

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI SENSORIS MINUMAN *READY TO DRINK*
MULTIGRAIN BERSERAT BERBAHAN UBI CILEMBU DENGAN
PEMANIS *LUO HAN GUO***

**Diajukan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya**



Disusun Oleh:

RIZKIA MAULIDA AVYLIA PUTRI

NIM: 2294406046

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

2025

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI SENSORIS MINUMAN *READY TO DRINK*
MULTIGRAIN BERSERAT BERBAHAN UBI CILEMBU DENGAN
PEMANIS *LUO HAN GUO***

**Diajukan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya**



Disusun Oleh:

RIZKIA MAULIDA AVYLIA PUTRI

NIM: 2294406046

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensoris Minuman *Ready to Drink Multigrain*
Berserat Berbahan Ubi Cilembu dengan Pemanis *Lou*
Han Gou
Penulis : Rizkia Maulida Avylia Putri
NIM : 2294406046
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 hari Rabu tanggal 07 Juli 2025
Disahkan oleh:

Ketua Penguji,

Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Penguji 1

Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198908182024062001

Penguji 2

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



Mengetahui,
Ketua Jurusan

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensoris Minuman *Ready to Drink Multigrain*
Berserat Berbahan Ubi Cilembu dengan Pemanis *Luo*
han guo
Penulis : Rizkia Maulida Avylia PUtri
NIM : 2294406046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

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	: Rizkia Maulida Avylia Putri
NIM	: 2294406046
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

adalah orignal, 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, 2 Juli 2025

Yang menyatakan,



Rizkia Maulida Avylia Putri
2294406046

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rizkia Maulida Avylia Putri
NIM : 2294406046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademiki : 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: **EVALUASI SENSORIS MINUMAN READY TO DRINK MULTIGRAIN BERSERAT BERBAHAN UBI CILEMBU DENGAN PEMANIS LUO HAN GUO** 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, 9 Juli 2025

Yang menyatakan,



Rizkia Maulida Avylia Putri
2294406046

ABSTRAK

This study aims to evaluate the sensory characteristics of a Ready-to-Drink (RTD) multigrain beverage made from Cilembu sweet potato with natural sweeteners. The multigrain used consists of barley, oats, buckwheat, and red rice, while the natural sweetener used is Luo Han Guo extract, which has a high sweetness level with a low glycemic index. The research methods included beverage formulation, sensory evaluation using a hedonik scale, as well as color and texture analysis. The results showed that the combination of Cilembu sweet potato with natural sweeteners produced a beverage with balanced sweetness, a distinctive aroma favored by panelists, and a moderately thick but acceptable texture. Overall, this beverage has the potential to be an innovative and healthy product with a taste that is well-accepted by consumers.

Keywords: RTD beverage, multigrain, Cilembu sweet potato, natural sweetener, sensory evaluation.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi karakteristik sensoris minuman Ready-to-Drink (RTD) *multigrain* berbahan ubi Cilembu dengan pemanis alami. *Multigrain* yang digunakan terdiri dari *barley*, *oat*, *buckwheat*, dan beras merah, sementara pemanis alami yang digunakan adalah ekstrak buah *Luo Han Guo*, yang memiliki tingkat kemanisan tinggi dengan indeks glikemik rendah. Metode penelitian Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan objek/subjek yang telah ditentukan, teknik pengumpulan data yang sistematis, serta analisis data secara statistik untuk memperoleh hasil yang objektif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi ubi Cilembu dengan pemanis alami menghasilkan minuman dengan rasa manis seimbang, aroma khas yang disukai panelis, serta tekstur yang cukup kental namun tetap dapat diterima. Secara keseluruhan, minuman ini berpotensi menjadi produk inovatif yang menyehatkan dengan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: Minuman RTD, *Multigrain*, Ubi Cilembu, Pemanis alami, Evaluasi sensoris.

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 dan Pembimbing I
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II
8. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M. selaku Ketua Penguji
9. Lina Mufidah, M.Pd. selaku Penguji I
10. Kepada teman-teman penulis, khususnya kelompok U-bee yaitu Agny Melya Novita, Hasna Aghnia, dan Nadya Putri Hanifah yang telah memberikan semangat, bantuan, dan kebersamaan selama proses perkuliahan hingga penyusunan tugas akhir dan membuat perjalanan ini terasa lebih ringan dan menyenangkan.
11. Azkanita Mahdia selaku teman yang telah mendukung dan membantu saya
12. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.

13. Keluarga yang selalu memberi dukungan baik secara moril dan materi.
14. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
15. 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

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Rizkia' followed by a stylized flourish.

Rizkia Maulida Avylia Putri

2294406046

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	2
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	3
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Evaluasi Uji Sensori.....	5
B. <i>State of The Art</i>	6
C. <i>Triangle Test</i>	7
D. Penulis	8
E. Minuman Berserat.....	9
F. <i>Multigrain</i>	10
G. Pemanis Alami	10

BAB III METODE PELAKSANAAN.....	12
A. Data/ Objek Penulisan.....	12
B. Teknik Pengumpulan Data	14
C. Ruang Lingkup.....	16
D. Langkah Kerja.....	17
E. Analisis Data	25
a. Uji Validitas.....	25
b. Uji Reabilitas.....	26
c. Uji Normalitas.....	26
d. Uji ANOVA dan <i>Friedman</i>	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori	28
B. Hasil Uji Hedonik	31
C. Hasil Uji Organoleptik	35
D. Uji Validitas dan Reabilitas Data	39
E. Uji Normalitas Data	41
F. Uji Friedman	43
G. Hasil Keseluruhan	47
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Layout Ruangan Triangle Test	8
Gambar 2 Diagram Alir Uji Sensori	24
Gambar 3 Analisis Data	25
Gambar 4 Spider Chart.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Timeline Penulisan	14
Tabel 2 Kuesioner Uji Hedonik.....	15
Tabel 3 Kuesioner Skala Uji Hedonik.....	15
Tabel 4 Kuesioner Uji Organoleptik	15
Tabel 5 Skala Uji Organoleptik.....	16
Tabel 6 Bobot Nilai Uji Hedonik	18
Tabel 7 Skala Skor Pengujian Uji Hedonik.....	19
Tabel 8 Bobot Nilai Uji Mutu Organoleptik	20
Tabel 9 Skala Skor Uji Organoleptik	21
Tabel 10 Formulasi Uji sensori	22
Tabel 11 Tabel Bilangan Acak.....	23
Tabel 12 Tabel Penentuan	23
Tabel 13 Pelaksanaan Uji Sensori.....	28
Tabel 14 Hasil Warna Uji Hedonik	31
Tabel 15 Hasil Tekstur Uji Hedonik.....	32
Tabel 16 Hasil Rasa Uji Hedonik.....	33
Tabel 17 Hasil Aroma Uji Hedonik.....	34
Tabel 18 Hasil Warna Mutu Uji Organoleptik	35
Tabel 19 Hasil Tekstur Mutu Uji Organoleptik.....	36
Tabel 20 Hasil Rasa Mutu Uji Organoleptik.....	37
Tabel 21 Hasil Aroma Mutu Uji Organoleptik.....	38
Tabel 22 Hasil Uji Validitas	39
Tabel 23 Hasil Uji Reabilitas	40
Tabel 24 Hasil Uji Normalitas.....	41
Tabel 25 Uji Friedman Warna	43
Tabel 26 Uji Friedman Tekstur.....	44
Tabel 27 Uji Friedman Rasa.....	44
Tabel 28 Uji Friedman Aroma.....	45
Tabel 29 Uji Friedman Mutu Fisik.....	45
Tabel 30 Hasil Keseluruhan Uji Hedonik	47
Tabel 31 Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik	48

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 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	59
Lampiran 5 Formulir Persyaratan Panelis.....	60
Lampiran 6 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	63
Lampiran 7 Daftar Hadir Panelis	68
Lampiran 8 Hasil Uji Normalitas SPSS.....	69
Lampiran 9 Hasil Uji Validitas SPSS.....	70
Lampiran 10 Hasil Uji Reabilitas SPSS.....	71
Lampiran 11 Dokumentasi kegiatan Tugas Akhir.....	72