

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK PRODUK *FRUIT LEATHER* RASA ASINAN
BOGOR SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN
PANGAN LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya Pariwisata



Disusun Oleh
ALIYAH JAIRA NADEAK
NIM: 2394406009

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK PRODUK *FRUIT LEATHER* RASA ASINAN
BOGOR SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN
PANGAN LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya Pariwisata



Disusun Oleh
ALIYAH JAIRA NADEAK
NIM: 2394406009

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Fruit Leather Rasa Asinan Bogor
Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal
Penulis : Aliyah Jaira Nadeak
NIM : 2394406009
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Kamis, tanggal 10 Juli 2026

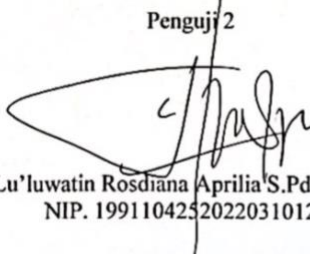
Disahkan oleh:
Ketua Penguji,


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

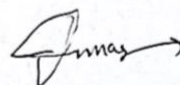
Penguji 1


Rr.Christiana Mayang Anggraeni Stj., S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 2


Lu'luwatin Rosdiana Aprilia S.Pd., M.M
NIP. 1991104252022031012

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Fruit Leather Rasa Asinan Bogor
Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal

Penulis : Aliyah Jaira Nadeak
NIM : 2394406009
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditanda tangani di Jakarta, 9 Juni 2026

Pembimbing 1



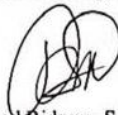
(Lu'luwatin Resdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par.,)
NIP. 199104252022032012

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



(Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.)
NIP. 198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aliyah Jaira Nadeak
NIM : 2394406009
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“ Uji Hedonik Produk Fruit Leather Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal” 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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Aliyah Jaira Nadeak

NIM 2394406009

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Aliyah Jaira Nadeak

NIM : 2394406009

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025/2026

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 Hedonik Produk Fruit Leather Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal 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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Aliyah Jaira Nadeak

NIM : 2394406009

ABSTRACT

This study aimed to determine the level of panelists' acceptance of Bogor pickled-flavored (asinan Bogor) fruit leather through hedonic testing. The research used a quantitative method involving 25 panelists to assess color, aroma, taste, and texture across four product formulations. The results showed that the formulation with 100% pickled sauce, agar, and lemon water achieved the highest acceptance level. The Friedman test indicated significant differences in color and texture, while taste and aroma showed no significant differences. This formulation has the potential to be developed as an innovative local food product with a longer shelf life.

Keywords: Hedonic test, Fruit leather, Asinan Bogor.

ABSTRAK

Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap produk *fruit leather* rasa asinan Bogor melalui uji hedonik. Penulisan ini menggunakan metode kuantitatif dengan melibatkan 25 panelis semi terlatih dan menilai aspek warna, aroma, rasa, serta tekstur pada empat formulasi produk. Hasil penulisan menunjukkan bahwa formulasi dengan penambahan 100% kuah asinan, agar, dan air lemon memperoleh tingkat kesukaan tertinggi. Hasil uji Friedman menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada indikator warna dan tekstur, sedangkan rasa dan aroma tidak berbeda signifikan. Formulasi tersebut berpotensi dikembangkan sebagai inovasi pangan lokal dengan daya simpan lebih lama.

Kata Kunci: Uji Hedonik, *Fruit leather*, Asinan Bogor

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai uji hedonik produk *Fruit leather* dengan cita rasa asinan Bogor. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul "Uji Hedonik Produk *Fruit leather* Rasa Asinan Bogor sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal".

Laporan tugas akhir 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. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, S.Si., M.Acc., Ph.D, Wakil Direktur bidang Akademik dan Kerja Sama.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Ketua Jurusan Pariwisata PoliMedia dan selaku Dosen Pembimbing II.
4. Muhammad Ridwan, S.Ikom.,M.M. Koordinator Program Studi Seni Kuliner PoliMedia.
5. Rr. Christiana mayang Anggraeni Stj S.Pd., M.Pd., Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
6. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par,.selaku Dosen Pembimbing I.
7. Para Dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Kepada Keluarga, Pasangan saya,Saudara, serta sahabat yang selalu mendukung dan mendoakan penulis hingga Tugas akhir ini berjalan dengan tepat waktu

9. Serta semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan Tugas akhir ini

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

Jakarta, 03 Juli 2026

Penulis,



ALIYAH JAIRA NADEAK

NIM. 2394406009

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 TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	5
1. Manfaat Bagi Penulis	5
2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Media Kreatif.....	5
3. Manfaat Bagi Masyarakat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Uji Hedonik.....	7
B. Uji Mutu Hedonik.....	8
C. Asinan Bogor	9
D. Fruit leather	12
E. Panelis.....	14
F. Dasar pengambilan keputusan satu kali pengulangan uji hedonik.....	17
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	18
A. Data/Objek Penulisan.....	18
B. Teknik Pengumpulan Data.....	19
C. Pengukuran Data dan Analisis Data.....	20
D. Ruang Lingkup.....	23

E. Langkah Kerja.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil Pelaksanaan	31
B. Hasil Observasi Penulis dan Analisis mengenai Uji Mutu Hedonik.....	35
C. Hasil Nilai Rata-Rata (Mean) Uji Sensori	36
E. Hasil Uji Friedman.....	40
F. Hasil Uji riedman Uji Organoleptik.....	48
G. Hasil Keseluruhan.....	55
BAB V PENUTUP.....	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Table 1 Penelitian Terdahulu Asinan Bogor	10
Table 2 Penelitian terdahulu Fruit Leather	12
Tabel 3. Interval Skor Penilaian Uji Hedonik.....	22
Table 4. Interval Skor Penilaian Uji Mutu Hedonik	23
Table 5. Komposisi Perbandingan Performulasi	25
Table 6. Bilangan Acak.....	26
Table 7. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik	33
Table 8. Hasil Pengamatan Produk Pada Setiap Sampel	36
Tabel 9. Hasil Nilai Rata-Rata Uji Hedonik	36
Tabel 10. Hasil Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik.....	37
Table 11. Hasil Uji Normalitas Tingkat Kesukaan	38
Tabel 12. Hasil Uji Normalitas Uji Organoleptik.....	39
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Fruit leather	40
Tabel 14. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Warna fruit leather	41
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa fruit leather.....	42
Tabel 16. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Fruit leather	43
Tabel 17. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma fruit leather.....	44
Tabel 18. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Aroma fruit leather.....	45
Tabel 19. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur fruit leather.....	46
Tabel 20. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur fruit leather.....	47
Tabel 21. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna fruit leather.....	48
Tabel 22. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Warna fruit leather.....	48
Tabel 23. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa fruit leather	50
Tabel 24. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Rasa fruit leather ..	50
Tabel 25. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma fruit leather	52
Tabel 26. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Aroma.....	52
Tabel 27. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur fruit leather	54
Tabel 28. Hasil Analisis Data Friedman Test Terhadap Mutu Tekstur fruit leather.....	54
Table 29. Nilai Rata Rata Keseluruhan Uji Hedonik.....	55
Table 30. Nilai Rata Rata Keseluruhan Mutu Uji Hedonik.....	56
Table 31. Overall Acceptability Uji Friedman Pada keseluruhan Uji Hedonik.....	56
Table 32. Overall Acceptability Uji Friedman Pada keseluruhan Uji Mutu Hedonik	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Asinan Buah Bogor.....	9
Gambar 2. Fruit leather.....	12
Gambar 3. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	66
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas akhir 1	67
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2.....	68
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	69
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	70
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	71
Lampiran 7. Formulir Uji Hedonik Terhadap Tekstur <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor.....	72
Lampiran 8. Formulir Uji Hedonik Terhadap Warna <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	73
Lampiran 9. Formulir Uji Hedonik Terhadap Aroma <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor.....	74
Lampiran 10. Formulir Uji Hedonik Terhadap Rasa <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	75
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis	76
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor.....	77
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor.....	78
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	79
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	80
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	81
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	82
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor.....	83
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa <i>Fruit leather</i> Asinan Bogor	84
Lampiran 20. Hasil Uji Friedman Menggunakan SPSS	85
Lampiran 21. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir.....	86