

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN INOVASI *PATTY* BELUT SEBAGAI
UPAYA PENGEMBANGAN MAKANAN POPULER
BERBAHAN KOMODITAS LOKAL

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh
RESVI SHEVIA ANDINI
NIM : 2I710052

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Inovasi *Patty* Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal

Penulis : Resvi Shevia Andini

NIM : 21710052

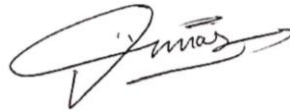
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari 9 Juli 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Penguji 1



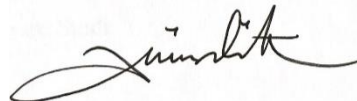
Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,
M.M.Par
NIP. 199104252022032012

Penguji 2



Fristi Bellia Annishia, S.KM.,
M.Par., M.M
NIP. 199809082022032008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Inovasi *Patty* Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal.
Penulis : Resvi Shevia Andini
NIM : 21710052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 4 Juli 2024.....

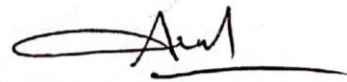
Pembimbing 1



Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H.

NIP. 199105192019032021

Pembimbing 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIP. 197305192024211001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Resvi Shevia Andini

NIM : 21710052

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Penerimaan Inovasi Patty Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal 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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Resvi Shevia Andini

NIM. 21710052

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Resvi Shevia Andini
NIM : 21710052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif. **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Uji Penerimaan Inovasi Patty Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Resvi Shevia Andini

NIM.21710052

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Inovasi *Patty* Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal

Peneliti : Resvi Shevia Andini

Pembimbing I : Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H.

Pembimbing II : Akhmad Guntawan, M.Pd

The nutritional content of paddy eels is greater than that of other animal protein sources. Burgers using eel as the main ingredient will increase the variety of burger products and increase public consumption of processed eel. This research aims to get the right formula for burger patty products with treatment (A1) 100% paddy eel, and treatment (A2) 75% paddy eel : 25% tuna using a sensory test with hedonic test method and hedonic quality test. By observing the parameters of taste, color, aroma, texture, taste quality, color quality, aroma quality, and texture quality using an interval scale of 1-5 and seeing whether there are significant differences or not utilizing the normality test and the Friedman test. The conclusion of the hedonic overall acceptability test from all indicators resulted in the best formulation, namely treatment A1 using 100% paddy eel. From the days of the Friedman test, it was concluded that there were differences in all the indicators tested between each formulation.

Keywords : Burger, Paddy eel, Hedonic Test, Patty, Hedonic Quality Test

Kandungan gizi yang dimiliki oleh belut sawah lebih besar dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. *Burger* dengan menggunakan bahan utama belut akan menambah variasi dari produk *burger* serta untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap olahan belut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula yang tepat pada produk *patty burger* dengan perlakuan (A1) 100% belut sawah, dan perlakuan (A2) 75% belut sawah : 25% ikan tuna menggunakan uji sensori dengan metode uji hedonik dan uji mutu hedonik. Dengan parameter pengamatan rasa, warna, aroma, tekstur, mutu rasa, mutu warna, mutu aroma, dan mutu tekstur dengan menggunakan skala interval 1-5 serta dilihat apakah ada perbedaan signifikan atau tidak menggunakan uji normalitas dan uji wilcoxon. Kesimpulan uji hedonik *overall acceptability* dari keseluruhan indikator menghasilkan formulasi terbaik yaitu perlakuan A1 dengan menggunakan 100% belut sawah. Dari hasil Uji wilcoxon disimpulkan bahwa terdapat perbedaan dari seluruh indikator yang diujikan antara masing masing formulasi.

Kata Kunci : Burger, Belut Sawah, Uji Hedonik, Patty, Uji Mutu Hedonik

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Dengan rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kemampuan, dan kesabaran kepada penulis sehingga 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 Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam karya ini, penulis akan melakukan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap pembuatan *patty burger*. Atas dasar itulah, penulis menyusun tugas akhir yang disebut “UJI PENERIMAAN INOVASI PATTY BELUT SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN MAKANAN POPULER BERBAHAN KOMODITAS LOKAL”

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. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., 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.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi D3 Seni Kuliner
6. Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H. selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
7. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga 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 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 mensupport dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini belum tentu selesai. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 14 Juli 2024

Penulis,



Resvi Shevia Andini

NIM. 21710052

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	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. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. <i>Burger</i>	6
B. <i>Patty</i>	9
C. Belut Sawah	10
D. Uji Hedonik.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Data / Objek Penulisan.....	15
B. Metode Penelitian.....	15
C. Teknik Pengumpulan Data.....	16
D. Pengukuran dan Analisis Data	18
E. Ruang Lingkup.....	24
F. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja)	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28

A. Uji Kesukaan Produk	28
B. Hasil Keseluruhan Uji Kesukaan (<i>overall Acceptability</i>)	34
C. Uji Reliabilitas	36
D. Uji Normalitas dan Uji wilcoxon	36
E. Kendala Yang Dihadapi	43
BAB V PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Olahan Produk Burger	7
Tabel 2 Zat Gizi Belut Sawah	10
Tabel 3 Pengembangan Olahan Produk Berbahan Dasar Belut Sawah	11
Tabel 4 Bobot Nilai Kuesioner	18
Tabel 5 Interval Skor	19
Tabel 6 Bilangan Acak.....	20
Tabel 7 Layout Percobaan	20
Tabel 8 Variabel Modifikasi Patty Burger	25
Tabel 9 Formulasi Sampel A1 dan A2.....	25
Tabel 10 Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma.....	28
Tabel 11 Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa.....	29
Tabel 12 Hasil Uji Hedonik Indikator Warna	30
Tabel 13 Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur	31
Tabel 14 Hasil Uji Hedonik Indikator Mutu Aroma.....	31
Tabel 15 Hasil Uji Hedonik Indikator Mutu Rasa	32
Tabel 16 Hasil Uji Hedonik Indikator Mutu Warna	33
Tabel 17 Hasil Uji Hedonik Indikator Mutu Tekstur.....	34
Tabel 18 Hasil Uji Hedonik Keseluruhan Indikator	34
Tabel 19 Hasil Uji Mutu Hedonik Keseluruhan Indikator.....	35
Tabel 20 Hasil Uji Reliabilitas.....	36
Tabel 21 Hasil Uji Normalitas Semua Indikator Uji Hedonik.....	36
Tabel 22 Hasil Uji Normalitas Semua Indikator Uji Mutu Hedonik	37
Tabel 23 Hasil Uji wilcoxon Indikator Rasa.....	38
Tabel 24 Hasil Uji wilcoxon Indikator Aroma	39
Tabel 25 Hasil Uji wilcoxon Indikator Tekstur	39
Tabel 26 Hasil Uji wilcoxon Indikator Warna.....	40
Tabel 27 Hasil Uji wilcoxon Indikator Mutu Rasa	41
Tabel 28 Hasil Uji wilcoxon Indikator Mutu Aroma.....	41
Tabel 29 Hasil Uji wilcoxon Indikator Mutu Tekstur.....	42
Tabel 30 Hasil Uji Hedonik Indikator Mutu Warna	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Burger</i>	6
Gambar 2 <i>Patty</i>	9
Gambar 3 Belut Sawah	10
Gambar 4 Diagram Alir Proses Uji Hedonik	27
Gambar 5 Kegiatan Uji Hedonik	66
Gambar 6 Foto Bersama 25 Panelis	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	49
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis (Informed Consent).....	50
Lampiran 3 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	51
Lampiran 4 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Burger Patty Belut.....	52
Lampiran 5 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur	53
Lampiran 6 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada Burger Patty Belut	54
Lampiran 7 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Burger Patty Belut	55
Lampiran 8 Data Panelis dan Perhitungan Uji Hedonik	56
Lampiran 9 Data Panelis dan Perhitungan Uji Mutu Hedonik	58
Lampiran 10 Dokumentasi Kegiatan Uji Hedonik.....	66
Lampiran 11 Hasil Uji Realibilitas	68
Lampiran 12 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Aroma.....	68
Lampiran 13 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Rasa	68
Lampiran 14 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Tekstur	69
Lampiran 15 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Warna	69
Lampiran 16 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Mutu Warna	70
Lampiran 17 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Mutu Aroma.....	70
Lampiran 18 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Mutu Tekstur	71
Lampiran 19 Hasil Uji Normalitas dan Uji Wilcoxon Indikator Mutu Rasa	71
Lampiran 20 Hasil Uji wilcoxon Overall Acceptability Uji Hedonik	72
Lampiran 21 Hasil wilcoxon Overall Aceptability Uji Mutu Hedonik	72
Lampiran 22 Kartu Bimbingan 1	73
Lampiran 23 Kartu Bimbingan 2	74