

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGUJIAN SENSORI PRODUK ONDE-ONDE TEH BERGAMOT DENGAN ISIAN KACANG MERAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

FAJRI DAVA HAIKAL

(2294406014)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGUJIAN SENSORI PRODUK ONDE-ONDE TEH BERGAMOT DENGAN ISIAN KACANG MERAH

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :

FAJRI DAVA HAIKAL

(2294406014)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengujian sensori Produk Onde-onde Teh Bergamot
dengan Isian Kacang Merah
Penulis : Fajri Dava Haikal
NIM : 2294406014
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
hari Selasa, tanggal 16 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



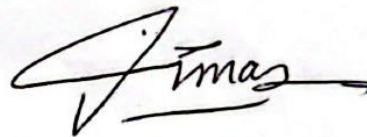
Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc
NIP. 199006302019032012

Penguji 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP. 197305192024211001

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengujian sensori Produk Onde-onde Teh Bergamot
dengan Isian Kacang Merah
Penulis : Fajri Dava Haikal
NIM : 2294406014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 07 Juli 2015

Pembimbing I



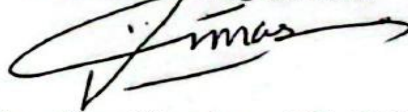
Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198908182024062001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fajri Dava Haikal
NIM : 2294406014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Pengujian sensori Produk Onde-onde Teh Bergamot dengan Isian Kacang Merah
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, 04 July 2025

Yang menyatakan,



Fajri Dava Haikal
NIM: 2294406014

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Fajri Dava Haikal
NIM : 2294406014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non-ekslusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pengujian Sensori Produk Onde-onde Teh Bergamot dengan Isian Kacang Merah.

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, 04 July 2025

Yang menyatakan,



Fajri Dava Haikal

NIM: 2294406014

ABSTRAK

Onde-onde is a traditional Indonesian snack that has been modified by adding bergamot tea to the dough and red beans as the filling, aiming to improve both nutritional value and sensory appeal. This innovation is expected to offer a healthy snack alternative that aligns with modern food trends. This study aimed to determine consumer preferences through hedonic and organoleptic tests. An experimental method was used with four formulations: control (no addition), 50%, 75%, and 100% combination of bergamot tea and red beans. A total of 25 semi-trained panelists evaluated the products based on color, aroma, taste, and texture. The results showed that the control sample and the 75% formulation received the highest scores and fell into the “highly liked” category. Meanwhile, the 50% and 100% formulations were still liked by panelists, though they received slightly lower scores in color and taste. The use of bergamot tea and red beans successfully introduced a new sensory experience and enhanced the innovation value of traditional onde-onde. This study suggests that bergamot onde-onde has potential as a healthy, creative, and widely accepted modern snack based on local culinary heritage.

Keywords: *Onde-onde, Bergamot Tea, Red Beans, Sensory Evaluation, Food Innovation*

Onde-onde merupakan jajanan tradisional Indonesia yang dimodifikasi dengan penambahan teh bergamot pada kulit dan kacang merah sebagai isian untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik sensoris. Inovasi ini diharapkan dapat memberikan alternatif camilan sehat yang sesuai dengan tren makanan kekinian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk inovatif onde-onde tersebut melalui uji hedonik dan organoleptik. Metode penelitian menggunakan pendekatan eksperimen dengan empat formulasi, yakni kontrol (tanpa penambahan), 50%, 75%, dan 100% kombinasi teh bergamot dan kacang merah. Sebanyak 25 panelis semi-terlatih dilibatkan dalam menilai atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel kontrol dan formulasi 75% memperoleh skor tertinggi dan masuk dalam kategori “sangat disukai.” Sementara itu, formulasi 50% dan 100% tetap diterima dan disukai oleh panelis, meskipun memiliki skor lebih rendah pada atribut warna dan rasa. Penggunaan teh bergamot dan kacang merah terbukti memberikan variasi rasa dan aroma yang menarik, serta meningkatkan daya tarik inovatif produk tradisional. Dengan demikian, onde-onde teh bergamot berpotensi menjadi produk camilan modern berbasis tradisi yang sehat, kreatif, dan dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat.

Kata kunci: *Onde-onde, Teh Bergamot, Kacang Merah, Uji Sensori, Inovasi Pangan*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan proposal tugas akhir adalah memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3/Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai uji sensori produk onde-onde teh bergamot dengan isian kacang merah. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul “Pengujian Sensori Produk Onde-onde Teh Bergamot dengan Isian Kacang Merah.”

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., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, 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., MPar., 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. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I
8. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh

pendidikan.

10. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.
11. Seorang perempuan yang selalu menemani dan mendukung saya dalam penyusunan laporan Hasna Fairuz Huwaida

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, 24 Juli 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'F' and 'D' followed by a horizontal line.

Fajri Dava Haikal

NIM. 2294406014

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Onde-Onde	7
B. Teh Bergamot.....	8
C. Kacang Merah.....	9
D. Uji Sensori.....	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Objek atau Data Penulisan	11
B. Teknik Pengumpulan Data	11
C. Ruang Lingkup.....	13
D. Pengukuran dan Analisis Data	14
E. Langkah Kerja.....	18

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Hasil Pelaksanaan Uji Formulasi	26
1. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori.....	26
2. Hasil Pengamatan Penulis Dan Karakteristik Sifat Sensori	30
3. Uji Validitas Dan Reabilitas Data	32
B. Hasil Keseluruhan	51
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Onde-Onde.....	7
Gambar 2. Earl Grey Tea.....	8
Gambar 3. Red beans.....	9
Gambar 5. Spider Chart	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuisisioner.....	15
Tabel 2. Skala skor pengujian uji hedonik	16
Tabel 3. Bobot nilai aspek uji argonoleptik.....	17
Tabel 4. Skala Skor Penilaian Uji Organoleptik.....	18
Tabel 5. Resep Onde-onde Earl Grey Tea Dengan Isian Red beans	19
Tabel 6. Bilangan Acak	21
Tabel 7. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori.....	26
Tabel 8. Hasil Pengamatan Produk Onde-onde Pada Setiap Sample	30
Tabel 9. Hasil Data Reliability Statistics	33
Tabel 10. Hasil Data Uji Normalitas Menggunakan Metode Shapiro-Wilk	34
Tabel 11. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	36
Tabel 12. Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Warna Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah	37
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	38
Tabel 14. Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Aroma Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah	38
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	40
Tabel 16. Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Tekstur Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah	40
Tabel 17. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	41
Tabel 18. Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Rasa Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	42
Tabel 19. Hasil Rata -Rata Panelis Terhadap Mutu Warna Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	43
Tabel 20. Hasil Analisi Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Warna Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	44
Tabel 21. Hasil Rata -Rata Panelis Terhadap Mutu Aroma Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	45
Tabel 22. Hasil Analisi Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Aroma Onde-onde Earl Grey Tea Dengan Isian Red Beans.....	46
Tabel 23. Hasil Rata -Rata Panelis Terhadap Mutu Teksture Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	47
Tabel 24. Hasil Analisi Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Teksture Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	48
Tabel 25. Hasil Rata -Rata Panelis Terhadap Mutu Rasa Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah	50
Tabel 26. Hasil Analisi Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Teksture Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	50
Tabel 27. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik	52
Tabel 28. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	59
Lampiran 2. Lembar Pembimbing I Tugas Akhir	60
Lampiran 3. Lembar Pembimbing II Tugas Akhir	61
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis	62
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	79
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik	80
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	81
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	82
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	83
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada Onde-onde Teh Bergamot Dengan Isian Kacang Merah.....	84
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis.....	85
Lampiran 12. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Per Sample.....	86
Lampiran 13. Nilai Rata-rata Kesukaan Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa dari setiap Sample.....	90
Lampiran 14. Hasil Uji Validitas Menggunakan SPSS	94
Lampiran 15. Dokuemntasi Kegiatan Tugas Akhir.....	97

