

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM
PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya Pariwisata**



**Disusun oleh :
NASHWA FATIHA
(2294406037)**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2025**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM
PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

NASHWA FATIHA

(2294406037)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM
PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON

Penulis : Nashwa Fatiha

NIM : 2294406037

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 07 juli 2025

Disahkan oleh:

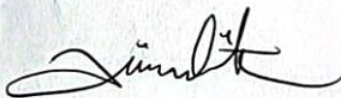
Ketua Penguji



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

NIP. 198804112020121008

Penguji 1



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

NIP. 198103052008122001

Penguji 2



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

NIP. 199408082022032020



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

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

NIP. 198605092019032011

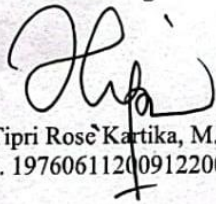
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM
PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON
Penulis : Muchwa Kartika
NIM : 2294406037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

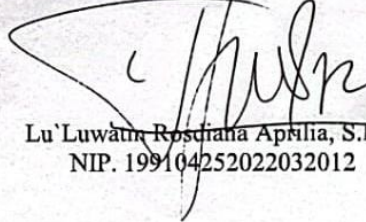
Ditandatangani di Jakarta, 19 juni 2025

Pembimbing 1



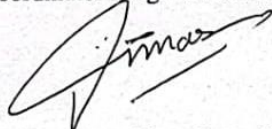
Dr. Tipri Rose Kartika, M.M.
NIP. 197606112009122002

Pembimbing 2



Lu'Luwain Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par
NIP. 199104252022032012

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 di bawah ini:

Nama : Nashwa Fatiha
NIM : 2294406037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM
PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON”**

**adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari
plagiarisme.**

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, 14 Juni 2025

Yang menyatakan,



Nashwa Fatiha

NIM: 2294406037

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nashwa Fatiha
NIM : 2294406037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024 /2025

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “FORMULASI NANGKA MUDA SEBAGAI INOVASI DALAM PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/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, 14 Juni 2025

Yang menyatakan,



10000
METERAI
TEMPEL
134E4A IX437967749

Nashwa Fatiha

NIM: 2294406037

ABSTRAK

This study aims to develop spicy cheese meatballs made from young jackfruit as an innovation in local food product diversification. Young jackfruit was used as a partial substitute for chicken to support the growing trend of healthy, economical, and plant-based foods. The research employed an experimental method with four formulation variations: 100% chicken (control), 100%, 75%, and 50% young jackfruit. Product quality was assessed through organoleptic tests by expert judges based on taste, aroma, texture, and color. The results showed that the best formulation was the combination of 50% young jackfruit and 50% chicken, producing meatballs with a savory taste, distinctive aroma, chewy texture, and attractive appearance. Moreover, using young jackfruit reduced the production cost compared to conventional chicken-based meatballs. This innovation demonstrates the potential of young jackfruit-based spicy cheese meatballs as a nutritious, economical alternative while supporting the diversification of local food products. Further research is recommended to analyze nutritional content and product shelf life.

Keywords : Young Jackfruit, Meatballs, Sambal Mercon,, Formulation, Food Inovation

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan bakso keju mercon berbahan dasar nangka muda sebagai salah satu inovasi dalam diversifikasi olahan pangan lokal. Pemanfaatan nangka muda dipilih sebagai substitusi sebagian daging ayam untuk mendukung tren konsumsi pangan nabati yang lebih sehat, ekonomis, dan ramah lingkungan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan empat variasi formulasi, yaitu 100% ayam (kontrol), 100%, 75%, dan 50% nangka muda. Penilaian mutu dilakukan melalui uji organoleptik oleh panelis ahli berdasarkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik terdapat pada penggunaan 50% nangka muda dan 50% ayam, menghasilkan bakso dengan cita rasa gurih, aroma khas, tekstur kenyal, dan tampilan menarik. Selain itu, penggunaan nangka muda mampu menekan biaya produksi dibandingkan bakso berbahan dasar daging ayam sepenuhnya. Inovasi bakso keju mercon berbasis nangka muda ini berpotensi menjadi alternatif olahan pangan berbasis nabati yang sehat, bernilai ekonomi, serta mendukung diversifikasi produk pangan lokal. Penelitian lanjutan disarankan untuk menguji kandungan gizi lebih lanjut dan daya simpan produk.

Kata kunci : Nangka Muda, Bakso, Sambal Mercon, Formulasi, Inovasi Makanan

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-III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen dalam inovasi pembuatan bakso keju mercon dengan menggunakan buah Nangka muda sebagai bahan utama bakso. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan Tugas Akhir berjudul **“Formulasi Nangka Muda Sebagai Inovasi dalam Pembuatan Bakso Keju Mercon”**.

Laporan Tugas Akhir 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 selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif sekaligus Dosen Pembimbing 1
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur afriasih, M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing Kelompok dan Dosen Pembimbing 2 Penulis
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulisan selama penulis menempuh pendidikan disini.
8. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.

9. Kepada Muhammad Reza Aditya Putra, terimakasih telah menjadi bagian dalam proses perjalanan penulis selama kuliah. Berkontribusi baik tenaga,waktu,mensupport dan memotivasi penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Kepada teman-teman kelompok saya yang telah bekerja sama dari awal untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tentunya masih banyak terdapat kekurangan, kesalahan dan kekhilafan karena keterbatasan kemampuan penulis, untuk itu sebelumnya penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi perbaikan yang bersifat membangun atas Tugas Akhir ini.

Jakarta,21 Februari 2025

Penulis,



Nashwa Fatiha

NIM : 2294406037

DAFTAR ISI

COVER	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK.....	vii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Formulasi	6
B. Nangka Muda (Artocarpus Heterophyllus).....	6
C. Bakso Ayam	8
D. Keju.....	11
E. Sambal Mercon.....	12
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Data/Objek Penulisan	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup	17

D. Langkah Kerja	18
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
A. Formulasi Bakso Keju Mercon Nangka Muda.....	29
B. Food Cost	49
BAB V PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Buah Naga	7
Tabel 2. Syarat Mutu Bakso Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. Bahan Pembuatan Bakso Ayam	12
Tabel 4. Resep Kontrol Bakso Ayam	19
Tabel 5. Komposisi Bahan Bakso dengan 3 Formulasi	21
Tabel 6. Alat Eksperimen.....	22
Tabel 7. Bahan Eksperimen.....	24
Tabel 8. Sambal Mercon	26
Tabel 9. Resep Kontrol 1	30
Tabel 10. Resep Kontrol 2.....	31
Tabel 11. Resep Kontrol 3.....	32
Tabel 12. Resep Pengembangan Formulasi	34
Tabel 13. Hasil Deskripsi Expert Judgement	35
Tabel 14. Hasil Perhitungan Kesesuaian Expert Judgement.....	39
Tabel 15. Sampel 1 (100% Nangka Muda)	40
Tabel 16. Sampel 2 (75% Nangka Muda)	43
Tabel 17. Sampel 3 (50% Nangka Muda)	45
Tabel 18. Pembuatan Sambal Mercon	48
Tabel 19. HPP Kontrol (100% Daging Ayam).....	49
Tabel 20. HPP 100% Nangka muda	50
Tabel 21. HPP 75% Nangka Muda.....	51
Tabel 22. HPP 50% Nangka Muda.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nangka Muda	7
Gambar 2. Bakso Ayam	10
Gambar 3 Keju.....	11
Gambar 4. Sambal Mercon.....	12
Gambar 5. Alur Kerja Pembuatan Bakso Keju Mercon dari Nangka Muda.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	59
Lampiran 2. Lembar Bimbingan 1.....	60
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2.....	61
Lampiran 4. Hasil <i>Expert Judgement</i> Kontrol.....	62
Lampiran 5. Rata-rata Nilai Ketepatan Resep Acuan Bakso Ayam	68
Lampiran 6. Hasil <i>Expert Judgement</i> Formulasi Nangka Muda sebagai Inovasi dalam Pembuatan Bakso Keju Mercon.....	69
Lampiran 7. Dokumentasi Penulis selama Penyusunan Tugas Akhir	75
Lampiran 8. Proses Pembuatan Bakso Keju Mercon Berbasis Nangka Muda	76

