

LAPORAN *FINAL PROJECT*
ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP
PRODUK KULINER INOVATIF PADA CAFE DI
KOTA SURABAYA



Disusun oleh:
Michael Kevin Sebastian
NIM 22110052

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN *FINAL PROJECT***

NAMA : Michael Kevin Sebastian
NIM : 22110052
ANGKATAN : 2022
PROGRAM STUDI : DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
NAMA LAPORAN : Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kuliner
Inovatif pada Cafe di Kota Surabaya
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
melalui Ujian *Final Project*, pada hari Rabu 13 Agustus 2025

Pasuruan, 1 September 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing,



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

Disahkan oleh:
Ketua Program Studi,



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

Diuji oleh:
Ketua Penguji,



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

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Michael Kevin Sebastian
NIM : 22110052
Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
Judul Laporan : Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kuliner Inovatif pada Cafe di Kota Surabaya

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Final Project* yang telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi 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, 1 September 2025

Yang Menyatakan,



Michael Kevin Sebastian
NIM 22110052

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Final Project yang berjudul “Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kuliner Inovatif pada Cafe di Kota Surabaya” dengan baik dan tepat waktu.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis mendapatkan banyak wawasan dan inovasi dari berbagai sumber, seperti riset pasar mengenai tren bisnis kopi dan teh di Surabaya, studi literatur terkait industri ini, wawancara dengan pelaku usaha serta pelanggan, dan analisis strategi bisnis dari berbagai merek sukses. Selain itu, pemanfaatan teknologi dalam pemasaran dan operasional bisnis juga menjadi salah satu aspek inovatif yang penulis pertimbangkan dalam laporan ini.

Dengan tersusunnya laporan *Final project* ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M., selaku direktur Akademi Sages; dan Dosen Pembimbing utama yang telah memberikan bantuan serta bimbingan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Final project;
- 2) Ir. Ivy Dian Puspitasari Prabowo, S.T.P., M.P selaku kaprodi Diploma tiga Seni Kuliner Akademi Sages
- 3) Kedua orang tua, keluarga, teman-teman, dan pihak lain yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis selama proses penulisan laporan ini.
- 4) Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan dan kontribusinya dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam susunan maupun isi yang disampaikan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas laporan ini di masa mendatang.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi referensi yang bermanfaat dalam mengembangkan Analisis Preferensi Konsumen dan Strategi Inovatif dalam Bisnis Cafe FnB di Surabaya.

Pasuruan, 1 September 2025

Michael Kevin Sebastian