

TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PASAR SELAI BUAH CEREMAI
SEBAGAI ISIAN *SANDWICH COOKIES* KARAKTER BUBUK
DAUN KELOR**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

DANISHA AMMARA PUTRI

21710009

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian
Sandwich Cookies Karakter Bubuk Daun Kelor
Penulis : Danisha Ammara Putri
NIM : 21710009
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 Jumat, tanggal 12 Juli 2024.

Disahkan oleh :

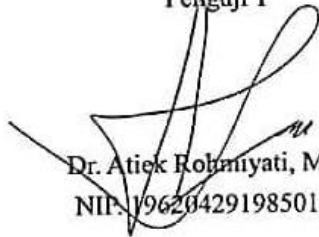
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.

NIP. 1987090820190310006

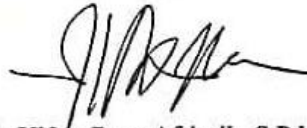
Penguji 1



Dr. Atiek Rohmawati, M.Pd.

NIP. 19620429198501002

Penguji 2



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

NIP. 198609052019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



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

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian
Sandwich Cookies Karakter Bubuk Daun Kelor
Penulis : Danisha Ammara Putri
NIM : 21710009
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 04 Juli 2024

Pembimbing 1



Maria Ulfah Catur. A, S.Pd., M.M.
NIP. 198605092019032011

Pembimbing 2



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

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 : Danisha Ammara Putri
NIM : 21710009
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor 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, 04 Juli 2024

Yang menyatakan,



Danisha Ammara Putri
NIM. 21710009

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Danisha Ammara Putri
NIM : 21710009
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 : Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor 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, 04 Juli 2024

Yang menyatakan,



Danisha Ammara Putri
NIM. 21710009

ABSTRACT

The background of the problem arises from the need for innovation in snack products made from local ingredients. The problem to be investigated is innovation by utilizing moringa leaves and ceremai fruit because of the lack of processed variations of these ingredients and moringa and ceremai have good nutritional content for the body. This study aims to determine the processed product innovation by utilizing moringa leaves and ceremai fruit. The method used is descriptive quantitative, data obtained through questionnaires distributed to students of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta in the span of May 23 - June 17, 2024. Data analysis was carried out by processing the results of the questionnaire to evaluate consumer assessments of the product, including aspects of taste, packaging design, and price. The results showed that this product received a positive response from the target market with a good level of acceptance based on the established criteria that marketing strategies that consider product added value and consumer preferences can increase product competitiveness in a competitive market.

Keywords: *Sandwich cookies, ceremai fruit jam, moringa leaf powder, market acceptance.*

ABSTRAK

Latar belakang permasalahan muncul dari kebutuhan akan inovasi produk makanan ringan yang berbahan dasar lokal. Permasalahan yang akan diteliti adalah inovasi dengan memanfaatkan daun kelor dan buah ceremai karena kurangnya variasi olahan dari bahan tersebut dan kelor dan ceremai memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui olahan produk inovasi dengan pemanfaatan daun kelor dan buah ceremai. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, data yang diperoleh melalui kuesioner yang disebarakan kepada mahasiswa/i Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta dalam rentang waktu 23 Mei - 17 Juni 2024. Analisis data dilakukan dengan mengolah hasil kuesioner untuk mengevaluasi penilaian konsumen terhadap produk, termasuk aspek rasa, desain kemasan, dan harga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk ini mendapat respon positif dari pasar target dengan tingkat penerimaan yang baik berdasarkan kriteria yang ditetapkan bahwa strategi pemasaran yang mempertimbangkan nilai tambah produk dan preferensi konsumen dapat meningkatkan daya saing produk di pasar yang kompetitif.

Kata Kunci: *Sandwich cookies, selai buah ceremai, bubuk daun kelor, penerimaan pasar.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. 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.

Tugas Akhir yang berjudul **“Uji Penerimaan Pasar Selai Buah Ceremai Sebagai Isian *Sandwich Cookies* Karakter Bubuk Daun Kelor”** 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. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, SE, MM, Ketua Jurusan Pariwisata dan pembimbing akademis.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM, Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, Koordinator Progam Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd., Sekretaris Program Studi Kuliner dan Dosen Pembimbing II.

7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
9. Para sahabat terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini khususnya halal travel yang berjuang bersama dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 23 Februari 2024

Penulis,

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized loop followed by the initials 'DAP'.

Danisha Ammara Putri

NIM 21710009

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Cookies	7
B. Buah Ceremai.....	8
C. Daun Kelor.....	10
D. Bubuk Daun Kelor	12
E. Uji Penerimaan Pasar	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	14

A. Objek Penulisan	14
1. Segmentasi.....	14
2. Targeting	14
3. Positioning.....	15
4. Populasi	15
5. Sampel	16
B. Teknik Pengumpulan Data	17
1. Metode Pelaksanaan	17
2. Teknik Pengumpulan Data.....	17
a. Observasi.....	17
b. Kuesioner	18
c. Dokumentasi	19
C. Ruang Lingkup.....	20
1. Peran Penulis	20
2. Kategori Karya	20
3. Ide Kreatif.....	20
D. Prosedur Penelitian	21
1. Diagram Alir Rancangan Penelitian	21
2. Prosedur Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar	22
BAB IV PEMBAHASAN.....	23
A. Profil Usaha	23
1. Deskripsi Produk	23
2. Harga Pokok Produksi (HPP).....	24
B. Analisis STP (Segmentasi, Targeting, Positioning).....	28
1. Segmentasi.....	28

2. Targeting	28
3. Positioning	29
C. Laporan Hasil Penjualan	29
D. Hasil Uji Penerimaan Pasar	30
1. Profil Responden	31
2. Hasil Data Cita Rasa.....	39
3. Hasil Data Kemasan	45
4. Hasil Data Harga Produk.....	55
5. Hasil Data Positioning.....	60
6. Hasil Data Minat Beli.....	64
7. Hasil Data Keseluruhan.....	67
BAB V PENUTUP	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
BIODATA.....	74
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Kandungan Gizi Buah Ceremai	8
Tabel 2 . Kandungan Nutrisi Daun Kelor	11
Tabel 3 . Kandungan Nutrisi Bubuk Daun Kelor.....	12
Tabel 4 . HPP Cookies	24
Tabel 5 . HPP Selai Buah Ceremai	25
Tabel 6 . HPP Royal Icing.....	26
Tabel 7 . Harga Jual Produk.....	27
Tabel 8 . Profil Usia Responden	31
Tabel 9 . Profil Jenis Kelamin Responden	33
Tabel 10 . Data Domisili Responden	34
Tabel 11 . Data Uang Saku Per-Bulan Responden	36
Tabel 12 . Data Profesi Responden.....	37
Tabel 13 . Data Instansi Profesi Responden	38
Tabel 14 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 1	40
Tabel 15 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 2.....	41
Tabel 16 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 3.....	43
Tabel 17 . Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 4.....	44
Tabel 18 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 1	46
Tabel 19 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 2	48
Tabel 20 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 3	49
Tabel 21 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 4	51
Tabel 22 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 5	52
Tabel 23 . Hasil Data Kuesioner Kemasan 6	54
Tabel 24 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 1	55
Tabel 25 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 2.....	57
Tabel 26 . Hasil Data Kuesioner Harga Produk 3.....	58
Tabel 27 . Hasil Data Kuesioner Positioning 1	60

Tabel 28 . Hasil Data Kuesioner Positioning 2	61
Tabel 29 . Hasil Data Kuesioner Positioning 3	63
Tabel 30 . Hasil Data Kuesioner Minat Beli 1	65
Tabel 31 . Hasil Data Kuesioner Minat Beli 2	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . Cookies	7
Gambar 2 . Buah Ceremai	8
Gambar 3 . Daun Kelor.....	10
Gambar 4 . Bubuk Daun Kelor	12
Gambar 5 . Diagram Alir Rancangan Penelitian.....	21
Gambar 6 . Diagram Alir Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar	22
Gambar 7 . Diagram Batang Laporan Penjualan Mogies	30
Gambar 8 . Diagram Lingkaran Profil Usia Responden.....	32
Gambar 9 . Diagram Lingkaran Profil Jenis Kelamin Responden	33
Gambar 10 . Diagram Lingkaran Domisili Responden	35
Gambar 11 . Diagram Lingkaran Uang Saku Per-Bulan Responden.....	36
Gambar 12 . Diagram Profesi Responden	38
Gambar 13 . Diagram Lingkaran Instansi Profesi Responden.....	39
Gambar 14 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 1	40
Gambar 15 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 2	42
Gambar 16 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 3	44
Gambar 17 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Cita Rasa 4	45
Gambar 18 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 1	47
Gambar 19 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 2.....	49
Gambar 20 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 3	50
Gambar 21 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 4.....	52
Gambar 22 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 5.....	53
Gambar 23 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Kemasan 6.....	55
Gambar 24 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 1	56
Gambar 25 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 2	58
Gambar 26 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Harga Produk 3	59
Gambar 27 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 1	61

Gambar 28 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 2	62
Gambar 29 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Positioning 3	64
Gambar 30 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Minat Beli 1	65
Gambar 31 . Diagram Lingkaran Hasil Data Kuesioner Minat Beli 2	66
Gambar 32 . Hasil Data Keseluruhan	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 . Kartu Bimbingan TA	75
Lampiran 2 . Kuesioner Uji Penerimaan Pasar Untuk Konsumen	77
Lampiran 3 . Laporan Hasil Penjualan Produk Mogies.....	84
Lampiran 4 . Hasil Data Keseluruhan Kuesioner Uji Penerimaan Pasar	88
Lampiran 5 . Dokumentasi Pelaksanaan Uji Penerimaan Pasar	90