

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI SENSORI CHIFFON CAKE PISANG IJO DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

SHEILA KENYO PRAMESTI

(2294406052)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI SENSORI CHIFFON CAKE PISANG IJO DENGAN
SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

SHEILA KENYO PRAMESTI

(2294406052)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI SENSORI CHIFFON CAKE PISANG IJO DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN

Penulis : Sheila Kenyo Pramesti

NIM : 2294406053

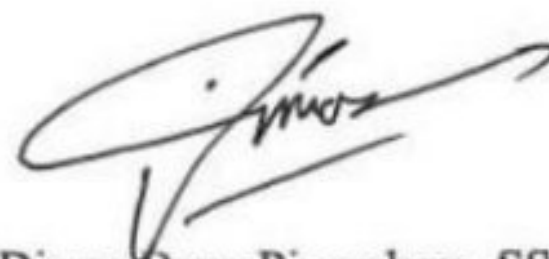
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus
Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 01 Juli 2025

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, SSi., M. Sc

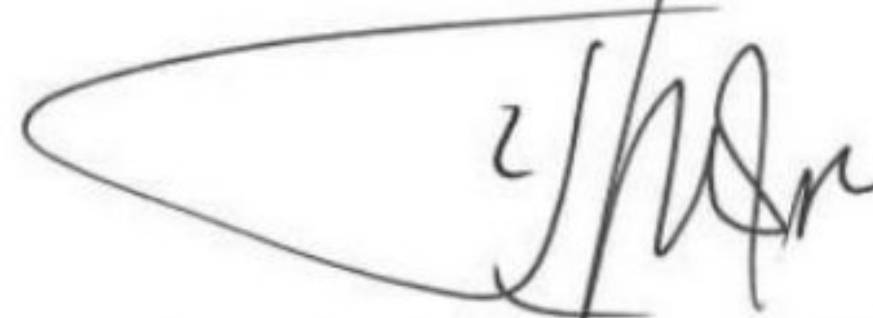
NIP. 198402032019031005

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd
NIP.198908182024062001

Penguji 2



Lu'luwati Rosdiana Aprilia, S.Pd. M.Mpar
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 Chiffon Cake Pisang Ijo Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Sukun.

Penulis : Sheila Kenyo Pramesti
NIM : 2294406052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di

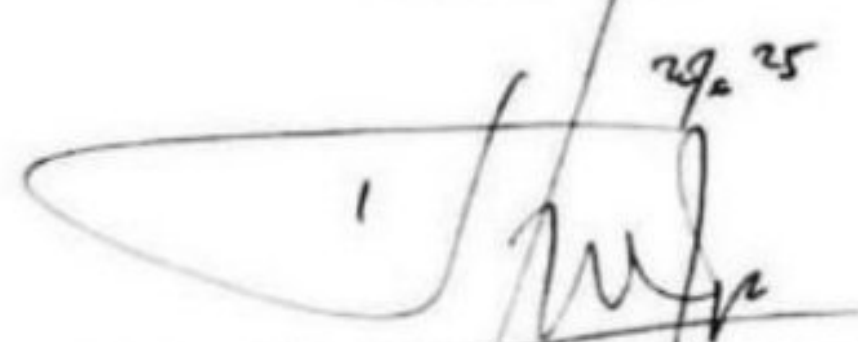
19 JUNI 2025

Pembimbing 1

18/6 - 2025

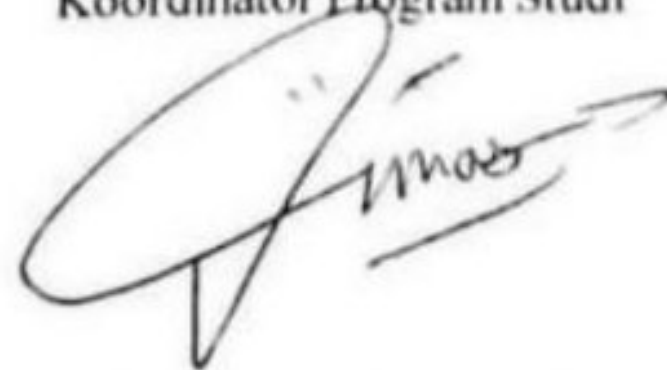
Swastono Putro Pirastyo S.Par, M.Par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing 2

29/6/25

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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc.
NIP.19840203201903100

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sheila Kenyo Pramesti
NIM : 2294406052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Uji Sensori Chiffon Cake Pisang Ijo Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Sukun.
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, 19 Juni 2025

Yang menyatakan,



Sheila Kenyo Pramesti
2294406052

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Sheila Kenyo Pramesti
NIM : 2294406052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/ 2025

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 Sensori Chiffon Cake Pisang Ijo Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Sukun.

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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Sheila Kenyo Pramesti
2294406052

	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 : Sheila Kenyo Pramesti

NIM : 2294406052

Program Studi : Seni Kuliner

Semester : 6 (enam)

telah menyelesaikan penulisan Proposal Tugas Akhir jenjang
Diploma-3 atau Sarjana Terapan

**“ UJI SENSORI TERHADAP INOVASI CHIFFON CAKE PISANG IJO
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN”**

Berdasarkan judul tersebut, saya mengajukan nama–nama

Pembimbing TA sebagai berikut.

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

2. Pembimbing II : Lu’luwati Rosdiana Aprilia S.Pd., M.M.Par.

Sebagai persyaratan mengikuti Uji Proposal TA, saya lampirkan 3
(tiga) eksemplar Proposal TA. Demikian permohonan saya ajukan. Atas
perhatiannya, diucapkan terima kasih

Pemohon,



Sheila Kenyo Pramesti

2294406052

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap *chiffon cake* pisang ijo menggunakan tepung *mocaf* dan tepung sukun sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Metode penelitian menggunakan kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan uji hedonik dengan lembar kuisioner. Objek penelitian yaitu *chiffon cake* sedangkan subjek yaitu 30 panelis semi-terlatih. Analisis data menggunakan uji normalitas dan uji friedman test. Hasil menunjukkan bahwa: 1) Tingkat penerimaan panelis terhadap formulasi *chiffon cake* pisang ijo dengan substitusi tepung *mocaf* dan tepung sukun yaitu formulasi F1 dengan karakteristik pada kategori suka pada aspek warna, rasa dan aroma 2) Terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma, tekstur dan rasa *chiffon cake* pisang ijo. Dilihat dari hasil uji friedman yang kurang dari 0,001 pada aspek warna, aroma, tekstur, rasa yang dapat disimpulkan perbedaan sangat signifikan antar sampel dan formulasi.

Kata kunci: *Chiffon cake*, tepung *mocaf*, tepung sukun, uji sensori, uji hedonik.

ABSTRAK

This study aims to determine the level of consumer acceptance of green banana chiffon cake using mocaf flour and breadfruit flour as an alternative to wheat flour. The research method used quantitative. Data collection technique using hedonic test with questionnaire sheet. The object of the research was chiffon cake while the subject was 30 semi-trained panelists. Data analysis used normality test and Friedman test. The results showed that: 1) The level of panelist acceptance of the green banana chiffon cake formulation with the substitution of mocaf flour and breadfruit flour is formulation F1 with characteristics in the like category in the aspects of color, taste and aroma 2) There is an influence on the aspects of color, aroma, texture and taste of green banana chiffon cake. Judging from the results of the Friedman test which is less than 0.001 in the aspects of color, aroma, texture, taste, it can be concluded that the difference is very significant between samples and formulations.

Keyword: *Chiffon cake, mocaf flour, breadfruit flour, sensory test, hedonic test*

PRAKATA

Puji Syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemampuan, kekuatan, kesabaran dan kesempatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “ **UJI SENSORI CHIFFON CAKE PISANG IJO DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG SUKUN**” Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner Di Politeknik Media Kreatif Jakarta.

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 Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Swastono Putro Pirastyo S.Par, M.Par., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Ketua Penguji
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni. Stj, S.Pd., M.Pd., Selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Lu'luwati Rosdiana Aprilia S.Pd., M.M.Par selaku Dosen Pembimbing II dan Penguji II
8. Lina Mufidah, M.Pd selaku Penguji I
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu Penulis selama menempuh Pendidikan.
10. Kepada orang tua terima kasih atas cinta, doa, serta dukungan moral dan materil yang tak pernah putus sejak awal perkuliahan hingga tugas akhir ini terselesaikan. Kesabaran dan kehadiran kalian menjadi kekuatan terbesar dalam setiap langkah penulis
11. Untuk teman-teman penulis, khususnya Naila Sofia, Fayza Fitra, Nadhirah Ichza, Kayla Prana, Raiva Sabirina, dan Widya Syavira, terima kasih atas semangat, dukungan, dan kebersamaan yang membuat proses ini lebih ringan dan berarti.

12. Kelompok Chijo (*Chiffon cake* Pisang Ijo) yang sama-sama berjuang untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 18 Februari 2025



Sheila Kenyo Pramesti

2294406052

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
PENGAJUAN PROPOSAL DAN CALON PEMBIMBING TUGAS AKHIR	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian	6
1. Manfaat Penulis.....	6
2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.....	7
3. Manfaat Bagi Masyarakat	7
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Uji Sensori.....	8
B. <i>Chiffon Cake</i>	9
C. Es Pisang Ijo.....	11
D. Tepung Mocaf	12
E. Tepung sukun	15

BAB III.....	17
METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/ objek penulisan.....	17
B. Teknik pengumpulan data	18
1. Kuesioner	18
2. Studi Pustaka.....	19
3. Dokumentasi	19
C. Ruang Lingkup.....	20
1. Peran Penulis.....	20
2. Kategori Karya.....	20
3. Ide Kreatif	20
D. Langkah Kerja.....	21
1. Pengukuran Dan Analisis	21
2. Perhitungan Unit Percobaan.....	23
3. Penentuan Bilangan Acak	25
4. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik.....	26
5. Syarat panelis	29
6. Uji Validitas.....	29
7. Uji Reliabilitas	30
8. Uji Normalitas.....	30
9. Uji ANOVA dan Friedman	31
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Hasil Pelaksanaan.....	32
1. Triangle test.....	32
2. Data Lolos Triangle Test	33
3. Uji hedonik.....	35
B. Hasil Pengamatan.....	38
C. Uji Validasi dan Rehabilitas Data	39
1. Hasil Uji Hedonik	41
D. Uji Normalitas Data	47
E. Hasil Keseluruhan	49

BAB V.....	51
PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Chiffon Cake	9
Gambar 2. Es Pisang Ijo.....	11
Gambar 3. Tepung Mocaf.....	12
Gambar 4. Tepung Sukun.....	15
Gambar 5. Diagram Alir Uji Hedonik.....	27
Gambar 6. Layout Triangel Test.....	32
Gambar 7. Spider Chart.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Referensi Riset Chiffon Cake.....	10
Tabel 2. Referensi Riset Tepung Mocaf.....	13
Tabel 3. Referensi Riset Tepung Sukun	16
Tabel 4. Timeline Penulisan	21
Tabel 5. Bobot nilai kuesioner	21
Tabel 6. Skala skor pengujian uji hedonik	23
Tabel 7. Formulasi uji sensori	23
Tabel 8. Tabel Bilangan Acak Percobaan 1	25
Tabel 9. Tabel Bilangan Acak Percobaan 2.....	26
Tabel 10. Layout Percobaan 1	26
Tabel 11. Layout Percobaan 2	26
Tabel 12. Alat dan Bahan	27
Tabel 13. Data Lolos Triangle Test	33
Tabel 14. Pelaksanaan Uji Hedonik	35
Tabel 15. Hasil Uji Validasi.....	39
Tabel 16. Hasil Uji Rehabilitas	40
Tabel 17. Hasil Uji Hedonik Atribut Warna	41
Tabel 18. Hasil Uji Friedman Warna.....	41
Tabel 19. Hasil Uji Hedonik Atribut Tekstur	42
Tabel 20. Hasil Uji Friedman Tekstur	43
Tabel 21. Hasil Uji Hedonik Atribut Rasa	44
Tabel 22. Hasil Uji Friedman Rasa	44
Tabel 23. Hasil Uji Hedonik Atribut Aroma	45
Tabel 24. Hasil Uji Friedman Aroma	46
Tabel 25. Hasil Uji Normalitas.....	47
Tabel 26. Hasil Keseluruhan Uji Hedonik	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1.....	57
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2.....	58
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	59
Lampiran 5. Surat Ketersediaan Menjadi Panelis	61
Lampiran 6. Formulir Uji Mutu Hedonik 1	62
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik 2	63
Lampiran 8. Daftar Panelis	64
Lampiran 9. Dokumentasi Tugas Akhir 1	65
Lampiran 10. Dokumentasi Tugas Akhir 2	66