

**LAPORAN FINAL PROJECT**  
**MINAT ORANG SURABAYA TERHADAP INOVASI**  
**PUDDING SUSU LONGAN (*GLUCOUL*)**



**Disusun oleh:**  
**Jennifer Bernessa Kuncoro**  
**NIM 22110035**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER**  
**AKADEMI SAGES**  
**2025**

**LEMBAR PENGESAHAN  
FINAL PROJECT**

Nama Jennifer Bernessa Kuncoro  
NIM 22110035  
Judul Minat Orang Surabaya Terhadap Inovasi Pudding Susu Longan  
(*Glucoul*)

Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan produser dan ketentuan yang berlaku melalui Ujian final project, pada hari Kamis, tanggal 7 Agustus 2025.

Pasuruan, 7 Agustus 2025

Disetujui oleh:  
Dosen Pembimbing,



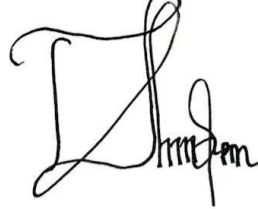
**Drs. Bawa Mulyono Hadi, M. M.**  
NIDN 0725126601

Disahkan oleh:  
Ketua Program Studi,



**Ir. Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.**  
NIDN 0703049302

Diuji oleh:  
Ketua Penguji,



**Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.**  
NIDN 0728079105

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jennifer Bernessa Kuncoro

NIM : 22110035

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Judul : Minat Orang Surabaya Terhadap Inovasi Pudding Susu Longan (*Glucoul*)

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman/sangsi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 7 Agustus 2025

Yang Menyatakan,



Jennifer Bernessa Kuncoro

NIM 22110035

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan final project dengan judul Minat Orang Surabaya terhadap inovasi pudding susu longan (*Glucoul*) ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma 3 Tata Boga.

Laporan ini membahas inovasi produk *dessert Glucoul*, yaitu puding susu longan dengan sirup longan dan buah longan di bagian bawah yang memberikan tampilan unik serta pengalaman kuliner yang menarik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat minat masyarakat Surabaya terhadap produk *Glucoul*, serta faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian mereka.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis banyak mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S. TP., M.P. selaku kaprodi Diploma Tiga Seni Kuliner di Akademi Sages,
2. Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M. selaku Dosen Pembimbing, yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama proses penelitian dan penyusunan laporan ini.
3. Responden, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner dan memberikan masukan yang berharga.
4. Keluarga dan Teman, yang telah memberikan dukungan moral dan motivasi sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan usaha kuliner, khususnya dalam bidang inovasi *dessert* di Indonesia.

Pasuruan, 7 Agustus 2025



Penulis