

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENAMBAHAN JANTUNG PISANG KEPOK
TERHADAP MUTU HEDONIK GYOZA

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh
INESSYA RESTIANA ALMAZIZA
NIM : 20710030

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok Terhadap Mutu Hedonik Gyoza

Penulis : Inessya Restiana Almaziza

NIM : 20710030

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

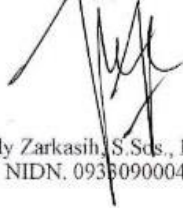
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari selasa, tanggal 04 Juni 2023.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



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

Penguji 1



Eddy Zarkasih, S.Sos., M.M.
NIDN. 0936090004

Penguji 2



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par.
NIP 198804112020121008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok Terhadap Mutu Hedonik Gyoza

Nama : Inessya Restiana Almaziza

NIM : 20710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Di tandatangani di Jakarta 27 Juni 2023

Pembimbing I



Akhmad Guntawan S.S., M.Pd.
NIDN 0019057301

Pembimbing II



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par.
NIP 198804112020121008

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S.,
M.ScNIP.198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Inessya Restiana Almaziza

NIM : 20710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik: 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok Terhadap Mutu Hedonik Gyoza adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023
Yang menyatakan,



Inessya Restiana Almaziza
20710030

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Inessya Restiana Almaziza

NIM : 20710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik: 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok Terhadap Mutu Hedonik Gyoza.

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 26 Juni 2023
Yang menyatakan,



Inessya Restiana Almaziza
20710030

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok Terhadap Mutu Hedonik Gyoza
Penulis : Inessya Restiana Almaziza
Pembimbing : Akhmad Guntawan S.S., M.Pd
Pembimbing II : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par

Banana blossom (Musa paradisiaca normalis) is a part of the banana plant that can be processed into food. Banana flower is a simple food that contains carbohydrates, protein, fat, minerals and some vitamins A, B1 and C. Japanese and Korean food trends are increasingly in demand, including gyoza. has a taste that is usually salty and salty, so it is favored by children. In this study the author discusses how to make gyoza by adding kepok banana flowers, how the general public accepts the addition of kepok banana flowers to gyoza, and the price of goods sold. The method used in this research is experimental method and uses hedonic test to assess the taste, aroma and texture of gyoza with 25 participants. The method and recipe were based on Chef Paradise Yamamoto with 25%, 50%. 75% delicious banana in each recipe. This sensory test was conducted at Creative Media Politeknik Negeri Jakarta with 25 semi trained panelists. The results of this study showed that all formulations were acceptable to the public and the best formulation was formula 1 with a code of 0.175. the highest score, in addition to the fact that using banana seeds in gyoza can reduce costs.

Keyword : Gyoza, Banana Blossom

ABSTRAK

Bunga pisang (*Musa paradisiaca normalis*) merupakan bagian dari tanaman pisang yang dapat diolah menjadi makanan. Bunga pisang merupakan makanan sederhana yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, mineral dan beberapa vitamin A, B1 dan C. Tren makanan Jepang dan Korea semakin banyak peminatnya, termasuk gyoza. memiliki rasa yang biasanya asin dan asin, sehingga disukai anak-anak. Dalam penelitian ini penulis membahas cara pembuatan gyoza dengan menambahkan bunga pisang kepok, bagaimana masyarakat umum menerima penambahan bunga pisang kepok pada gyoza, dan harga barang yang dijual. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dan menggunakan uji hedonik untuk menilai rasa, aroma dan tekstur gyoza dengan jumlah partisipan 25 orang. Cara pembuatan dan resepnya berdasarkan Chef Paradise Yamamoto dengan 25%, 50%. 75% pisang enak di setiap resep. Tes sensori ini dilakukan di Creative Media Politeknik Negeri Jakarta dengan 25 orang panelis semi terlatih. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semua formulasi dapat diterima oleh masyarakat dan formulasi terbaik terdapat pada formula 1 dengan kode 0,175. skor tertinggi, selain fakta bahwa menggunakan biji pisang di gyoza dapat mengurangi biaya.

Kata kunci : Gyoza, Jantung Pisang

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Dengan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir jenjang D3 ini dengan baik. Karya ini ditulis oleh penulis untuk memenuhi salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan diploma III Program Studi Tata Boga Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam karya ini, penulis melakukan pemeriksaan. Atas dasar itulah, penulis menyusun laporan akhir yang disebut “PENGARUH PENAMBAHAN JANTUNG PISANG KEPOK TERHADAP MUTU HEDONIK GYOZA” penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/I dalam mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan akhir ini, penulis banyak mendapat nasehat, dorongan dan bantuan dari berbagai sumber. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si selaku Wakil Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Anindita Budi Astuti, S.Si. M.Si. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi D3 Seni Kuliner
6. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd. selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
8. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media

Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

9. Keluarga terkasih dan kedua orang tua terutama ibu yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan doa serta sponsor kepada penulis.
10. Teman-teman terkhusus seluuh sahabat saya yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
11. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT. menyampaikan berkah dan ridhnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyelesaian laporan akhir ini. Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan akhir ini belum tentu selesai. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk laporan akhir ini. Semoga laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan. .

Jakarta, 26 Juni 2023

Penulis,



Inessya Restiana Almaziza

NIM. 20710030

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	iv
PRAKATA	vii
DAFTARGAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah.....	2
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	3
F. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Jantung Pisang Kepok	5
B. Gyoza	9
C. Uji Hedonik	11
D. Penelitian Terdahulu.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Metode Penelitian	17
1. Tempat pelaksanaan.....	17
2. Waktu Pelaksanaan	18
3. Waktu Uji sensori	18
4. Tempat Uji Sensori.....	18
B. Teknik Pengumpulan Data	18

1. Observasi	18
2. Kuisisioner (Angket)	19
3. Studi Pustaka	19
4. Dokumentasi.....	19
5. Pengukuran dan Analisa.....	19
6. Ruang Lingkup	22
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN.....	32
A. Uji Pembuatan Produk	32
B. Hasil Uji Hedonik	35
C. Harga Pokok Penjualan	44
BAB V PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Jantung Pisang	6
Gambar 2 Gyoza.....	10
Gambar 3 Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	31
Gambar 4 Diagram Radar Formulasi 1	36
Gambar 5 Diagram Radar Produk Control (0,275).....	38
Gambar 6 Diagram Radar Formulasi 3	40
Gambar 7 Diagram Radar Formulasi 4	42
Gambar 8 Diagram Radar Ke 4 Formulasi	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Informasi Gizi Jantung Pisang.....	7
Tabel 2 Skala Uji Hedonik	21
Tabel 3 Interval Skor	212
Tabel 4 Konsentrasi Jantung Pisang	23
Tabel 5 Resep Acuan Gyozaa.....	23
Tabel 6 Resep pembuatan Gyoza dengan penambahan Jantung Pisang Kepok (Treatment 1,dengan 25% Jantung Pisang)	23
Tabel 7 Resep pembuatan Gyoza dengan penambahan Jantung Pisang Kepok (Treatment 2,dengan 50% Jantung Pisang)	25
Tabel 8 Resep pembuatan Gyoza dengan penambahan Jantung Pisang Kepok (Treatment 3,dengan 75% Jantung Pisang)	25
Tabel 9 Penentuan Bilangan Acak	27
Tabel 10 Layout Percobaan.....	28
Tabel 11 Bahan Percobaan.....	29
Tabel 12 Alat Yang Digunakan.....	30
Tabel 13 Proses Produksi	33
Tabel 14 Hasil Uji Hedonik Formulasi 1(0,175).....	35
Tabel 15 Skala Likert Formulasi 1 (0,175)	36
Tabel 16 Hasil Uji Hedonik Produk Control (0,275)	37
Tabel 17 Skala Likert Produk Control (0,275).....	38
Tabel 18 Hasil Uji Hedonik Formulasi 3 (0,329).....	39
Tabel 19 Skala Likert Formulasi 3 (0,329)	40
Tabel 20 Hasil Uji Hedonik Formulasi 4 (0,889).....	41
Tabel 21 Skala Likert Formulasi 4 (0,889)	41
Tabel 22 Hasil Uji Hedonik 4 Formulasi	42
Tabel 23 Harga Pokok Penjualan Gyoza Ayam.....	45
Tabel 24 Harga Pokok Penjualan Gyoza Jantung Pisang.....	46