

TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK TERHADAP PRODUK “MOGIES” SEBAGAI
INOVASI CAMILAN MANIS BERBAHAN LOKAL

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh:

SHAHNAZ KARISMA INDRIASHI

NIM: 21710059

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

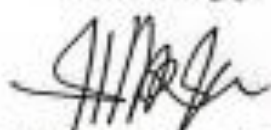
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Terhadap Produk Mogies Sebagai Inovasi Camilan Manis Berbahan Lokal
Penulis : Shahnaz Karisma Indriashi
NIM : 21710059
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 Rabu, tanggal 17 Juli 2024.

Disahkan oleh :

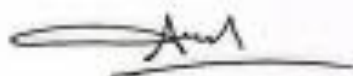
Ketua Penguji,



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

NIP. 198609052019032011

Penguji 1



Akhmad Guntawan S.S., M.Pd

NIP. 197305192024211001

Penguji 2

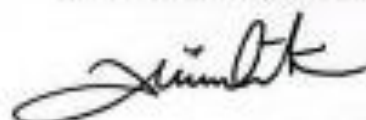


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par

NIP. 198804212020121008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



Anindita Badi Astuti, S.E., M.M.

NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Terhadap Produk "Mogies" Sebagai Inovasi Camilan Manis Berbahan Lokal
Penulis : Shahnaz Karisma Indriashi
NIM : 21710059
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, ~~3~~... .., 2024

Pembimbing I



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804212020121008

Pembimbing II



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 ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shahnaz Karisma Indriashi

NIM : 21710059

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : **Uji Hedonik Terhadap Produk "Mogles" Sebagai Inovasi Camilan Manis Berbahan Lokal** adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 03 Juli 2024

Yang menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular stamp. The stamp is purple and white, with the number '6000' in large purple digits. It also features the Garuda Pancasila logo and the text 'METERAI TEMPAT' and 'KORALX20M21/06'.

Shahnaz Karisma Indriashi
NIM: 21710059

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Shahnaz Karisma Indriashi
NIM : 21710059
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 Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Hedonik Terhadap Produk "Mogies" Sebagai Inovasi Camilan Manis Berbahan Lokal

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih 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, 03 Juli 2024
Yang menyatakan,



Shahnaz Karisma Indriashi
NIM: 21710059

ABSTRAK

The hedonic test is a test in organoleptic sensory analysis which is used to determine the magnitude of the difference in quality between several similar products by providing an assessment or score on certain properties of a product and to determine the level of liking of a product. This research aims to determine the organoleptic properties and level of acceptance in Mogies products as an innovation in sweet snacks made from local ingredients. The research method used in this research is an experimental method using a sensory test system, namely the hedonic test. From this data, it can be stated that the Mogies product experiment, control sample and sample X.3, is a formulation that gets superior scores compared to formulations X.1 and X.2. Therefore, this formulation can be said to be successful and accepted by the panelists. The author examined the organoleptic properties or characteristics of a food with semi-trained panelists by looking at four aspects or indicators, namely appearance, aroma, texture and taste with the respective criteria described previously. According to the panelists, Mogies products are liked in all aspects assessed. Almost all of the panelists liked Mogies products

Key words: Hedonic test, mogies product, quantitative methods

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik dan tingkat penerimaan pada produk Mogies sebagai inovasi camilan manis berbahan lokal. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan sistem uji sensori yaitu uji hedonik. Dari data tersebut maka dapat dinyatakan eksperimen produk Mogies sampel kontrol dan sampel X.3 merupakan formulasi yang mendapatkan nilai unggul dibandingkan formulasi X.1 dan X.2. Maka dari itu, formulasi tersebut dapat dikatakan berhasil dan diterima oleh lidah para panelis. Sifat organoleptik atau karakteristik dari suatu makanan yang penulis teliti kepada para panelis semi terlatih dengan melihat empat aspek atau indikatornya ialah penampilan, aroma, tekstur dan rasa dengan kriteria masing -masing yang sudah dijabarkan sebelumnya. Berdasarkan menurut lidah para panelis, produk Mogies disukai dari seluruh aspek yang dinilai. Para panelis hampir semua menyukai produk Mogies.

Kata kunci: Uji hedonik, produk mogies, metode kuantitatif

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.

Laporan TA yang berjudul **“Uji Hedonik Terhadap Produk “Mogies” Sebagai Inovasi Camilan Manis Berbahan Lokal”** 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., sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si.,M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, SE, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan pembimbing akademis.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par selaku dosen pembimbing I pada tugas akhir ini.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing II pada tugas akhir ini.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
10. Kepada teman – teman anggota kelompok dan teman satu angkatan di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 3 Juli 2024

A handwritten signature in purple ink, appearing to read 'Shahnaz', with a stylized flourish below it.

Shahnaz Karisma Indriashi

NIM. 21710059

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR | iii |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR..... | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| ABSTRAK | vi |
| PRAKATA..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 4 |
| C. Tujuan Penulisan | 4 |
| D. Batasan Masalah..... | 5 |
| E. Rumusan Masalah | 5 |
| F. Manfaat Penulisan..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| A. <i>Cookies</i> | 7 |
| B. Buah Ceremai..... | 12 |
| C. Bubuk Daun Kelor | 13 |
| D. <i>Royal Icing</i> | 14 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN..... | 15 |
| A. Data/Objek Penulisan..... | 15 |
| B. Teknik Pengumpulan Data | 15 |
| C. Ruang Lingkup..... | 21 |
| D. Langkah Kerja | 22 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 33 |
| A. Tahapan Proses Pelaksanaan Uji Sensori..... | 33 |
| B. Sifat Organoleptik | 34 |

| | |
|---|-----------|
| C. Tingkat Penerimaan Produk Mogies | 41 |
| BAB V PENUTUP | 47 |
| A. KESIMPULAN | 47 |
| B. SARAN | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 49 |
| LAMPIRAN..... | 52 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1 Syarat Mutu Cookies | 7 |
| Tabel 2 Kandungan Gizi Buah Ceremai (per 100 g)..... | 13 |
| Tabel 3 Kandungan Nutrisi Bubuk Daun Kelor (per 100 g) | 14 |
| Tabel 4 Penilaian Skor Uji Organoleptik | 19 |
| Tabel 5 Penilaian Skor Uji Hedonik..... | 20 |
| Tabel 6 Interval Penilaian Panelis Uji Organoleptik | 21 |
| Tabel 7 Interval Penilaian Panelis Uji Hedonik | 21 |
| Tabel 8 Resep Mogies | 23 |
| Tabel 9 Penentuan Bilangan Acak Percobaan 1 | 25 |
| Tabel 10 Penentuan Bilangan Acak Percobaan 2 | 25 |
| Tabel 11 Layout Percobaan 1 | 26 |
| Tabel 12 Layout Percobaan 2 | 26 |
| Tabel 13 Uji Organoleptik Indikator Penampilan | 35 |
| Tabel 14 Uji Organoleptik Indikator Aroma | 36 |
| Tabel 15 Uji Organoleptik Indikator Tekstur | 37 |
| Tabel 16 Uji Organoleptik Indikator Rasa | 38 |
| Tabel 17 Ringkasan Hasil Uji Organoleptik | 39 |
| Tabel 18 Uji Hedonik Indikator Penampilan | 41 |
| Tabel 19 Uji Hedonik Indikator Aroma | 42 |
| Tabel 20 Uji Hedonik Indikator Tekstur | 43 |
| Tabel 21 Uji Hedonik Indikator Rasa..... | 44 |
| Tabel 22 Ringkasan Hasil Uji Hedonik..... | 45 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1 Sampel Produk Mogies | 30 |
| Gambar 2 Penyajian kepada panelis | 30 |
| Gambar 3 Pelaksanaan uji sensori produk Mogies | 34 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Biodata Mahasiswa..... | 52 |
| Lampiran 2. Dokumentasi Formulir Panelis | 53 |
| Lampiran 3. Dokumentasi Pelaksanaan Uji Hedonik | 59 |
| Lampiran 4. Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing 1 | 61 |
| Lampiran 5. Kartu Bimbingan Dosen Pembimbing 2..... | 62 |