

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**FORMULASI SOSIS SOLO DENGAN JANTUNG PISANG DAN  
SAUS *CARBONARA* SEBAGAI  
ISIAN**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya**



**Disusun Oleh:**

**SAFINA NUR RAHMAN**

**NIM: 2294406049**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**FORMULASI SOSIS SOLO DENGAN JANTUNG PISANG DAN  
SAUS CARBONARA SEBAGAI  
ISIAN**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya**



**Disusun Oleh:**

**Safina Nur Rahman**

**NIM: 2294406049**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Sosis Solo dengan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* sebagai Isian  
Penulis : Safina Nur Rahman  
NIM : 2294406049  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada 1 Juli 2025.

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji



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

Penguji I



Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj,  
S.Pd., M.Pd  
NIP.199408082022032020

Penguji II



Muhamad Ridwan, S.Ikom, M.M  
NIP. 19860327201903101

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfa Catur Afriasih, M.M  
NIP. 1986050920190032011

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi sosis solo dengan jantung pisang dan saus *carbonara* sebagai isian  
Penulis : Safina Nur Rahman  
NIM : 2294406049  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 17 Juni 2025

**Pembimbing I**



**Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M.,  
NIP.198603272019031013**

**Pembimbing II**



**Lina Mufidah, M.Pd.,  
NIP.198908182024062001**

**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 : Safina Nur Rahman  
NIM : 2294406049  
Program studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Formulasi sosis solo dengan jantung pisang dan saus *carbonara* sebagai isian **adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan kesesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebenar-benarnya .

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang menyatakan



Safina Nur Rahman  
NIM:2294406049

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Safina Nur Rahman  
NIM 2294406049  
Program studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik 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 Sosis solo Dengan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* sebagai Isian.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Polimedia Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih 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 sebenar-benarnya.

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang menyatakan



Safina Nur Rahman  
NIM:2294406049

## ABSTRACT

*Sosis solo is a traditional Indonesian snack that remains popular among the public. However, the lack of innovation in its filling has made it less appealing to younger generations. Meanwhile, banana blossom is a highly nutritious local ingredient that is often underutilized and commonly perceived as an agricultural waste. This study aims to develop a new variant of sosis solo using banana blossom and carbonara sauce as filling, as a form of culinary innovation and local food diversification. The research employed a descriptive quantitative method through formulation experiments, organoleptic testing, and expert panel evaluations. Four formulations were tested: a control (100% chicken) and three treatments (banana blossom at 50%, 75% and 100%). The result indicated that the 50:50 combination of banana blossom and chicken was the most preferred in terms of taste, texture, and visual appeal. This innovation shows potential as a nutritious, sensory attractive food product that promotes the sustainable use of local ingredients.*

**Keywords:** *Sosis solo, banana blossom, carbonara sauce, culinary innovation, local food*

## ABSTRAK

Sosis solo merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang masih digemari masyarakat. Namun, kurangnya inovasi dalam pengembangan isian membuatnya kurang menarik bagi generasi muda. Di sisi lain, jantung pisang merupakan bahan pangan lokal yang bernutrisi tinggi namun kurang dimanfaatkan, bahkan sering dianggap limbah. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan varian sosis solo dengan memanfaatkan jantung pisang dan saus *carbonara* sebagai isian, sebagai upaya inovasi kuliner dan diversifikasi pangan lokal. Penelitian dilakukan dengan metode deskriptif kuantitatif melalui eksperimen formulasi, uji organoleptik, dan penilaian oleh panelis ahli. Empat formulasi diuji: kontrol (100% ayam) dan tiga perlakuan (jantung pisang 50%, 75% dan 100%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan kombinasi jantung pisang dan ayam 50:50 dinilai lebih disukai dari segi rasa, tekstur, dan daya tarik visual. Inovasi ini berpotensi menjadi produk pangan alternatif bergizi, menarik secara sensorik dan mendukung pemanfaatan bahan lokal secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Sosis solo, jantung pisang, saus *carbonara*, inovasi kuliner, pangan lokal

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan 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 mendapatkan menyelesaikan Pendidikan Diploma-3 Program studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen sosis solo dengan memanfaatkan jantung pisang dan saus *carbonara*. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir dengan judul **“Formulasi Sosis Solo dengan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* sebagai Isian”**

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 terimakasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M selaku direktur Polimedia Negeri Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayati, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfa Catur Ariasih, M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr Christiana Mayang Anggeaeni Stj, S.pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M, selaku Dosen Pembimbing I
8. Lina Mufidah, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik demi perbaikan yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 17 Juni 2025

Penulis,

Safina Nur Rahman  
NIM:2294406049

## DAFTAR ISI

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....                                | ii        |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....                        | iii       |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS<br>PLAGIARISME ..... | iv        |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....                             | v         |
| ABSTRAK.....                                                       | vi        |
| PRAKATA .....                                                      | vii       |
| DAFTAR ISI .....                                                   | viii      |
| DAFTAR GAMBAR .....                                                | xi        |
| DAFTAR TABEL .....                                                 | xiv       |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                               | xv        |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                      | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang .....                                            | 1         |
| B. Identifikasi Masalah.....                                       | 5         |
| C. Batasan Masalah .....                                           | 6         |
| D. Rumusan Masalah .....                                           | 6         |
| E. Tujuan Penelitian .....                                         | 7         |
| F. Manfaat Penelitian .....                                        | 7         |
| 1. Bagi Penulis .....                                              | 7         |
| 2. Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif .....                      | 8         |
| 3. Bagi Masyarakat .....                                           | 9         |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                | <b>10</b> |
| A. Sejarah Sosis Solo .....                                        | 10        |
| 1. Karakteristik Sosis Solo .....                                  | 11        |
| 2. Resep Acuan.....                                                | 12        |
| 3. Pengembangan Sosis Solo .....                                   | 14        |
| B. Definisi Jantung Pisang .....                                   | 10        |
| 1. Pengembangan Jantung Pisang.....                                | 16        |
| C. Definisi Saus <i>Carbonara</i> .....                            | 11        |

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Karakteristik Saus <i>Carbonara</i> .....                                               | 19        |
| 2. Alasan Pemilihan.....                                                                   | 19        |
| <b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>                                                    | <b>20</b> |
| A. Latar/Objek Penulisan .....                                                             | 20        |
| B. Teknik Pengumpulan Data .....                                                           | 20        |
| 1. Metode Penelitian .....                                                                 | 20        |
| 2. Tehnik Pengolahan Data .....                                                            | 20        |
| 1). Obervasi .....                                                                         | 20        |
| 2). Studi Pustaka .....                                                                    | 21        |
| 3). <i>Expert Judgment</i> .....                                                           | 22        |
| 4). Dokumentasi .....                                                                      | 23        |
| C. Ruang Lingkup .....                                                                     | 24        |
| 1. Peran Penulis.....                                                                      | 24        |
| 2. Kategori Karya.....                                                                     | 24        |
| 3. Ide Kreatif .....                                                                       | 24        |
| D. Langkah Kerja .....                                                                     | 24        |
| 1. Praproduksi .....                                                                       | 25        |
| 2. Pembuatan Sosis Solo Isi Jantung Pisang Dan Saus <i>Carbonara</i> .....                 | 35        |
| 3. Pasca Produksi.....                                                                     | 36        |
| <b>BAB IV HASIL &amp; PEMBAHASAN .....</b>                                                 | <b>37</b> |
| A. Formulasi Sosis solo dengan jantung pisang dan saus <i>carbonara</i> sebagai isian..... | 37        |
| 1. Uji Pembuatan Produk .....                                                              | 37        |
| 2. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk .....                                               | 45        |
| 3. Hasil <i>Expert Judgment</i> .....                                                      | 53        |
| B. Umur Simpan.....                                                                        | 57        |
| C. Kendala Yang Dihadapi .....                                                             | 58        |
| D. Food Cost.....                                                                          | 58        |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BAB V PENUTUP .....</b> | <b>61</b> |
| A. Kesimpulan .....        | 61        |
| B. Saran .....             | 62        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>63</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>      | <b>65</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Gambar 2. 1 Sosis Solo.....             | 10 |
| Gambar 2. 2 Jantung Pisang .....        | 15 |
| Gambar 2. 6 Saus <i>Carbonara</i> ..... | 18 |
| Gambar 3. 1 Bowl.....                   | 26 |
| Gambar 3. 2 Ballon wisk .....           | 26 |
| Gambar 3. 3 Teflon.....                 | 27 |
| Gambar 3. 4 saus pan.....               | 27 |
| Gambar 3. 5 Saringan .....              | 27 |
| Gambar 3. 6 Sudit.....                  | 27 |
| Gambar 3. 7 Pisau.....                  | 28 |
| Gambar 3. 8 Sendok .....                | 28 |
| Gambar 3. 9 Talenan .....               | 28 |
| Gambar 3. 10 Kompor .....               | 28 |
| Gambar 3. 11 Timbangan .....            | 29 |
| Gambar 3. 12 Tepung .....               | 29 |
| Gambar 3. 13 Telur.....                 | 30 |
| Gambar 3. 14 Air .....                  | 30 |
| Gambar 3. 15 Minyak.....                | 30 |
| Gambar 3. 16 Garam .....                | 30 |
| Gambar 3. 17 Kaldu Jamur.....           | 31 |
| Gambar 3. 18 Gula .....                 | 31 |
| Gambar 3. 19 Lada Putih.....            | 31 |
| Gambar 3. 20 Jantung Pisang .....       | 32 |
| Gambar 3. 21 Ayam Cincang.....          | 32 |
| Gambar 3. 22 Bawang Putih.....          | 32 |
| Gambar 3. 23 Bawang Bombay.....         | 33 |
| Gambar 3. 24 Garam .....                | 33 |
| Gambar 3. 25 Lada Putih.....            | 33 |
| Gambar 3. 26 Susu .....                 | 33 |
| Gambar 3. 27 <i>Margarin</i> .....      | 33 |

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 3. 28 Tepung Terigu.....                                                                  | 33 |
| Gambar 3. 29 Keju .....                                                                          | 33 |
| Gambar 3. 30 Kaldu Jamur.....                                                                    | 34 |
| Gambar 3. 31 Garam .....                                                                         | 34 |
| Gambar 4. 1 Proses persiapan dan penimbangan bahan.....                                          | 38 |
| Gambar 4. 2 Proses Pengadukan kulit sosis solo.....                                              | 39 |
| Gambar 4. 3 Proses penyaringan adonan cair.....                                                  | 39 |
| Gambar 4. 4 Proses pematangan kulit sosis solo.....                                              | 39 |
| Gambar 4. 5 Persiapan dan penimbangan bahan.....                                                 | 40 |
| Gambar 4. 6 Proses pelelehan margarin .....                                                      | 40 |
| Gambar 4. 7 Proses penumisan bawang .....                                                        | 40 |
| Gambar 4. 8 Proses penambahan tepung kedalam saus <i>carbonara</i> .....                         | 41 |
| Gambar 4. 9 Proses penambahan susu, keju kedalam saus <i>carbonara</i> .....                     | 41 |
| Gambar 4. 10 Proses memotong ujung jantung pisang .....                                          | 41 |
| Gambar 4. 11 Proses pengupasan kulit luar jantung.....                                           | 42 |
| Gambar 4. 12 Proses pemotongan jantung pisang.....                                               | 42 |
| Gambar 4. 13 Isi air rendaman jantung pisang.....                                                | 42 |
| Gambar 4. 14 Proses pembersihan getah.....                                                       | 42 |
| Gambar 4. 15 Perebusan jantung pisang .....                                                      | 43 |
| Gambar 4. 16 Penumisan jantung pisang dan ayam.....                                              | 43 |
| Gambar 4. 17 Proses pengisian sosis solo .....                                                   | 43 |
| Gambar 4. 18 Hasil sosis solo setelah digulung .....                                             | 44 |
| Gambar 4. 19 Proses penggorengan sosis solo.....                                                 | 44 |
| Gambar 4. 20 Hasil sosis solo isi jantung pisang dan ayam cincang saus<br><i>carbonara</i> ..... | 44 |
| Gambar 4. 21 Kontrol 1.....                                                                      | 51 |
| Gambar 4. 22 Fomulasi 2 .....                                                                    | 52 |
| Gambar 4. 23 Formulasi 2.....                                                                    | 51 |
| Gambar 4. 24 Fomulasi 2 .....                                                                    | 52 |
| Gambar 4. 25 Fomulasi 2 .....                                                                    | 47 |
| Gambar 4. 26 Fomulasi 2 .....                                                                    | 48 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Gambar 4. 27 Fomulasi 3 ..... | 48 |
| Gambar 4. 28 Formulasi 3..... | 51 |
| Gambar 4. 29 Fomulasi 3 ..... | 49 |
| Gambar 4. 30 Fomulasi 3 ..... | 50 |
| Gambar 4. 31 Formulasi 3..... | 50 |
| Gambar 4. 32 Fomulasi 4 ..... | 52 |
| Gambar 4. 33 Fomulasi 4 ..... | 51 |
| Gambar 4. 34 Formulasi 4..... | 51 |
| Gambar 4. 35 Fomulasi 4 ..... | 52 |
| Gambar 4. 36 Fomulasi 4 ..... | 52 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2. 1Buku Resep Lengkap Jitu untuk Usaha Katering .....                                           | 11 |
| Tabel 2. 2 Buku Resep Kue Tradisional Indonesia Resep Bakulan Joko Kue<br>Sabine .....                 | 12 |
| Tabel 2. 3 Buku Kumpulan Resep Gorengan Favorit Sejuta Umat.....                                       | 13 |
| Tabel 2. 4 Pengembangan Sosis Solo .....                                                               | 14 |
| Tabel 2. 5 Pengembangan Jantung Pisang.....                                                            | 16 |
| Tabel 3. 1 Formulasi Inovasi Sosis Solo.....                                                           | 26 |
| Tabel 3. 7 Peralatan Eksperimen .....                                                                  | 27 |
| Tabel 3. 8 Bahan Kulit Sosis Solo .....                                                                | 29 |
| Tabel 3. 9 Bahan Isian Sosis Solo.....                                                                 | 32 |
| Tabel 3. 10 Bahan Pelapis Sosis Solo.....                                                              | 34 |
| Tabel 4. 1 Formulasi Pembuatan Sosis Solo Dengan Formula 50% .....                                     | 38 |
| Tabel 4. 2 Deskriptif Karakteristik sosis solo dengn jantung pisang dan saus<br><i>carbonara</i> ..... | 45 |
| Tabel 4. 3 Penilaian Ketetapan dari <i>Expert judgement</i> .....                                      | 55 |
| Tabel 4. 4 Dari Hasil Observasi yg di lakukan .....                                                    | 56 |
| Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi Formulasi Perlakuan 3.....                                              | 59 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Biodata Penulis .....                       | 65 |
| Lampiran 2. Lembar Pembimbing TA .....                  | 66 |
| Lampiran 3. <i>Lembar Expert Judgement</i> .....        | 69 |
| Lampiran 4. Rata-rata Nilai Ketepatan Resep Acuan ..... | 73 |
| Lampiran 5. Harga Pokok Produksi Eksperimen .....       | 74 |