

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI PEMBUATAN MOCKTAIL KLETUS BEBAHAN DASAR TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya / Sarjana Terapan



Disusun oleh :

ILHAM WINATA

NIM : 2294406019

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP INOVASI PEMBUATAN MOCKTAIL KLETUS BEBAHAN DASAR TANAMAN KECOMBRANG DENGAN POPPING BOBA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya / Sarjana Terapan



Disusun oleh :

ILHAM WINATA

NIM : 2294406019

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

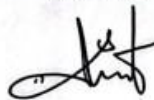
Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi Pembuatan Mocktail
Kletus Berbahandasar Tanaman Kecombrang Dengan *Popping Bobba*
Penulis : Ilham Winata
NIM : 2294406019
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan tim Penguji
Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada, 8 Juni 2025

Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP 198908182024062001

Penguji 2



Asriadi Masfar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 197305192024211001



Mengetahui,
Ketua Jurusan

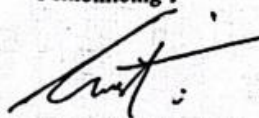
Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP 1986050920190032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi Pembuatan
Mocktail (KLETUS) Berbahandasar Tanaman
Kecombrang Dengan Popping Boba
Penulis : Ilham Winata
NIM : 2294406019
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Penulis : Ilham Winata
NIM : 2294406019
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi Pembuatan Mocktail Kletus Berbahandasar Tanaman Kecombrang Dengan *Popping Bobba* adalah **orginal, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarism**. Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 22 Juni 2025

Yang menyatakan,



Ilham Winata

NIM.2294406034

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Penulis : Ilham Winata
NIM : 2294406019
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 Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Inovasi Pembuatan Mocktail Kletus Berbahandasar Tanaman Kecambah Dengan *Popping Bobba* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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 selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 12 Juni 2024
Yang menyatakan,
Matrik 10.000



Ilham Winata

NIM.22944060

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan karena telah memberi penulis kekuatan, kemampuan, dan kesabaran untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Program Studi Seni kuliner di Politeknik Media Kreatif mewajibkan penulis untuk menulis laporan Tugas Akhir.

Laporan Praktik Industri 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., sebagai Direktur Politeknik Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., sebagai Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M sebagai Kepala Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. sebagai Sekertaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. sebagai Dosen Pembimbing Satu dan Dosen Akademis.
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc. sebagai dosen Pembimbing Dua.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang

telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.

9. Keluarga yang selalu memberi dukungan baik secara moril dan materi.
10. Untuk Seseorang yang menemani dan menyemangati saya dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
12. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 19 juni 2025

Penulis



Ilham Winata

2294406019

ABSTRACT

This study aims to examine consumer acceptance of the innovative Kletus mocktail, which uses kecombrang plant as the base and is topped with popping boba, focusing on the assessment of taste, aroma, texture, and appearance of the product. Utilizing a quantitative approach and sensory testing (hedonic) method, data were collected through questionnaires distributed to respondents participating in the product trial. The results indicate that consumers provided positive evaluations of the Kletus mocktail, particularly regarding taste and aroma, although there were variations in individual preferences. These findings identify factors influencing consumer acceptance, including knowledge about the ingredients and previous experiences, and provide valuable insights for the development of non-alcoholic beverage products in Indonesia and the utilization of local plants in the culinary industry.

Keywords: mocktail, kecombrang, popping boba, consumer acceptance, sensory testing.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji penerimaan konsumen terhadap inovasi mocktail Kletus yang menggunakan bahan dasar tanaman kecombrang dan topping *popping* boba, dengan fokus pada penilaian rasa, aroma, tekstur, dan warna. Menggunakan pendekatan kuantitatif dan metode uji sensori (hedonik), data dikumpulkan melalui kuesioner yang disebarkan kepada responden yang berpartisipasi dalam uji coba produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen memberikan penilaian positif terhadap mocktail Kletus, terutama pada aspek rasa dan aroma, meskipun terdapat variasi dalam preferensi individu. Temuan ini mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi penerimaan konsumen, termasuk pengetahuan tentang bahan baku dan pengalaman sebelumnya, serta memberikan wawasan yang berguna untuk pengembangan produk minuman non-alkohol di Indonesia dan pemanfaatan tanaman lokal dalam industri kuliner.

Kata kunci: mocktail, kecombrang, popping boba, penerimaan konsumen, uji sensori.

DAFTAR ISI

SAMPUL JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA	vi
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABLE	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Uji Sensori (Hedonik).....	6
B. Mocktail.....	9
C. Tanaman Kecombrang.....	10
D. Popping Boba	11
BAB III.....	13
METODE PENELITIAN	13
A. Subjek dan Objek Penulisan.....	13
B. Metode Penelitian.....	14

C. Teknik Pengumpulan Data	14
D. Pengukuran dan Analisis Data	16
E. Ruang Lingkup.....	17
F. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja)	18
G. Uji Validitas.....	27
H. Uji Reabilitas	27
I. Uji Normalitas	28
J. Uji Friedman	29
BAB IV	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil Pelaksanaa Uji Sensori	30
B. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Data.....	36
C. Hasil Uji Normalitas.....	38
D. Hasil Uji Hedonik dan Uji Friedman	39
E. Hasil Keseluruhan.....	49
BAB V.....	51
PENUTUP	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Kecombrang	11
Gambar 2 Popping Boba	12
Gambar 3 Uji Triangel Tes 2025.....	30
Gambar 4 Sampel Produk	31
Gambar 5 Layout Uji Sensori.....	31
Gambar 6 Sampel Produk	32
Gambar 7 Absensi Panelis.....	32
Gambar 8 Pengarahan Uji Sensori.....	33
Gambar 9 Pengujian Produk.....	34
Gambar 10 Pengumpulan Form Uji Sensori	34
Gambar 11 Dokumentas Kegiatan Uji Sensori	35

DAFTAR TABLE

<i>Tabel 1 Penelitian Terdahulu</i>	7
Tabel 2 Tabel Kandungan Gizi Kecombrang Per 100 gr	10
Tabel 3. Penilaian skor Uji Hedonik.....	15
Tabel 4. Kriteria Skala Skor	17
<i>Tabel 5 Resep Acuan Mocktail Kecombrang</i>	18
Tabel 6. Resep Formulasi Mocktail Kecombrang	19
Tabel 7 Bilangan Acak Percobaan 1	20
Tabel 8. Bilangan Acak Percobaan 2.....	20
Tabel 9. Layout Percobaan 1	20
Tabel. 10 Layout Percobaan 2	21
Tabel 11 Hasil Uji Validitas	36
Tabel 12 Hasil Uji Reliabilitas	37
Tabel 13 Hasil Data Uji Normalitas Metode Shapiro-Wilk	38
Tabel 14 Nilai Rata-Rata Rasa	40
Tabel 15 Hasil Analisis Data Friedman Rasa	41
Tabel 16 Nilai Rata-Rata Kesukaan Warna.....	42
Tabel 17 Hasil Analisis Data Friedman Warna	43
Tabel 18 Nilai Rata-Rata Aroma	44
Tabel 19 Hasil Analisis Data Friedman Aroma.....	45
Tabel 20 Nilai Rata-Rata Kesukaan Tekstur	47
Tabel 21 Hasil Analisis Data Friedman Tekstur.....	48
Tabel 22 Hasil Rata-Rata Keseluruhan Pengulngan 1 Dan 2.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	57
Lmpiran 3 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2.....	58
Lampiran 4 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	59
Lampiran 5 Formulir Persyaratan Panelis.....	60
Lampiran 6 Formulir Uji Mutu Hedonik Pengulangan 1.....	62
Lampiran 7 Formulir Uji Mutu Hedonik Pengulangan 2.....	63
Lampiran 8 Daftar Hadir Panelis.....	64
Lampiran 9 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mocktail Kecombrang Pengulangan 1.....	66
Lampiran 10 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mocktail Kecombrang Pengulangan 1.....	67
Lampiran 11 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mocktail Kecombrang Pengulangan 1.....	68
Lampiran 12 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mocktail Kecombrang Pengulangan 1.....	69
Lampiran 13 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap rasa Mocktail Kecombrang Pengulangan 2.....	69
Lampiran 14 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mocktail Kecombrang Pengulangan 2.....	70
Lampiran 15 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mocktail Kecombrang Pengulangan 2.....	72
Lampiran 16 Rekapulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mocktail Kecombrang Pengulangan 1.....	72
Lampiran 17 Hasil Uji Validitas Menggunakan SPSS.....	73
Lampiran 18 Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	75