

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK TERHADAP INOVASI MINUMAN VIRGIN MOJITO BAHAN DASAR SIRUP *MANGIFERA KEMANGA*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya



Disusun Oleh:

NOVI KURNIATUL RAHMAH

NIM: 2294406038

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK TERHADAP INOVASI MINUMAN VIRGIN MOJITO BAHAN DASAR SIRUP *MANGIFERA KEMANGA*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli
madya



Disusun Oleh:

NOVI KURNIATUL RAHMAH

NIM: 2294406038

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Terhadap Inovasi Minuman Virgin Mojito
Bahan Dasar Sirup Mangifera Kemanga
Penulis : Novi Kurniatul Rahmah
NIM : 2294406038
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, tanggal 2 Juli 2025

Disahkan Oleh
Ketua Penguji,



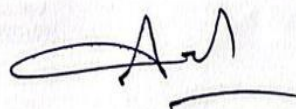
Asriadi Mas'yar, S.Gz., M.Sc.
NIP: 198709082019031006

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP: 198908182024062001

Penguji 2



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP: 197305192024211001



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP: 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Terhadap Inovasi Makanan Virgin Mollie Bahan Dasar Sirup Mangrove Kemanga
Penulis : Novi Kurniatul Rahmah
NIM : 2294406038
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni kuliner

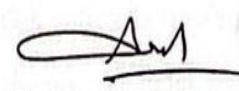
Tugas Akhir ini telah di periksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di ..kamis, 19 Juni 2025

Pembimbing 1


Swastono Putro Pirastyo S.par, M.par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing 2


Akhmad Guntawan M.I. Kom.
NIP. 197305192024211001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

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

Nama : Novi Kurniatul Rahmah
NIM : 2294406038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

demikian 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: "UJI HEDONIK TERHADAP INOVASI MINUMAN MOJITO BAHAN DASAR SIRUP MANGIFERA KEMANGA"

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,



Novi Kurniatul Rahmah

NIM: 2294406038

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Novi Kurniatul Rahmah
NIM : 2294406038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

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: "UJI HEDONIK TERHADAP INOVASI MINUMAN MOJITO BAHAN DASAR SIRUP MANGIFERA KEMANGA"

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,



Novi Kurniatul Rahmah

NIM: 2294406038

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA-01
PENGAJUAN PROPOSAL DAN CALON PEMBIMBING TUGAS AKHIR		

Yth. Bapak/Ibu

Koordinator Prodi

Di Politeknik Negeri Media Kreatif

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Novi Kurniatul Rahmah

NIM : 2294406038

Program Studi : Seni Kuliner

Semester : 6 (enam)

telah menyelesaikan penulisan Proposal Tugas Akhir jenjang

Diploma-3 atau Sarjana Terapan

“UJI HEDONIK TERHADAP INOVASI MINUMAN

VIRGIN MOJITO BAHAN DASAR SIRUP MANGIFERA

KEMANGA”

Berdasarkan judul tersebut, saya mengajukan nama–nama

Pembimbing TA sebagai berikut.

1. Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo S.par, M.par

2. Pembimbing II : Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

Sebagai persyaratan mengikuti Uji Proposal TA, saya lampirkan3

(tiga) eksemplar Proposal TA. Demikian permohonan saya ajukan. Atas

perhatiannya, diucapkan terima kasih

Pemohon,

Novi Kurniatul Rahmah



2294406038

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan karena telah memberi penulis kekuatan, kemampuan, dan kesabaran untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Program Studi Seni kuliner di Politeknik Media Kreatif mewajibkan penulis untuk menulis laporan Tugas Akhir.

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., Direktur Politeknik Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Swastono Putro Pirastyo S.par, M.par sebagai Dosen pembimbing satu.
7. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd. sebagai Dosen pembimbing dua
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Keluarga yang selalu memberi dukungan serta doa sehingga penulis bisa menjalankan kegiatan Praktik Industri dengan baik.
10. Teman-teman kampus yang senantiasa memberi semangat kepada penulis.

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

Jakarta, 18 februari 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Novi Kurniatul R'.

Novi Kurniatul R

2294406038

ABSTRACT

This research aims to determine the level of consumer preference for an innovative virgin mojito beverage made from *Mangifera kemanga* syrup, a local fruit with a sweet-sour taste and distinctive aroma. The study employed a quantitative research method. The research object was a virgin mojito drink formulated in three variations and one control sample. The subjects consisted of 25 semi-trained panelists selected through a triangle test. Data collection techniques included a hedonic test questionnaire and documentation. The data were analyzed by calculating the average scores and interpreting preference categories based on interval criteria. The results showed that formulation F1 achieved the highest score on taste (3.44–3.68), categorized as moderately liked, with an appealing bright yellowish color and a balanced light aroma. Conversely, formulation F3 received the lowest score and requires further improvement. This study concludes that *Mangifera kemanga* syrup has potential as a locally based beverage innovation that is well accepted by consumers. Formulation F1 is recommended for future product development, as it achieved the best acceptance in terms of taste, color, and aroma.

Keywords: *Mangifera kemanga*, *Virgin Mojito*, *Hedonic Test*, *Consumer Preference*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap inovasi minuman virgin mojito berbahan dasar sirup *Mangifera kemanga*, buah lokal yang memiliki rasa asam manis dan aroma khas. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif. Objek penelitian berupa minuman virgin mojito dengan tiga formulasi dan satu kontrol. Subjek penelitian terdiri dari 25 panelis semi terlatih yang dipilih melalui triangle test. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan kuesioner uji hedonik dan dokumentasi. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata skor dan menginterpretasikan kategori tingkat kesukaan berdasarkan interval kriteria. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F1 memperoleh skor tertinggi pada indikator rasa (3,44–3,68) yang termasuk kategori cukup suka, warna cerah kekuningan yang menarik, dan aroma ringan yang seimbang. Sebaliknya, formulasi F3 memperoleh skor terendah sehingga memerlukan pengembangan lebih lanjut. Penelitian ini menyimpulkan bahwa sirup *Mangifera kemanga* berpotensi menjadi inovasi minuman berbasis lokal yang disukai konsumen. Formulasi F1 direkomendasikan untuk pengembangan produk berikutnya karena memiliki tingkat penerimaan terbaik pada aspek rasa, warna, dan aroma.

Kata Kunci: *Mangifera kemanga*, *Virgin Mojito*, Uji Hedonik, Preferensi Konsumen

DAFTAR ISI

PRAKATA	vii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Buah Mangifera Kemanga.....	6
B. Pengembangan Mangifera Kemanga.....	7
C. Sirup Sebagai Produk Pangan	7
D. Uji Sensori Dalam Pengembangan Produk Pangan.....	8
E. Virgin Mojito Sebagai Minuman Berbasis Sirup Buah	9
F. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerimaan Konsumen	9
BAB III	11
METODE PELAKSANAAN	11
A. Metode Penelitian.....	11
B. Data Dan Objek/ Subjek.....	11
C. Teknik Pengumpulan Data	12
D. Analisis Data.....	14
E. Ruang Lingkup	15
F. Langkah Kerja	16
BAB IV	22
PEMBAHASAN.....	22

A. Persiapan Pelaksanaan	22
B. Hasil Pelaksanaan	28
BAB V.....	31
PENUTUP	31
A. Kesimpulan.....	31
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai Gizi Mangifera Kemanga	6
Tabel 2. Bobot Nilai Uji Hedonik	13
Tabel 3. Jarak Interval Kriteria.....	15
Tabel 4. Sempel Formulasi.....	17
Tabel 5. penentuan bilangan acak percobaan 1	17
Tabel 6. penentuan bilangan acak percobaan 2	17
Tabel 7. Layout Percobaan. 1	18
Tabel 8. Layout Percobaan. 2.....	18
Tabel 9. Data Yang Lolos Triangle Test	22
Tabel 10. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik	24
Tabel 11. Alat Dan Bahan Uji Hedonik.....	26
Tabel 12. Hasil Uji Hedonik.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik	19
Gambar 2. Sampel Triangle Test.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	36
Lampiran 2. Lembar Bimbingan 1	37
Lampiran 3. Lembar Bimbingan 2	38
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis	39
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	41
Lampiran 6. Formulir Uji Mutu Hedonik (Percobaan 1).....	42
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik (percobaan 2).....	43
Lampiran 8. Dokumentasi	44