

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**STUDI PENERIMAAN DAN KARAKTERISTIK TERHADAP  
COKELAT PRALINE DENGAN ISIAN RASA WEDANG  
UWUH BERBASIS UJI SENSORI**



**Disusun oleh**

**ZARA FAZIRA**

**NIM.2294406061**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2025**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**STUDI PENERIMAAN DAN KARAKTERISTIK TERHADAP**  
**COKELAT PRALINE DENGAN ISIAN RASA WEDANG**  
**UWUH BERBASIS UJI SENSORI**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh

**ZARA FAZIRA**

**NIM.2294406061**

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

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Studi Penerimaan dan Karakteristik Terhadap Cokelat  
Praline dengan Isian Rasa Wedang Uwuh Berbasis Uji  
Sensori  
Penulis : Zara Fazira  
NIM : 2294406061  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir  
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, tanggal 14 Juli 2025.

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.  
NIP.198709082019031006



Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah C. A, S.Pd., MM.  
NIP.198605092019032011

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Studi Penerimaan dan Karakteristik Produk Cokelat  
Praline dengan Isian Rasa Wedang Uwuh Berbasis Uji  
Sensori  
Penulis : Zara Fazira  
NIM : 2294406061  
Program Studi : D3 Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 18 Juni 2025

Pembimbing 1



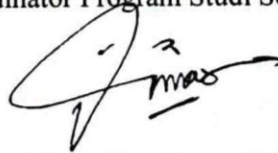
Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.  
NIP. 198709082019031006

Pembimbing 2



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

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zara Fazira  
NIM : 2294406061  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Studi Penerimaan dan Karakteristik Produk Cokelat Praline dengan Isian Rasa Wedang Uwuh Berbasis Uji Sensori” **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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



Zara Fazira  
NIM: 2294406061

## LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Zara Fazira  
NIM : 2294406061  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 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:

“Studi Penerimaan dan Karakteristik Produk Cokelat Praline dengan Isian Rasa Wedang Uwuh Berbasis Uji Sensori”.

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, 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



Zara Fazira

NIM: 2294406061

## ABSTRAK

*This study aims to determine the process of conducting sensory tests and the level of consumer acceptance of praline chocolate products with wedang uwuh filling as a form of culinary innovation based on traditional Indonesian spices. The method used was a quantitative approach with data collection techniques through hedonic test questionnaires and organoleptic tests. A total of 20 semi-trained panelists from the Culinary Arts Study Program of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta were involved in testing four praline formulas, consisting of one control and three formulas with varying amounts of wedang uwuh spices. The hedonic test results showed that all praline formulas were well accepted by the panelists, with Formula 2 obtaining the highest favorability score. Meanwhile, the organoleptic test showed that Formula 4 had the most prominent quality characteristics in terms of color, texture, taste and aroma. Validity and reliability tests proved that the assessment instrument was feasible to use. Friedman's non-parametric statistical test results showed significant differences between formulas on several sensory attributes. These findings indicate that chocolate praline with wedang uwuh filling has the potential to be accepted as an innovative product that combines modern and traditional flavors.*

**Keywords:** *praline chocolate, wedang uwuh, hedonic test, organoleptic test, culinary innovation*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pelaksanaan uji sensori serta tingkat penerimaan konsumen terhadap produk cokelat praline dengan isian wedang uwuh sebagai bentuk inovasi kuliner berbasis rempah tradisional Indonesia. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner uji hedonik dan uji organoleptik. Sebanyak 20 panelis semi terlatih dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta dilibatkan dalam pengujian terhadap empat formula praline, yang terdiri dari satu kontrol dan tiga formula dengan variasi jumlah rempah wedang uwuh. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa seluruh formula praline diterima baik oleh panelis, dengan Formula 2 memperoleh skor kesukaan tertinggi. Sementara itu, uji organoleptik menunjukkan bahwa Formula 4 memiliki karakteristik mutu yang paling menonjol dalam hal warna, tekstur, rasa, dan aroma. Uji validitas dan reliabilitas membuktikan bahwa instrumen penilaian layak digunakan. Hasil uji statistik non-parametrik Friedman menunjukkan perbedaan signifikan antar formula pada beberapa atribut sensori. Temuan ini mengindikasikan bahwa cokelat praline dengan isian wedang uwuh memiliki potensi diterima sebagai produk inovatif yang menggabungkan unsur cita rasa modern dan tradisional.

**Kata kunci:** *cokelat praline, wedang uwuh, uji hedonik, uji organoleptik, inovasi kuliner*

## **PRAKATA**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi 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 dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai peneliti yang memeliti tentang uji organoleptik coklat praline wedang uwuh. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA dengan judul “Studi Penerimaan dan Karakteristik Produk Coklat Praline dengan Isian Rasa Wedang Uwuh Berbasis Uji Sensori”.

Laporan TA 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 Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah C. A. S.Pd., MM., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., Pembimbing I
6. Ibu Rr. Christiana Mayang Anggreani Stj, S.Pd., M.Pd., Pembimbing II
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Keluarga tercinta yang pengertian dan bersedia mendengar keluhan kesahku selama proses penulisan laporan ini.
9. Teman-teman yang menghadirkan rasa semangat sehingga terus termotivasi untuk mengerjakan laporan ini walau ada waktu kita sama-sama tidak termotivasi.



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

Jakarta, 15 Juni 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Zara Fazira', with a horizontal line extending to the left.

Zara Fazira

NIM. 2294406061

## DAFTAR ISI

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....                                | ii  |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....                        | iii |
| PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS<br>PLAGIARISME..... | iv  |
| LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....                     | v   |
| ABSTRAK.....                                                      | vi  |
| PRAKATA.....                                                      | vii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                               | xi  |
| DAFTAR TABEL.....                                                 | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                                             | xiv |
| BAB I.....                                                        | 1   |
| PENDAHULUAN .....                                                 | 1   |
| A. Latar Belakang .....                                           | 1   |
| B. Batasan Masalah.....                                           | 3   |
| C. Identifikasi Masalah .....                                     | 3   |
| D. Rumusan Masalah .....                                          | 4   |
| E. Tujuan Penelitian.....                                         | 4   |
| F. Manfaat Penelitian .....                                       | 4   |
| BAB II.....                                                       | 6   |
| TINJAUAN PUSAKA .....                                             | 6   |
| A. Studi Penerimaan dan Uji Hedonik.....                          | 6   |
| B. Studi Karakteristik dan Uji Organoleptik .....                 | 8   |
| C. Cokelat Praline .....                                          | 10  |
| D. Wedang Uwuh.....                                               | 12  |
| E. Uji Sensori.....                                               | 13  |
| F. Panelis .....                                                  | 16  |
| BAB III .....                                                     | 18  |
| METODE PELAKSANAAN.....                                           | 18  |
| A. Objek Penelitian .....                                         | 18  |
| B. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....                             | 19  |
| C. Teknik Pengumpulan Data .....                                  | 19  |
| D. Instrumen Penelitian.....                                      | 21  |
| E. Uji Validitas dan Uji Reabilitas.....                          | 25  |
| F. Uji Normalitas Data .....                                      | 26  |
| G. Ruang Lingkup.....                                             | 27  |

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| H. Langkah Kerja.....                            | 28 |
| BAB IV .....                                     | 39 |
| PEMBAHASAN .....                                 | 39 |
| A. Proses Pelaksanaan Uji Organoleptik .....     | 39 |
| B. Analisis Karakteristik Uji Sensori.....       | 41 |
| C. Uji Validitas dan Reabilitas Data .....       | 43 |
| D. Uji Normalitas Data .....                     | 47 |
| E. Hasil Uji Hedonik dan Uji Friedman .....      | 49 |
| F. Hasil Uji Organoleptik dan Uji Friedman ..... | 60 |
| BAB V.....                                       | 72 |
| PENUTUP.....                                     | 72 |
| A. Simpulan .....                                | 72 |
| B. Saran.....                                    | 73 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                              | 75 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Gambar 2.1 Cokelat Praline .....                     | 11     |
| Gambar 2.2 Wedang Uwuh .....                         | 13     |
| <br>Gambar 3. 1 Diagram Alur Uji Sensori.....        | <br>28 |
| <br>Gambar 4.1 Diagram Radar Hasil Uji Hedonik ..... | <br>60 |
| Gambar 4.2 Diagram Radar Hasil Uji Organoleptik..... | 70     |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Penelitian Terdahulu Seputar Uji Sensori .....                                           | 15 |
| Tabel 2. Skor Skala Likert.....                                                                   | 22 |
| Tabel 3. Skor Mutu Warna Isian Praline .....                                                      | 22 |
| Tabel 4. Skor Mutu Tekstur Isian Praline.....                                                     | 23 |
| Tabel 5. Skor Mutu Rasa Isian Praline .....                                                       | 23 |
| Tabel 6. Skor Mutu Aroma Isian Praline.....                                                       | 24 |
| Tabel 7. Skor Interval Uji Hedonik .....                                                          | 24 |
| Tabel 8. Skor Interval Mutu Organoleptik .....                                                    | 25 |
| Tabel 9. Bilangan Acak .....                                                                      | 32 |
| Tabel 10. Layout Percobaan.....                                                                   | 32 |
| Tabel 11. Kegiatan Uji Sensori .....                                                              | 39 |
| Tabel 12. Hasil Karakteristik Mutu Praline Wedang Uwuh.....                                       | 41 |
| Tabel 13. Validitas Data Uji Organoleptik .....                                                   | 44 |
| Tabel 14. Validitas Data Uji Hedonik.....                                                         | 45 |
| Tabel 15. Hasil Reabilitas Data .....                                                             | 46 |
| Tabel 16. Normalitas Data Uji Organoleptik .....                                                  | 47 |
| Tabel 17. Normalitas Data Uji Hedonik.....                                                        | 48 |
| Tabel 18. Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Isian Cokelat Praline<br>Wedang Uwuh.....     | 50 |
| Tabel 19. Hasil Uji Friedman Terhadap Indikator Warna Isian Cokelat Praline<br>Wedang Uwuh.....   | 51 |
| Tabel 20. Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Isian Cokelat Praline<br>Wedang Uwuh.....   | 52 |
| Tabel 21. Hasil Uji Friedman Terhadap Indikator Tekstur Isian Cokelat Praline<br>Wedang Uwuh..... | 53 |
| Tabel 22. Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cokelat Praline Wedang<br>Uwuh.....            | 54 |
| Tabel 23. Hasil Uji Friedman Terhadap Indikator Rasa Cokelat Praline Wedang<br>Uwuh.....          | 55 |
| Tabel 24. Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cokelat Praline Wedang<br>Uwuh.....           | 56 |
| Tabel 25. Hasil Uji Friedman Terhadap Indikator Aroma Cokelat Praline Wedang<br>Uwuh.....         | 57 |
| Tabel 26. Hasil Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik Cokelat Praline Wedang<br>Uwuh.....             | 58 |
| Tabel 27. Karakteristik Mutu Warna Isian Cokelat Praline Wedang Uwuh.....                         | 61 |
| Tabel 28. Hasil Uji Friedman Mutu Warna Cokelat Praline Wedang Uwuh.....                          | 62 |
| Tabel 29. Karakteristik Mutu Tekstur Isian Cokelat Praline Wedang Uwuh .....                      | 63 |
| Tabel 30. Hasil Uji Friedman Mutu Tekstur Cokelat Praline Wedang Uwuh .....                       | 64 |
| Tabel 31. Karakteristik Mutu Rasa Isian Cokelat Praline Wedang Uwuh .....                         | 65 |

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 32. Hasil Uji Friedman Mutu Rasa Cokelat Praline Wedang Uwuh .....                | 65 |
| Tabel 33. Karakteristik Mutu Aroma Cokelat Praline Wedang Uwuh .....                    | 67 |
| Tabel 34. Hasil Uji Friedman Mutu Aroma Cokelat Praline Wedang Uwuh .....               | 68 |
| Tabel 35. Hasil Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik Cokelat Praline Wedang Uwuh..... | 69 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....                    | 78 |
| Lampiran 2. Lembar Pembimbingan .....                 | 79 |
| Lampiran 3. Lembar Uji Segitiga .....                 | 81 |
| Lampiran 4. Hasil Uji Segitiga .....                  | 82 |
| Lampiran 5. Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....  | 84 |
| Lampiran 6. Formulir Persyaratan Panelis.....         | 85 |
| Lampiran 7. Formulir Uji Hedonik .....                | 86 |
| Lampiran 8. Formulir Uji Organoleptik.....            | 87 |
| Lampiran 9. Daftar Hadir Panelis .....                | 90 |
| Lampiran 10. Rekapitulasi Data Kesukaan Warna.....    | 91 |
| Lampiran 11. Rekapitulasi Data Kesukaan Tekstur ..... | 92 |
| Lampiran 12. Rekapitulasi Data Kesukaan Rasa .....    | 93 |
| Lampiran 13. Rekapitulasi Data Kesukaan Aroma .....   | 94 |
| Lampiran 14. Rekapitulasi Data Mutu Warna.....        | 95 |
| Lampiran 15. Rekapitulasi Data Mutu Tekstur .....     | 96 |
| Lampiran 16. Rekapitulasi Data Mutu Rasa .....        | 97 |
| Lampiran 17. Rekapitulasi Data Mutu Aroma .....       | 98 |