

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN INOVASI SOSIS SOLO DENGAN
MEMANFAATKAN JANTUNG PISANG DAN SAUS
CARBONARA SEBAGAI ISIAN**

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



**Disusun Oleh :
SYIFA RUFAIDAH**

NIM : 2294406057

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

**SAMPUL DALAM
LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UJI PENERIMAAN INOVASI SOSIS SOLO DENGAN
MEMANFAATKAN JANTUNG PISANG DAN SAUS
CARBONARA SEBAGAI ISIAN**

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



**Disusun Oleh :
SYIFA RUFAIDAH**

NIM : 2294406057

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

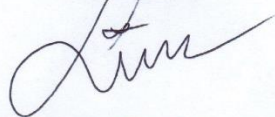
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan
Jantung Pisang dan Saus Carbonara Sebagai Isian
Penulis : Syifa Rufaidah
NIM : 2294406057
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa, 1 Juli 2025.

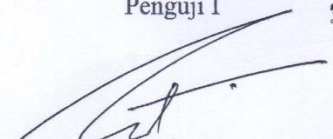
Disahkan Oleh :

Ketua Penguji,



Liza Amalia Putri, S.S., M.A.
NIP. 198406262019032013

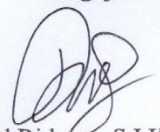
Penguji I



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

3/7-25,

Penguji II



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan
Jantung Pisang dan Saus Carbonara Sebagai Isian
Penulis : Syifa Rufaidah
NIM : 2294406057
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



Fristi Bellia A, S.K.M., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama	: Syifa Rufaidah
NIM	: 2294406057
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul “Uji Penerimaan Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* Sebagai Isian” **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



Syifa Rufaidah
NIM : 2294406057

PERNYATAA PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Syifa Rufaidah
NIM : 2294406057
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Uji Penerimaan Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* Sebagai Isian” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik 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 sebenarnya.

Jakarta, 19 Juni 2025

Yang menyatakan

A handwritten signature in black ink is written over a yellow and red 10,000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Indonesian coat of arms and the text 'SPULUH RIBU RUPIAH', '10000', and 'METERAI KEPAFEL'. The serial number '138AZAMX356802879' is visible at the bottom of the stamp.

Syifa Rufaidah

NIM : 2294406057

ABSTRAK

This study aims to develop culinary innovation by creating a new variant of sosis solo using banana blossom and carbonara sauce as filling. Kepok banana blossom was chosen because of its fiber content and health benefits, while carbonara sauce was combined to provide a modern, creamy and savory taste. The research method used was a quantitative method with a hedonic test approach and Friedman statistical test on 4 organoleptic attributes: color, aroma, taste, and texture. A total of 25 semi-trained panelists from the Culinary Arts Study Program were also involved in the assessment of 4 formulations: control (100% chicken), and three samples with 100%, 75%, and 50% banana blossom. The sample results showed that with 50% banana blossoms had the highest level of acceptance on several attributes, with a texture that was considered superior. In conclusion, the use of banana blossom as a filling for sosis solo has good potential to be developed into an innovative culinary product that is healthier without reducing organoleptic quality.

Keywords: Sosis Solo, Banana Blossom, Carbonara Sauce, Hedonic Test, Culinary Innovation.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi kuliner dengan menciptakan varian baru sosis solo yang menggunakan jantung pisang dan saus *carbonara* sebagai isian. Jantung pisang kepok dipilih karena kandungan serat dan manfaat kesehatannya, sementara saus *carbonara* dipadukan untuk memberikan cita rasa modern yang *creamy* dan gurih. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan pendekatan uji hedonik dan uji statistik *Friedman* terhadap 4 atribut organoleptik: warna, aroma, rasa, dan tekstur. Sebanyak 25 panelis semi-terlatih dari Program Studi Seni Kuliner turut dalam penilaian terhadap 4 formulasi: kontrol (100% ayam), serta tiga sampel dengan 100%, 75%, dan 50% jantung pisang. Hasil menunjukkan bahwa sampel dengan 50% jantung pisang memiliki tingkat penerimaan tertinggi pada beberapa atribut, dengan tekstur yang dinilai lebih unggul. Kesimpulannya, penggunaan jantung pisang sebagai bahan isian sosis solo memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan menjadi produk kuliner inovatif yang lebih sehat tanpa mengurangi kualitas organoleptik.

Kata kunci: Sosis Solo, Jantung Pisang, Saus Carbonara, Uji Hedonik, Inovasi Kuliner

PRAKATA

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "**Uji Penerimaan Inovasi Sosis Solo dengan Pemanfaatan Jantung Pisang dan Saus *Carbonara***". Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat bagi mahasiswa untuk menyelesaikan pendidikan Diploma 3 pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik berkat bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayati, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., 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 Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membimbing dan melayani mahasiswa selama penulis menjalani pendidikan di institusi ini.

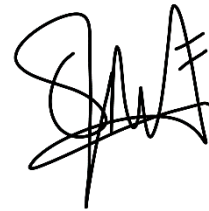
10. Kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan doa dan dukungan tanpa henti.

11. Sahabat terdekat dan rekan satu tim, yaitu Nadhirah Izzatunnisa, Safina Nurrahman, Raihan Harahap, dan Anne N.S, yang selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa proposal tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi perbaikan tugas akhir ini.

Jakarta, 01 Juli 2025

Penulis

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, representing the name Syifa Rufaidah.

Syifa Rufaidah
NIM. 2294406057

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAA PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Sosis Solo	7
1. Pengenalan Sosis Solo	7
2. Standar Resep Sosis Solo	8
3. Diagram Alir Pembuatan Sosis Solo Secara Umum	10
4. Pengembangan Sosis Solo	11
B. Jantung Pisang Kepok.....	12
1. Pengenalan Jantung Pisang Kepok	12
2. Standar Acuan Resep Tumis Jantung Pisang Kepok.....	14
3. Diagram Alir Pembuatan Jantung Pisang Kepok	15
4. Pengembangan Jantung Pisang Kepok	16

C. Saus <i>Carbonara</i>	17
1. Pengenalan Saus <i>Carbonara</i>	17
2. Standar Resep Saus <i>Carbonara</i>	18
3. Diagram Alir Pembuatan Saus <i>Carbonara</i>	19
D. Tinjauan Khusus	19
1. Uji Hedonik	19
2. Uji Organoleptik	20
3. Kriteria Uji Organoleptik Sosis Solo	21
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	23
A. Data/ Objek Penulisan	23
B. Populasi dan Sampel.....	24
1. Populasi	24
2. Sampel	24
C. Teknik Pengumpulan Data	25
1. Metode Penelitian	25
2. Teknik Pengumpulan Data	25
3. Pengukuran dan Analisis Data.....	28
D. Ruang Lingkup	32
1. Peran Penulis	32
2. Kategori Karya.....	33
3. Ide Kreatif.....	33
E. Pengembangan Produk dan Langkah Kerja	34
1. Perencanaan Produk.....	34
2. Penentuan Bilangan Acak.....	34
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	35
1. Uji Sensori dan Penyebaran Kuesioner	35
2. Pengumpulan Data dan Analisis Data	36
G. Diagram Alir Tahapan Pelaksanaan Uji Hedonik & Uji Organoleptik	37
H. Penentuan Syarat Panelis Yang Boleh Mengikuti Uji Hedonik & Uji Organoleptik.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Uji <i>Triangle Test</i>	40

B. Tahapan Pelaksanaan Uji Hedonik & Uji Organoleptik.....	40
C. Hasil Uji Organoleptik.....	42
D. Hasil Uji Validitas	44
E. Hasil Uji Reliabilitas.....	47
F. Hasil Uji Normalitas Data	47
G. Hasil Uji <i>Friedman</i>	50
H. Hasil Keseluruhan	62
I. Pembahasan Uji Organoleptik	65
J. Pembahasan Uji Validitas	67
K. Pembahasan Uji Reliabilitas.....	67
L. Pembahasan Uji Normalitas.....	68
M. Pembahasan Uji <i>Friedman</i>	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Resep Sosis Solo	8
Tabel 2. Pengembangan Sosis Solo	11
Tabel 3. Standar Acuan Resep Tumis Jantung Pisang kepok	14
Tabel 4. Pengembangan Jantung Pisang Kepok	16
Tabel 5. Standar Resep Saus Carbonara	18
Tabel 6. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Warna	28
Tabel 7. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Aroma.....	29
Tabel 8. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Tekstur	29
Tabel 9. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Rasa	29
Tabel 10. Kriteria Interval Mutu Warna	30
Tabel 11. Kriteria Interval Mutu Aroma	30
Tabel 12. Kriteria Interval Mutu Tekstur	30
Tabel 13. Kriteria Interval Mutu Rasa	30
Tabel 14. Bobot Nilai Kuesioner Uji Hedonik.....	31
Tabel 15. Kriteria Interval Uji Hedonik.....	32
Tabel 16. Penentuan Bilangan Acak	34
Tabel 17. layout Percobaan	35
Tabel 18. Tahapan Pelaksanaan Uji Hedonik & Uji Organoleptik.....	41
Tabel 19. Hasil Uji Organoleptik	43
Tabel 20. Hasil Uji Validitas.....	45
Tabel 21. Hasil Uji Validitas.....	46
Tabel 22. Hasil Reliability Statistic	47
Tabel 23. Hasil Uji Normalitas	48
Tabel 24. Hasil Uji Normalitas	49
Tabel 25. Hasil Mean Sampel Warna Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	50
Tabel 26. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Warna Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	51

Tabel 27. Hasil Mean Sampel Tekstur Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	52
Tabel 28. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Tekstur Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	53
Tabel 29. Hasil Mean Sampel Rasa Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	54
Tabel 30. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Rasa Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	54
Tabel 31. Hasil Mean Sampel Aroma Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	56
Tabel 32. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Aroma Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	56
Tabel 33. Hasil Mean Sampel Mutu Warna Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	57
Tabel 34. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Warna Pada Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	57
Tabel 35. Hasil Mean Sampel Mutu Aroma Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	58
Tabel 36. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Aroma Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	59
Tabel 37. Hasil Mean Sampel Mutu Tekstur Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	59
Tabel 38. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Tekstur Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	60
Tabel 39. Hasil Mean Sampel Mutu Rasa Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	61
Tabel 40. Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Rasa Pada Produk Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	61
Tabel 41. Overall Acceptability Uji Hedonik	62
Tabel 42. Overall Acceptability Uji Organoleptik.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sosis Solo	7
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Sosis Solo	10
Gambar 3. Jantung Pisang Kepok	13
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Jantung Pisang.....	15
Gambar 5. Saus Carbonara.....	17
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Saus Carbonara	19
Gambar 7. Proses Pelaksanaan Uji Hedonik.....	37
Gambar 8. Proses Pelaksanaan Uji Organoleptik	38
Gambar 9. Persiapan Meja Panelis.....	41
Gambar 10. Absensi.....	41
Gambar 11. Proses Menjelaskan Cara Mengisi Kuesioner	41
Gambar 12. Proses Pelaksanaan Uji Hedonik & Uji Organoleptik Oleh Panelis	42
Gambar 13. Dokumentasi Foto Penulis & Panelis.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	79
Lampiran 2. Formulir Persyaratan Panelis.....	80
Lampiran 3. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	82
Lampiran 4. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	83
Lampiran 5. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	84
Lampiran 6. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	85
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara.....	86
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada Sosis Solo Isi Jantung Pisang dan Saus Carbonara	87
Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Uji Hedonik.....	88
Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan Triangle Test.....	94
Lampiran 11. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	103
Lampiran 12. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	104
Lampiran 13. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	105
Lampiran 14. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	106
Lampiran 15. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	107
Lampiran 16. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	108
Lampiran 17. rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	109

Lampiran 18. Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Sosis Solo Isi Jantung Pisang & Saus Carbonara	110
Lampiran 19. Lembar Pembimbing I.....	111
Lampiran 20. Lembar Pembimbing II.....	112