

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENGARUH EKSTRAK BUAH NAGA MERAH DAN  
PENAMBAHAN JAMUR KUPING TERHADAP BAKSO  
AYAM**

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



**Disusun Oleh**

**Petrus Tegar Perdana**

**NIM: 20710050**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur  
Kuping Terhadap Bakso Ayam  
Penulis : Petrus Tegar Perdana  
NIM : 20710050  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Parawisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di  
Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 12 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Anggota 1



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

NIP. 199408082022032020

Anggota 2



M. Ridwan, S.Ikom., M.M

NIP. 199408082022032020

Mengetahui,



Ketua Jurusan Parawisata



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

NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur  
Kuping Terhadap Bakso Ayam  
Penulis : Petrus Tegar Perdana  
NIM : 20710050  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Parawisata

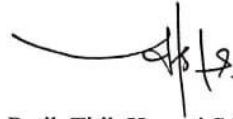
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan . ditandatangani di Jakarta,  
26 Juni 2023

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si.  
NIDN. 0601068604

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc  
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS  
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Petrus Tegar Perdana

NIM : 20710050

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam

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.

Bogor, 10 Februari 2023

Yang menyatakan,



Petrus Tegar Perdana

NIM : 20710050

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Petrus Tegar Perdana

NIM : 20710050

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 Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhirsaya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Bogor, 10 Februari 2023

Yang menyatakan,



Petrus Tegar Perdana

NIM : 20710050

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan  
Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam

Penulis : Petrus Tegar Perdana

Meatballs are a food that is quite much in demand by the public, ranging from adults, teenagers, to children. one of the meatballs is chicken meatballs, but with coloring that is still not attractive in chicken meatballs, in this case the author makes an experiment on chicken meatball products using dragon fruit extract as a natural dye and the addition of ear mushrooms as additional vegetable protein, this research aims to experiment with chicken meatballs to provide alternatives to the provision of natural dyes and the addition of vegetable protein. In the processing of chicken meatballs tested with the Complete Randomized Design (CRD) research method by conducting 3 treatments with two repetitions on each sample. The three treatments were treatment A (100% chicken meat control), treatment B (75% dragon fruit: 25% ear mushrooms), and treatment C (25% dragon fruit: 75% ear mushrooms): 75% ear mushroom). The test was conducted using hedonic test with 25 semi trained panelists who aimed to assess the product in terms of aroma, taste, texture, and color. The results after the product was tested using the overall average calculation showed that sample C (25% dragon fruit: 75% ear mushroom) became the sample with the highest score of 3.66.

**Keyword : Meatballs, Dragonfruit, Earmushrooms, Hedonic Test**

Bakso merupakan makanan yang cukup banyak diminati oleh masyarakat, mulai dari kalangan dewasa, remaja, hingga anak-anak. salah satu bakso yakni bakso ayam, namun dengan pewarnaanya yang masih kurang menarik pada bakso ayam, dalam hal ini penulis membuat sebuah eksperimen terhadap produk bakso ayam menggunakan ekstrak buah naga sebagai pewarna alami dan penambahan jamur kuping sebagai protein nabati tambahan, penelitian ini bertujuan eksperimen terhadap bakso ayam untuk memberikan alternatif pemberian pewarna alami serta penambahan protein nabati. Pada pengolahan bakso ayam yang diuji dengan metode penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan melakukan 3 perlakuan dengan dua kali pengulangan pada setiap sampel. Ketiga perlakuan tersebut adalah perlakuan A (Kontrol 100% daging ayam), perlakuan B (75% Buah naga : 25% jamur kuping), dan perlakuan C (25% buah naga : 75% jamur kuping). Uji yang dilakukan menggunakan uji hedonik dengan 25 panelis semi terlatih yang bertujuan untuk menilai produk dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Hasil setelah produk diuji menggunakan perhitungan rata-rata keseluruhan menunjukkan bahwa sampel C (25% buah naga : 75% jamur kuping) menjadi sampel dengan perolehan nilai tertinggi yaitu 3,66.

**Kata Kunci : Bakso, Buah Naga, Jamur Kuping, Uji Hedonik**

## PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan membuat eksperimen pembuatan bakso dengan isian jamur kuping dan campuran buah naga sebagai pewarna pada bakso. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun tugas akhir dengan judul **“Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam”**.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos.,M.Si, selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M. Selaku Pembimbing I
7. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si. Selaku Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Keluarga yang selalu memberikan doa dan dukungan, baik moral maupun materil
10. Teman -teman yang telah membantu saya selama menyusun tugas akhir.

11. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Bogor, 22 Februari 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Petrus Tegar Perdana', written in a cursive style.

Petrus Tegar Perdana

NIM 20710050



## DAFTAR PUSTAKA

<b>SAMPUL DALAM LAPORAN 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 ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	3
F. Manfaat Penulisan .....	4
<b>BAB II</b> .....	<b>5</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
A. Buah Naga.....	5
B. Jamur Kuping .....	7
C. Definisi Bakso.....	9
D. Definisi Ayam .....	10
E. Pewarna Alami .....	12
F. Tinjauan Khusus .....	13
<b>BAB III</b> .....	<b>14</b>
<b>METODE PELAKSANAAN</b> .....	<b>14</b>
A. Data/Objek Penulisan.....	14
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14

C. Ruang lingkup .....	19
D. Langkah Kerja .....	19
E. Bahan dan Alat .....	24
F. Alur Kerja Eksperimen .....	29
BAB IV .....	30
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
A. Hasil Eksperimen .....	30
B. Deskripsi Hasil Pelaksanaan .....	33
C. Kendala Yang Dihadapi .....	33
D. Hasil Tingkat Penerimaan Produk Dan Formulasi.....	34
E. Hasil Uji Hedonik Produk Perindikator .....	38
BAB V.....	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN.....	51
A. Biodata Mahasiswa .....	51
B. Dokumentasi Tugas Akhir .....	52
C. Lembar Kuisisioner.....	55
D. Rekap Penilaian Kuisisioner.....	57
E. Kartu Bimbingan.....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Buah Naga Merah .....	5
Tabel 2. Komposisi Nilai Gizi Buah Naga Dalam 100 Gram.....	7
Tabel 3. Klasifikasi Jamur Kuping.....	8
Tabel 4. Kandungan Gizi 100 Gram Daging Ayam.....	12
Tabel 5. Bobot Nilai Kuesioner .....	17
Tabel 6. Kriteria Penilaian Panelis.....	18
Tabel 7. Variabel Bakso Ayam .....	20
Tabel 8. Resep Acuan Bakso Ayam.....	20
Tabel 9. Komposisi Formulasi Bakso Ayam Dengan Penambahan Buah Naga dan Jamur Kuping .....	20
Tabel 10. Penentuan Bilangan Acak .....	22
Tabel 11. Tata Letak Percobaan.....	23
Tabel 12. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso.....	24
Tabel 13. Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Bakso.....	27
Tabel 14. Dokumentasi Produk.....	29
Tabel 15. Hasil Uji Hedonik Kontrol A .....	33
Tabel 16. Hasil Uji Hedonik Formulasi B .....	34
Tabel 17. Hasil Uji Hedonik Formulasi C .....	35
Tabel 18. Overall Acceptability .....	36
Tabel 19. Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma.....	37
Tabel 20. Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa.....	38
Tabel 21. Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur .....	40
Tabel 22. Hasil Uji Hedonik Indikator Warna .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Naga .....	5
Gambar 2. Jamur Kuping .....	8
Gambar 3. Bakso .....	9
Gambar 4. Daging Ayam .....	11
Gambar 5. Daging ayam fillet.....	24
Gambar 6. Jeruk Nipis.....	24
Gambar 7. Tepung Tapioka (Rose Brand) .....	24
Gambar 8. Tepung terigu (Segitiga Biru) .....	25
Gambar 9. Es Batu Kepruk .....	25
Gambar 10. Daun Bawang .....	25
Gambar 11. Merica Bubuk (Ladaku) .....	25
Gambar 12. Bawang Putih .....	25
Gambar 13. Bawang Merah .....	26
Gambar 14. Garam (DOLPIN).....	26
Gambar 15. Gula (Gulaku).....	26
Gambar 16. Putih Telur.....	26
Gambar 17. Buah Naga .....	26
Gambar 18. Jamur Kuping .....	27
Gambar 19. Timbangan (Electronic).....	27
Gambar 20. Bowl Plastik .....	27
Gambar 21. Panci Kukus.....	27
Gambar 22. Talenan Kayu .....	28
Gambar 23. Pisau (Krischef).....	28
Gambar 24. Blender (Miyako) .....	28
Gambar 25. Kompor (Rinnai) .....	28
Gambar 26. Sendok takar (Reno Brand) .....	28
Gambar 27. Saringan Stainless .....	29
Gambar 28. Baskom Mini .....	29
Gambar 29. Bahan-bahan Bakso.....	30
Gambar 30. Blender Penggilingan Adonan .....	30
Gambar 31. Hasil Adonan Bakso Kontrol .....	31
Gambar 32. Panci Untuk Merebus .....	31
Gambar 33. Rebusan Bakso .....	31
Gambar 34. Hasil Bakso Kontrol .....	31
Gambar 35. Adonan Untuk Formulasi .....	31
Gambar 36. Ekstrak Buah Naga.....	32
Gambar 37. Jamur Kuping Cincang.....	32
Gambar 38. Hasil Adonan Formulasi .....	32
Gambar 39. Hasil Bakso Formulasi .....	32
Gambar 40. Diagram Batang Skala Likert Indikator Aroma .....	39
Gambar 41. Diagram Batang Skala Likert Indikator Rasa .....	40
Gambar 42. Diagram Batang Skala Likert Indikator Tekstur .....	42
Gambar 43. Diagram Batang Skala Likert Indikator Warna.....	43

## DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Diagram Alir .....	28
-----------------------------	----

## LAMPIRAN

### A. Biodata Mahasiswa

Nama : Petrus Tegar Perdana

NIM : 20710050

Agama : Katolik

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 19 Juli 2002

Alamat : Perumahan Bumi Duabelas Blok A no 7 RT  
01/RW 011 KP. Cipecang Cimanggis  
Bojonggede, Bogor

Nama Orang Tua :

Bapak : Y. Heru Subekti

Ibu : Justi Dwi Nurul Idayati

Riwayat Pendidikan :

- SDN Cimanggis 01 (2008-2014)
- SMPN 1 Kemang (2014-2017)
- SMAN 1 Tajurhalang (2017-2020)
- Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta (2020-Sekarang)



## **B. Dokumentasi Tugas Akhir**

Berikut ini merupakan hasil presentasi dari bakso ayam dengan ekstrak buah naga dan jamur kuping:



Gambar 1. Bakso Ayam Dengan Ekstrak Buah Naga Dan Jamur Kuping

Sumber : Dokumentasi Penulis

Berikut hasil pembuatan bakso dengan penambahan ekstrak buah naga dan jamur kuping dengan 3 sampel:



Gambar 2. Bakso Ayam Dengan 3 Sampel

Sumber : Dokumentasi Penulis

Berikut ini adalah lampiran dokumentasi pada saat uji sensori terhadap produk:



Gambar 3. Pelaksanaa Uji Sensori

Sumber : Dokumentasi Penulis

Berikut ini adalah dokumentasi penulis pada saat panelis sedang melakukan penilaian terhadap produk :



Gambar 4. Penilaian Panelis Terhadap Bakso



Berikut ini adalah dokumentasi penulis bersama dengan para panelis uji sensori bakso ayam dengan ekstrak buah naga merah dan penambahan jamur kuping:



Gambar 5. Dokumentasi Bersama Para Panelis

Sumber : Dokumentasi Penulis

### C. Lembar Kuisisioner

#### **SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS (INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian **“Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam”** yang akan dilaksanakan oleh Petrus Tegar Perdana dari Program Studi Seni Kuliner Diploma III Jurusan Pariwisata.

Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Jakarta, 19 Mei 2023

Mengetahui

Peneliti

panelis

( Petrus Tegar Perdana )

( )

## FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Intruksi :

Berilah penilaian anda terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna bakso ayam dengan ekstrak buah naga merah dan jamur pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap penelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut:

- a. Sangat Suka :5
- b. Suka :4
- c. Cukup Suka :3
- d. Kurang Suka :2
- e. Tidak Suka :1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.	0,122				
2.	0,165				
3.	0,169				
4.	0,386				
5.	0,417				
6.	0,662				

#### D. Rekap Penilaian Kuisisioner

#### Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma

#### Daya Terima Pembuatan Bakso Ayam Dengan Ekstrak Buah Naga

#### Dan Penambahan Jamur Kuping Melalui Uji Hedonik

NO.	NAMA PANELIS	AROMA					
		A1 (0,386)	A2 (0,662)	B1 (0,122)	B2 (0,417)	C1 (0,169)	C2 (0,165)
1	M. Irgi Fathoni	3	5	3	3	4	4
2	Aquila Rahma Khalisa	4	4	3	4	3	3
3	Iqlima Dewi Azzahrah	4	4	3	3	3	3
4	Nida Hanifah	4	4	4	4	5	5
5	Nindya Putri	3	3	4	4	2	2
6	Dila Khoirunisa	4	3	4	4	4	4
7	Shafannah Salsabilah	4	3	3	4	3	3
8	Wildan Qalybui	4	4	3	3	3	3
9	Julia Yasmin	4	2	3	4	4	3
10	Annisa Astaizah	5	3	5	4	5	5
11	M. Nur Fikri	4	5	4	4	4	4
12	Rafli Bagus Sadewa	3	3	3	3	3	3
13	M. Farhan Arya. R	3	4	2	4	3	3
14	Chantika Nindi Fahrezi	3	3	3	3	4	3
15	M. Gifari Yuza. M	2	3	4	4	4	3
16	Ajeng Carari Pangestu	3	3	3	4	3	4
17	Bachtiar Muslim	4	4	3	4	4	4
18	Dwi Maryam Nur Aini	4	4	3	4	4	4
19	Novita Sari	4	5	4	4	4	4
20	Kayla Gita Putri. R	4	3	3	3	3	4
21	Ricky Kurniadi	4	4	2	3	2	2
22	Mustika Daffanti. M	3	5	4	5	5	5
23	Bimo	3	3	4	3	4	3
24	M. Syahdan Azriel	3	3	3	3	3	3
25	M. Haikal Royan	3	3	3	4	4	3
	<b>JUMLAH</b>	<b>89</b>	<b>90</b>	<b>83</b>	<b>92</b>	<b>90</b>	<b>87</b>
	<b>RATA-RATA</b>	<b>3,56</b>	<b>3,6</b>	<b>3,32</b>	<b>3,68</b>	<b>3,6</b>	<b>3,48</b>

**Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa  
Daya Terima Pembuatan Bakso Ayam Dengan Ekstrak Buah Naga  
Dan Penambahan Jamur Kuping Melalui Uji Hedonik**

NO.	NAMA PANELIS	RASA					
		A1 (0,386)	A2 (0,662)	B1 (0,122)	B2 (0,417)	C1 (0,169)	C2 (0,165)
1	M. Irgi Fathoni	4	3	3	3	3	4
2	Aquila Rahma Khalisa	4	4	4	4	4	3
3	Iqlima Dewi Azzahrah	4	4	3	3	3	3
4	Nida Hanifah	3	3	4	4	4	4
5	Nindya Putri	2	2	4	4	2	2
6	Dila Khoirunisa	3	3	3	3	4	4
7	Shafannah Salsabilah	4	4	4	4	4	4
8	Wildan Qalybui	3	3	4	3	4	4
9	Julia Yasmin	3	2	3	4	4	4
10	Annisa Astaizah	5	5	5	5	5	5
11	M. Nur Fikri	5	5	4	4	4	3
12	Rafli Bagus Sadewa	4	5	3	4	4	4
13	M. Farhan Arya. R	4	3	3	4	4	4
14	Chantika Nindi Fahrezi	3	2	2	2	4	3
15	M. Gifari Yuza. M	2	3	4	3	4	3
16	Ajeng Carari Pangestu	3	3	3	4	3	3
17	Bachtiar Muslim	4	5	4	4	4	4
18	Dwi Maryam Nur Aini	4	4	4	4	4	4
19	Novita Sari	5	5	4	4	5	3
20	Kayla Gita Putri. R	2	4	4	3	4	4
21	Ricky Kurniadi	4	4	3	3	3	3
22	Mustika Daffanti. M	3	5	4	5	5	5
23	Bimo	3	3	3	3	3	3
24	M. Syahdan Azriel	4	4	3	3	4	4
25	M. Haikal Royan	2	3	4	4	3	2
	<b>JUMLAH</b>	<b>87</b>	<b>91</b>	<b>89</b>	<b>91</b>	<b>95</b>	<b>89</b>
	<b>RATA-RATA</b>	<b>3,48</b>	<b>3,64</b>	<b>3,56</b>	<b>3,64</b>	<b>3,8</b>	<b>3,56</b>


**Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap  
Tekstur Daya Terima Pembuatan Bakso Ayam Dengan Ekstrak Buah  
Naga Dan Penambahan Jamur Kuping Melalui Uji Hedonik**

NO.	NAMA PANELIS	TEKSTUR					
		A1 (0,386)	A2 (0,662)	B1 (0,122)	B2 (0,417)	C1 (0,169)	C2 (0,165)
1	M. Irgi Fathoni	3	3	2	2	3	3
2	Aquila Rahma Khalisa	4	4	4	3	4	4
3	Iqlima Dewi Azzahrah	4	4	3	3	3	4
4	Nida Hanifah	3	3	5	4	4	3
5	Nindya Putri	3	3	3	3	2	2
6	Dila Khoirunisa	4	5	4	3	4	4
7	Shafannah Salsabilah	2	3	4	4	3	3
8	Wildan Qalybui	2	3	3	3	4	3
9	Julia Yasmin	3	2	3	4	4	4
10	Annisa Astaizah	5	5	5	5	5	5
11	M. Nur Fikri	4	5	4	4	4	3
12	Rafli Bagus Sadewa	4	4	4	4	4	4
13	M. Farhan Arya. R	4	4	3	4	3	3
14	Chantika Nindi Fahrezi	3	2	2	2	4	3
15	M. Gifari Yuza. M	2	2	4	4	4	3
16	Ajeng Carari Pangestu	3	3	4	4	4	3
17	Bachtiar Muslim	5	4	5	4	3	3
18	Dwi Maryam Nur Aini	3	4	3	4	3	4
19	Novita Sari	4	4	4	3	4	4
20	Kayla Gita Putri. R	2	4	4	4	4	4
21	Ricky Kurniadi	4	4	4	2	3	2
22	Mustika Daffanti. M	5	5	4	5	5	5
23	Bimo	3	3	3	3	3	2
24	M. Syahdan Azriel	4	4	3	3	4	4
25	M. Haikal Royan	3	4	4	4	3	3
<b>JUMLAH</b>		<b>86</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>88</b>	<b>91</b>	<b>85</b>
<b>RATA-RATA</b>		<b>3,44</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,52</b>	<b>3,64</b>	<b>3,4</b>










**Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna**  
**Daya Terima Pembuatan Bakso Ayam Dengan Ekstrak Buah Naga**  
**Dan Penambahan Jamur Kuping Melalui Uji Hedonik**

NO.	NAMA PANELIS	WARNA					
		A1 (0,386)	A2 (0,662)	B1 (0,122)	B2 (0,417)	C1 (0,169)	C2 (0,165)
1	M. Irgi Fathoni	3	3	3	3	3	3
2	Aquila Rahma Khalisa	4	3	4	4	4	4
3	Iqlima Dewi Azzahrah	3	3	4	3	4	4
4	Nida Hanifah	4	4	3	3	5	5
5	Nindya Putri	2	2	2	2	3	3
6	Dila Khoirunisa	4	4	2	4	4	5
7	Shafannah Salsabilah	4	3	4	3	2	3
8	Wildan Qalybui	4	4	3	4	3	3
9	Julia Yasmin	4	5	2	3	3	2
10	Annisa Astaizah	4	4	4	5	5	5
11	M. Nur Fikri	4	5	3	4	4	4
12	Rafli Bagus Sadewa	3	3	4	4	4	4
13	M. Farhan Arya. R	5	3	4	3	4	4
14	Chantika Nindi Fahrezi	4	4	3	4	4	4
15	M. Gifari Yuza. M	2	2	5	4	5	3
16	Ajeng Carari Pangestu	5	5	4	3	5	5
17	Bachtiar Muslim	3	3	4	5	3	4
18	Dwi Maryam Nur Aini	3	3	5	4	4	4
19	Novita Sari	5	5	5	4	5	4
20	Kayla Gita Putri. R	3	4	4	2	3	5
21	Ricky Kurniadi	2	2	4	3	2	3
22	Mustika Daffanti. M	5	5	4	5	5	4
23	Bimo	5	5	5	5	5	5
24	M. Syahdan Azriel	3	3	4	4	4	4
25	M. Haikal Royan	3	4	3	4	4	3
	<b>JUMLAH</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>92</b>	<b>92</b>	<b>97</b>	<b>97</b>
	<b>RATA-RATA</b>	<b>3,64</b>	<b>3,64</b>	<b>3,68</b>	<b>3,68</b>	<b>3,88</b>	<b>3,88</b>

## E. Kartu Bimbingan

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI</b> <b>POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF</b> <b>JURUSAN PARIWISATA</b>	Form TA-05
	<b>LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR</b>	

Nama : Petrus Tegar Perdana  
 NIM : 20710050  
 Program Studi : Seni Kuliner  
 Pembimbing I : Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M.  
 Judul Proposal : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	30 Maret 2023	Pendahuluan di latar belakang	
2.	13 April 2023	Perbaikan BAB I	
3.	10 Mei 2023	Sem Perbaikan	
4.	13 Mei 2023	BAB 2 tambahkan kreasi	
5.	30 Mei 2023	Benar (Tutupi)	
6.	6 Juni 2023	lengkap BAB 3	
7.	12 Juni 23	metode di Perbaiki	
8.	14-06-23	Perbaikan Penulisan	
9.			
10.			

Mengetahui  
Koordinator Prodi Seni Kuliner




Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.  
NIP.198402032019031005

Pembimbing I

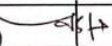




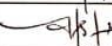






Muhammad Ridwan, S.IKom., M.M.  
NIP.198603272019031013

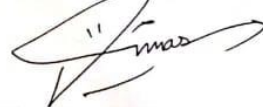


	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI</b> <b>POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF</b> <b>JURUSAN PARIWISATA</b>	Form TA-05
	<b>LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR</b>	

Nama : Petrus Tegar Perdana  
 NIM : 20710050  
 Program Studi : Seni Kuliner  
 Pembimbing I : Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.  
 Judul Proposal : Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Dan Penambahan Jamur Kuping Terhadap Bakso Ayam

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	27-03-23	pendahuluan di latar belakang	
2.	13-04-23	perbaiki produk	
3.	10 Mei 23	sempurnakan	
4.	16 Mei 23	Bab 3 tambahkan literasi	
5.	29 Mei 23	Benahi tata tulis	
6.	5 Juni 23	Lampir Bab 3	
7.	19 Juni 23	metode perbaikan	
8.	16 Juni 23	Lampir Bab 4, pembahasan	
9.	20 Juni 23	perbaiki	
10.	22 Juni 23	Ace Bab 4 & 5	

Mengetahui  
Koordinator Prodi, Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.  
NIP.198402032019031005

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.  
NIDN. 0601068604