

PROPOSAL TUGAS AKHIR
UJI SENSORI TERHADAP PEMANFAATAN BUAH NANGKA
MUDA DALAM PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

Soraya Aulia Shafa

NIM : 2294406053

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

2025

PROPOSAL TUGAS AKHIR
UJI SENSORI TERHADAP PEMANFAATAN BUAH NANGKA
MUDA DALAM PEMBUATAN BAKSO KEJU MERCON

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

Soraya Aulia Shafa

NIM : 2294406053

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda
Dalam Pembuatan Bakso Keju Mercon
Penulis : Soraya Aulia Shafa
NIM : 2294406053
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 02 Juli 2025

Disahkan Oleh :

Ketua Penguji,



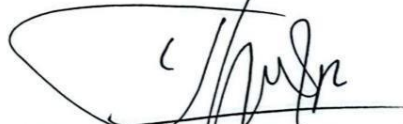
Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP 198402032019031005

Penguji I



Antinah Latif, S.Kp.G., M.K.M
NIP. 199112092019032023

Penguji II



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP. 198605092019032011

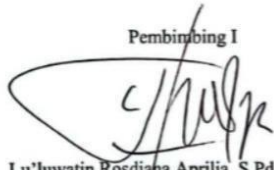
..

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Dalam
Pembuatan Bakso Keju Mercon
Penulis : Soraya Aulia Shafa
NIM : 2294406053
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

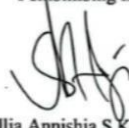
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 19 Juni 2025

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Fristi Bellia Annishia S.KM., M.Par.,
NIP. 198809082022032008

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 : Soraya Aulia Shafa
NIM : 2294406053
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**"UJI SENSORI TERHADAP PEMANFAATAN BUAH NANGKA MUDA 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,



Soraya Aulia Shafa
NIM.2294406053

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Soraya Aulia Shafa
NIM : 2294406053
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 SENSORI TERHADAP PEMANFAATAN BUAH NANGKA MUDA 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,



Soraya Aulia Shafa
NIM.2294406053

ABSTRAK

This study aims to test the level of consumer acceptance of the product innovation of mercon cheese meatballs with the substitution of young jackfruit as a substitute for chicken meat. Young jackfruit was chosen because its texture is almost similar to meat, this fruit also has many benefits, and is easily found in Indonesia. The research method used was quantitative method with hedonic test approach, involving 25 semi-trained panelists from the Culinary Arts Study Program of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. The tested formulation consisted of four product samples (control, 100% young jackfruit, 75% young jackfruit, and 50% young jackfruit). The sensory test results showed that the 50% young jackfruit substitution meatball formulation received the highest liking scores in all aspects (taste, color, aroma, and texture). This study shows that the substitution of 50% young jackfruit in making mercon cheese meatballs can be well received by panelists and become an alternative food product innovation.

Keyword : Mercon cheese meatballs, young jackfruit, sensory test, substitution.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi produk bakso keju mercon dengan substitusi buah nangka muda sebagai pengganti daging ayam. Buah nangka muda dipilih karena teksturnya yang hampir mirip seperti daging, buah ini juga memiliki banyak manfaat, serta mudah ditemukan di Indonesia. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan pendekatan uji hedonik, melibatkan 25 orang panelis semi terlatih dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Formulasi yang diuji terdiri dari empat sampel produk (kontrol, 100% nangka muda, 75% nangka muda, dan 50% nangka muda). Hasil uji sensori menunjukkan bahwa formulasi bakso substitusi 50% nangka muda mendapatkan nilai kesukaan tertinggi pada keseluruhan aspek (rasa, warna, aroma, dan tekstur). Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi 50% nangka muda dalam pembuatan bakso keju mercon dapat diterima dengan baik oleh panelis dan menjadi alternatif inovasi produk pangan.

Kata kunci : Bakso keju mercon, nangka muda, uji sensori, substitusi.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunianya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir yang berjudul “Uji Sensori Terhadap Pemanfaatan Buah Nangka Muda Dalam Pembuatan Bakso Keju Mercon”. Proposal ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahi Madya di program studi Diploma III Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

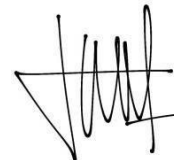
Penulis berharap laporan ini dapat memberikan banyak manfaat dan memberikan gambaran bagi para pembaca. Penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan terwujud tanpa dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
2. Ibu Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Bapak Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I.
8. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M. selaku Dosen Pembimbing II.
9. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani para mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
10. Alm. Ibu Chusnul Qamariah yang selalu memberi dukungan moral maupun material, doa, arahan, dan motivasi kepada penulis semasa hidupnya.

11. Kepada Bapak Arief Fadillah dan Ibu Lucy Andwita yang selalu mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman kuliner angkatan 2022.
13. Kepada teman kelompok yang selalu mendukung dan saling memotivasi satu sama lain dalam penulisan tugas akhir ini.
14. Kepada Qonita Hafizha dan Qonita Hafizhoh selaku sahabat penulis, yang selalu memberikan motivasi, dukungan, serta semangat kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
15. Untuk orang yang tidak bisa penulis sebutkan namanya, penulis mengucapkan banyak terima kasih karena telah mengarahkan, memotivasi, mendukung, serta memberikan semangat kepada penulis dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam laporan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat menerima kritik dan saran dari para pembaca demi perbaikan di masa mendatang.

Jakarta, 03 Februari 2025



Soraya Aulia Shafa
NIM. 2294406053

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Inovasi Produk.....	7
B. Bakso Ayam	7
C. Nangka Muda	9
D. Keju	10
E. Sambal Mercon.....	12
F. Pengembangan Olahan Produk Berbahan Nangka Muda.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Data/Objek Penelitian.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data	17
C. Triangle test	19

D. Pengukuran dan Analisis Data	19
E. Ruang Lingkup	24
F. Pengembangan Produk dan Langkah Kerja.....	25
G. Pengolahan Dan Analisis Data	29
H. Syarat Panelis	30
I. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori	31
BAB IV PEMBAHASAN	32
A. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori	32
B. Pembahasan Hasil Karakteristik Sifat Sensori.....	35
C. Uji Validitas Dan Reliabilitas Data	38
D. Uji Normalitas Data	41
E. Hasil Uji Hedonik Dan Uji Friedman.....	42
BAB V KESIMPULAN.....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Olahan Produk.....	13
Tabel 2 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Hedonik.....	20
Tabel 3 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Rasa.....	21
Tabel 4 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Warna.....	21
Tabel 5 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Aroma.....	22
Tabel 6 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Tekstur	22
Tabel 7 Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis Mutu Fisik	23
Tabel 8 Jarak Interval Kriteria Mutu Rasa	23
Tabel 9 Jarak Interval Kriteria Mutu Warna.....	24
Tabel 10 Jarak Interval Kriteria Mutu Aroma	24
Tabel 11 Jarak Interval Kriteria Mutu Tekstur	24
Tabel 12 Variabel Percobaan	26
Tabel 13 Formulasi Bakso Kontrol Dan 3 Sampel Perbandingan	26
Tabel 14 Resep Sambal Mercon	27
Tabel 15 Penentuan Bilangan Acak.....	28
Tabel 16 Layout Percobaan	28
Tabel 17 Proses Pelaksanaan Uji Sensori	32
Tabel 18 Hasil Pengamatan Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon	35
Tabel 19 Hasil Reability Statistic	37
Tabel 20 Uji Validitas Mutu Fisik.....	38
Tabel 21 Uji Validitas Mutu Hedonik	39
Tabel 22 Hasil Uji Normalitas Data	40
Tabel 23 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Rasa Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon.....	41
Tabel 24 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Rasa Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon.....	42
Tabel 25 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Rasa Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon	43
Tabel 26 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Hedonik Rasa Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon	44

Tabel 27 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Warna Produk	45
Tabel 28 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Warna Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon.....	45
Tabel 29 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Warna Produk	46
Tabel 30 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Hedonik Warna Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon	47
Tabel 31 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Aroma Produk	48
Tabel 32 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Aroma Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon.....	49
Tabel 33 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Aroma Produk	50
Tabel 34 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Hedonik Aroma Pada Produk Bakso Nangka Keju Mercon.....	50
Tabel 35 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Fisik Tekstur Produk	52
Tabel 36 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Fisik Tekstur Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon.....	53
Tabel 37 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Tekstur Produk	54
Tabel 38 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Hedonik Tesktur Pada Produk Bakso Nangka Muda Keju Mercon	55
Tabel 39 Hasil Keseluruhan Mutu Fisik Uji Sensori	56
Tabel 40 Hasil Keseluruhan Mutu Hedonik Uji Sensori	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bakso Ayam	8
Gambar 2 Nangka Muda.....	9
Gambar 3 Keju	10
Gambar 4 Sambal Mercon	12
Gambar 5 Spider Chart Mutu Fisik	59
Gambar 6 Spider Chart Mutu Hedonik.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	70
Lampiran 2. Formulir Persyaratan Panelis.....	71
Lampiran 3. Formulir Bersedia MenjadI Panelis.....	73
Lampiran 4. Formulir Mutu Fisik.....	74
Lampiran 5. Formulir Mutu Hedonik Rasa.....	75
Lampiran 6. Formulir Mutu Hedonik Warna.....	76
Lampiran 7. Formulir Mutu Hedonik Aroma	77
Lampiran 8. Formulir Mutu Hedonik Tekstur	78
Lampiran 9. Daftar Hadir Panelis.....	79
Lampiran 10. Rekapitulasi Data Uji Sensori	81
Lampiran 11. Rekapitulasi Data Uji Sensori Warna.....	82
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Uji Sensori Aroma	83
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Uji Sensori Tekstur	84
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Rasa	85
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Warna	86
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Aroma.....	87
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Uji Sensori Mutu Tekstur	88
Lampiran 18. Dokumentasi Pelaksanaan Uji Sensori	89
Lampiran 19. Hasil Uji Reliabilitas dan Uji Normalitas.....	90
Lampiran 20. Hasil Uji Friedman Mutu Fisik	91
Lampiran 21. Hasil Friedman Mutu Hedonik.....	92
Lampiran 22. Lembar Bimbingan I	93
Lampiran 23. Lembar Bimbingan II.....	94