

LAPORAN TUGAS AKHIR
TINGKAT PENERIMAAN BAKSO IKAN TEPUNG UMBI
GARUT MELALUI UJI HEDONIK

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



Disusun oleh
ANNISA ASTAIZAH

NIM : 21710004

PROGRAM STUDI SENI KULINER JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Tingkat Penerimaan Bakso Ikan Tepung Umbi Garut Melalui Uji Hedonik
Penulis : Annisa Astaizah
NIM : 21710004
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, Jumat 12 Agustus 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,




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

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Tingkat Penerimaan Bakso Ikan Tepung Umbi Garut Melalui Uji Hedonik
Penulis : Annisa Astaizah
NIM : 21710004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 14 Juni 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annisa Astaizah
NIM : 21710004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir kami dengan judul: Tingkat Penerimaan Bakso Ikan Tepung Umbi Garut Melalui Uji Hedonik **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, 7 Juli 2024

Yang menyatakan


4-DBALX209941593
(Annisa Astaizah)

NIM : 21710004

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Annisa Astaizah
NIM : 21710004
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Tingkat Penerimaan Bakso Ikan Tepung Umbi Garut Melalui Uji hedonik”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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 in saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 7 Juli 2024
Yang menyatakan,



(Annisa Astaizah)

v

ABSTRACT

Fish meatballs are a type of processed fish meat that is characterized by being white and chewier than other meatballs. Generally, fish balls are made from a mixture of tapioca flour, but in this research, tapioca flour will be replaced with arrowroot tuber flour. This research aims to test samples of fish meatballs from 4 aspects, namely color, taste, aroma, and texture, which are tested through the five senses, and to find out the level of acceptance of arrowroot flour fish ball products. This research uses quantitative methods with hedonic tests. There were three comparison samples and one control sample tested with 25 trained panelists. The results of the hedonic test showed that the treatment in the sample of 50% use of arrowroot tuber flour was most accepted by the panelists. However, the aroma aspect produced the lowest score compared to other aspects. Therefore, it is recommended that samples be considered in research on arrowroot flour fishballs.

fishballs*Keywords: Fish Meatballs, Hedonic Test, Arrowroot Flour*

ABSTRAK

Bakso ikan merupakan jenis olahan daging ikan yang memiliki karakteristik berwarna putih dan lebih kenyal dibandingkan bakso lainnya. Umumnya bakso ikan terbuat dari campuran tepung tapioka, namun pada penelitian ini tepung tapioka akan diganti dengan tepung umbi garut. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menguji sampel pada bakso ikan dilihat dari 4 aspek yaitu aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang diujikan melalui panca indera dan untuk mengetahui bagaimana tingkat penerimaan terhadap produk bakso ikan tepung umbi garut. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan uji hedonik. Terdapat 3 sampel perbandingan dan 1 sampel kontrol yang diuji dengan 25 panelis terlatih. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa perlakuan pada sampel 50% penggunaan tepung umbi garut paling diterima oleh panelis, namun pada aspek aroma dihasilkan nilai paling rendah dibanding aspek lainnya. Maka, direkomendasikan perlu adanya pertimbangan sampel dalam penelitian bakso ikan tepung umbi garut

Kata Kunci: Bakso Ikan, Uji Hedonik, Tepung Umbi Garut

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul *“Tingkat Penerimaan Bakso Ikan Tepung umbi Garut Melalui Uji Hedonik”*.

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 Jakarta.

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 terimakasih 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. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
7. Ibu Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par, selaku Dosen Pembimbing I.
8. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc. 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. Untuk ayah Edi Susanto dan ibu Sriyatun serta kakak tercinta. Terimakasih telah percaya atas semua keputusan yang telah penulis ambil untuk

melanjutkan mimpinya, serta cinta dan dukungan yang tanpa batas.

11. Para sahabat terdekat dan rekan-rekan 1 tim untuk Dila Khoirunnisa, Julia Yasmin dan Bachtiar Muslim yang senantiasa selalu mendukung penulis dalam melakukan penulisan tugas akhir.
12. Untuk diri sendiri yang sudah mampu dan mau bertahan hingga akhir. Terimakasih sudah melewati berbagai badai dan memilih untuk terus kuat.

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, 12 agustus 2024

Penulis



© 2024 Annisa Astaizah

Annisa Astaizah
NIM.21710004

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Bakso ikan	6
1. Pengenalan bakso ikan	6
2. Standart resep bakso ikan	8
3. Diagram Alir Pembuatan Bakso ikan Secara Umum	8
4. Pengembangan bakso ikan	9
B. Umbi Garut.....	11
1. Pengenalan Tepung Umbi Garut	11
2. Diagram alir pembuatan tepung umbi garut.....	12
3. Pengembangan Tepung Umbi Garut	13
C. Tinjauan khusus.....	14
1. Uji Hedonik	14
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Data/Objek Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15

1. Metode penelitian	15
2. Teknik pengumpulan data	16
a. Observasi	16
b. Studi kepustakaan	16
c. Dokumentasi	17
d. Kuesioner	17
3. Pengukuran dan Analisis Data	18
C. Ruang lingkup	21
1. Peran Penulis	21
2. Kategori Karya	21
3. Ide Kreatif	21
D. Pengembangan Produk dan Langkah Kerja	22
1. Perencanaan produk	22
2. Jumlah unit percobaan	23
3. Penentuan bilangan acak	23
E. Pengolahan dan analisis data	24
1. Uji sensori dan penyebaran kuesioner	25
2. Pengumpulan Data dan Analisis data	25
F. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik	25
G. Syarat Panelis	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik	28
B. Pembahasan Hasil Karakteristik Sifat Sensori	29
C. Uji Validitas & Reliabilitas Data	31
D. Uji Normalitas Data	33
E. Hasil Uji Hedonik Dan <i>Friedman</i>	35
1. Warna	35
2. Tekstur	37
3. Rasa	38
4. Aroma	40
5. Mutu warna	42
6. Mutu aroma	44
7. Mutu Tekstur	46
8. Mutu rasa	47
F. Hasil Keseluruhan	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52

A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bakso Ikan.....	7
Gambar 2 Diagram Alir Pembuatan Bakso Ikan.....	9
Gambar 3 Tepung Umbi Garut	11
Gambar 4 Pembuatan Tepung Umbi Garut.....	13
Gambar 5 Proses Pelaksanaan Uji Hedonik.....	26
Gambar 6 Absensi Panelis	28
Gambar 7 Penjelasan Penulis Kepada Panelis	28
Gambar 8 Pembagian Sampel	29
Gambar 9 Panelis Mencicipi Sampel	29
Gambar 10 Panelis dan Penulis Berfoto.....	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1 standart resep bakso ikan	8
Tabel 2 Pengembangan Bakso Ikan	9
Tabel 3 Pengembangan Tepung Umbi Garut.....	13
Tabel 4 Bobot Nilai Kuesioner Uji Hedonik	18
Tabel 5 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Warna	19
Tabel 6 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Aroma.....	19
Tabel 7 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Tekstur	19
Tabel 8 Bobot Nilai Kuesioner Mutu Rasa.....	19
Tabel 9 Kriteria Interval Uji Hedonik.....	20
Tabel 10 kriteria interval mutu warna.....	20
Tabel 11 kriteria interval mutu Aroma	20
Tabel 12 kriteria interval mutu Teksstur	21
Tabel 13 kriteria interval mutu Rasa.....	21
Tabel 14 Formulasi Bakso Ikan Kontrol Dan 3 Sampel Perbandingan	22
Tabel 15 Penentuan Bilangan Acak	24
Tabel 16 Layout Percobaan	24
Tabel 17 Proses Kegiatan Uji Hedonik.....	28
Tabel 18 Kriteria Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	30
Tabel 19 Hasil Reability Statistic Uji Hedonik.....	32
Tabel 20 Hasil Reability Statistic Uji organoleptik	32
Tabel 21 Hasil Uji Normalitas Pada Uji Hedonik.....	33
Tabel 22 Hasil Uji Normalitas Pada Uji Organoleptik	34
Tabel 23 Hasil Mean Sampel Warna Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	35
Tabel 24 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Warna Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.	35
Tabel 25 Hasil Mean Sampel Tekstur Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	37
Tabel 26 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Tekstur Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.	37
Tabel 27 Hasil Mean Sampel Rasa Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	39
Tabel 28 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Rasa Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.	39
Tabel 29 Hasil Mean Sampel Aroma Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	41
Tabel 30 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Aroma Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	41
Tabel 31 Hasil Mean Sampel Mutu Warna Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	43
Tabel 32 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Warna Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	43
Tabel 33 Hasil Mean Sampel Mutu Aroma Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	44
Tabel 34 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu Aroma Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	45
Tabel 35 Hasil Mean Sampel Mutu Tekstur Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	46
Tabel 36 Hasil Analisis Data Friedman Mutu Tekstur Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	46
Tabel 37 Hasil Mean Mutu Rasa Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	48
Tabel 38 Hasil Data Berdasarkan Uji Friedman Terhadap Mutu rasa Pada Produk Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	48
Tabel 39 Overall Acceptability Uji Hedonik	49
Tabel 40 Tabel overall acceptability uji organoleptik.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 biodata mahasiswa.....	60
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	61
Lampiran 3 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	62
Lampiran 4 Formulir Persyaratan Panelis.....	63
Lampiran 5 Formulir Uji Mutu Terhadap Aroma Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	65
Lampiran 6 Formulir Uji Mutu Terhadap Tekstur Bakso Ikan Tepung umbi garut	66
Lampiran 7 Formulir Uji Mutu Terhadap warna Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	67
Lampiran 8 Formulir Uji Mutu Terhadap Rasa Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	68
Lampiran 9 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	69
Lampiran 10 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	70
Lampiran 11 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Teskstur Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	71
Lampiran 12 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	72
Lampiran 13 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	73
Lampiran 14 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu aroma Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	74
Lampiran 15 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekatur Bakso Ikan Tepung Umbi Garut.....	75
Lampiran 16 Rekap Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Bakso Ikan Tepung Umbi Garut	76
Lampiran 17 Hasil Spss Data Validitas	77
Lampiran 18 Dokumentasi Penulis	78
Lampiran 19 Kartu bimbingan 1	80
Lampiran 20 Kartu Bimbingan 2	81