the problem arises from innovation in the culinary sector which continues to develop along with increasingly complex consumer demands. One product that attracts attention is mille crepes with the substitution of buckwheat flour and Cilembu sweet potato filling. Buckwheat flour is known to have high nutritional value and good fiber content, while Cilembu sweet potatoes have a unique natural sweet taste. This combination is expected to provide a healthy and delicious alternative for consumers. The theory underlying this research includes the concepts of market acceptance, product evaluation, and consumer preferences in the food and beverage industry. The research method uses a descriptive quantitative approach, with data collected through a structured survey of respondents who are potential consumers of this product. Analysis was carried out on the survey results to gain a better understanding of consumer perceptions and preferences for the product. The research results show a positive response to product aspects such as taste, texture, aroma, price, packaging, purchase interest, and positioning, which supports the potential success of this product in the market with the right development strategy. The conclusion of this research shows that this innovation has the potential to be successful in the market with the right development and promotion strategy.*

**Keyword:** *Mille crepes, Buckwheat and filling, Sweet Potato Cilembu, Market Acceptance.*

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon konsumen terhadap produk mille crepes dengan substitusi tepung *buckwheat* dan *filling* ubi Cilembu dari segi rasa, tekstur, aroma, harga, kemasan, minat beli, dan positioning di pasar. Latar belakang permasalahan muncul dari inovasi dalam bidang kuliner yang terus berkembang seiring dengan permintaan konsumen yang semakin kompleks. Salah satu produk yang menarik perhatian adalah mille crepes dengan substitusi tepung *buckwheat* dan *filling* ubi Cilembu. Tepung *buckwheat* dikenal memiliki nilai gizi yang tinggi dan kandungan serat yang baik, sedangkan ubi Cilembu memiliki cita rasa manis alami yang khas. Teori yang mendasari penelitian ini meliputi konsep penerimaan pasar, evaluasi produk, dan preferensi konsumen dalam konteks industri makanan dan minuman. Metode Penelitian ini memakai kuantitatif deskriptif, dengan data dikumpulkan melalui survei terstruktur kepada responden yang merupakan konsumen potensial produk ini. Analisis dilakukan terhadap hasil survei untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk. Hasil penelitian menunjukkan respons positif terhadap aspek-aspek produk seperti rasa, tekstur, aroma, harga, kemasan, minat beli, dan positioning, yang mendukung potensi keberhasilan produk ini di pasar dengan strategi pengembangan yang tepat. Simpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi ini memiliki potensi untuk berhasil di pasar dengan strategi pengembangan dan promosi yang tepat.

**Kata Kunci:** *Mille crepes, Tepung buckwheat dan filling, Ubi Cilembu, Penerimaan Pasar.*

## PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga bisa terselesaikannya laporan tugas akhir ini yang berjudul “ **Uji Penerimaan Pasar *Mille Crepes* Substitusi Tepung *Buckwheat* dengan *Filling* Olahan Bahan Lokal Ubi Cilembu** ”.

Tujuan penulisan akhir adalah untuk memenuhi 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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M, selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan dosen pembimbing I pada tugas akhir ini.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd, selaku Sekretaris Program Studi.
7. Dwi Mandasari Rahayu, S.P , MM, selaku dosen pembimbing II pada tugas akhir ini.

8. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa selama menempuh pendidikan.
9. Segenap keluarga yang telah mendukung baik secara moril dan supportif.
10. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

3 Juli 2024

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nurhaliza' with a small 'Hk.' above it.

Nurhaliza Husnul Khotimah  
NIM.21710045



## DAFTAR ISI

<b>TUGAS AKHIR.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
A. Mille Crepes Cake.....	8
B. Buckwheat.....	9
C. Ubi Cilembu.....	10
E. Uji Penerimaan Pasar .....	12
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>13</b>
A. Data / Objek Penulisan.....	13
B. Populasi .....	15
C. Sampel.....	15
D. Teknik Pengumpulan Data .....	17
E. Analisis Data Hasil Uji Penelitian Pasar.....	19
F. Ruang Lingkup.....	21
G. Langkah Kerja.....	22

<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Profil Usaha.....	23
B. Analisis STP.....	26
C. Hasil Penjualan Produk.....	27
D. Laporan Hasil Pemasaran.....	27
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>61</b>
A. Kesimpulan .....	61
B. Saran.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>BIODATA MAHASISWA.....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Komoditas Impor.....	1
Gambar 2. Tabel Impor Gandum.....	2
Gambar 3. Mille Crepes .....	8
Gambar 4. Buckwheat.....	9
Gambar 5. Ubi Cilembu .....	10
Gambar 6. Hasil Sampel .....	17
Gambar 7. Langkah Kerja Pengujian Pasar .....	22
Gambar 8. Profil Umum Responden.....	28
Gambar 9. Profil Gender Responden .....	29
Gambar 10. Profil Domilisi Responden.....	31
Gambar 11. Profil Pekerja Responden .....	32
Gambar 12. Diagram Data Rasa.....	33
Gambar 13. Diagram Data Rasa.....	35
Gambar 14. Diagram Data Aftertaste.....	36
Gambar 15. Diagram Hasil Data Rasa .....	37
Gambar 16. Diagram Hasil Data Kemasan .....	39
Gambar 17. Diagram Hasil Data Kemasan .....	40
Gambar 18. Diagram Hasil Data Kemasan .....	42
Gambar 19. Diagram Hasil Data Kemasan .....	43
Gambar 20. Diagram Hasil Data Kemasan .....	45
Gambar 21. Diagram Hasil Data Harga .....	46
Gambar 22. Diagram Hasil Data Harga .....	48
Gambar 23. Diagram Hasil Data Harga .....	49
Gambar 24. Diagram Hasil Data Minat Beli.....	50
Gambar 25. Tabel Hasil Data Minat Beli.....	52
Gambar 26. Diagram Hasil Data Positioning.....	53
Gambar 27. Diagram Hasil Data Positioning.....	55

Gambar 28. Tabel Hasil Data Positioning.....	56
Gambar 29. Diagram Hasil Data Positioning.....	58
Gambar 30. Diagram Hasil Data Positioning.....	59
Gambar 31. Hasil Keseluruhan Penerimaan Pasar.....	60

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. HPP Bahan Mille Crepes.....	24
Tabel 2. HPP Kemasan.....	25
Tabel 3. Harga Produk.....	25
Tabel 4. Hasil Penjualan Produk .....	27
Tabel 5. Profil Umur .....	27
Tabel 6. Tabel Profil Gender .....	29
Tabel 7. Tabel Profil Domisili .....	30
Tabel 8. Tabel Profil Pekerjaan .....	31
Tabel 9. Tabel Hasil Data Rasa .....	33
Tabel 10. Tabel Hasil Data Aroma .....	34
Tabel 11. Tabel Hasil Data Aftertaste.....	35
Tabel 12. Tabel Hasil Data Rasa .....	37
Tabel 13. Tabel Hasil Data Kemasan .....	38
Tabel 14. Tabel Hasil Data Kemasan .....	39
Tabel 15. Tabel Hasil Data Kemasan .....	41
Tabel 16. Tabel Hasil Data Kemasan .....	42
Tabel 17. Tabel Hasil Data Kemasan .....	44
Tabel 18. Tabel Hasil Data Harga .....	45
Tabel 19. Tabel Hasil Data Harga .....	47
Tabel 20. Tabel Hasil Data Harga .....	48
Tabel 21. Tabel Hasil Data Minat Beli.....	50
Tabel 22. Tabel Hasil Data Minat Beli.....	51
Tabel 23. Tabel Hasil Data Positioning.....	52
Tabel 24. Tabel Hasil Data Positioning.....	54
Tabel 25. Tabel Hasil Data Positioning.....	55
Tabel 26. Tabel Hasil Data Positioning.....	57
Tabel 27. Tabel Hasil Data Positioning.....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kartu Bimbingan TA .....	68
Lampiran 2 Kuesioner Uji Penerimaan Pasar Untuk Konsumen.....	70
Lampiran 3 Dokumentasi.....	76