

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI HEDONIK PRODUK MINUMAN JELI BUAH MENTENG SEBAGAI
PRODUK INOVASI PANGAN LOKAL**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Pariwisata



Disusun Oleh

Syifa Azzahra Salsabila

NIM: 2394406058

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI HEDONIK PRODUK MINUMAN JELI BUAH MENTENG SEBAGAI
PRODUK INOVASI PANGAN LOKAL**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya
Pariwisata



Disusun Oleh

Syifa Azzahra Salsabila

NIM: 2394406058

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

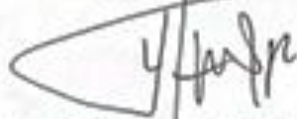
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Minuman Jeli Buah Menteng
Sebagai Produk Inovasi Pangan Lokal

Penulis : Syifa Azzahra Salsabila
NIM : 2394406058
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan penguji Tugas Akhir
di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin tanggal
6 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Lu'luwatun Rosdiana Aprilia, M.M.Par
NIP.199104252022032012

Penguji 1



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

Penguji 2



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 1988041120201218008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Minuman Jeli Buah Menteng Sebagai Produk Inovasi Pangan Lokal

Penulis : Syifa Azzahra Salsabila
NIM : 2394406058
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Kamis, tanggal 11 Juni 2026.

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syifa Azzahra Salsabila
NIM : 2394406058
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata Tahun
Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Uji Hedonik Produk Minuman Jeli Buah Menteng Sebagai Produk Inovasi Pangan Lokal adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bila mana 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, Selasa 6 Juli 2026

Yang menyatakan,



Syifa Azzahra Salsabila
NIM. 2394406058

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Syifa Azzahra Salsabila
NIM : 2394406058
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata Tahun
Akademik : 2025/2026

demikian 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 Hedonik Produk Minuman Jeli Buah Menteng Sebagai Produk Inovasi 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, Selasa 6 Juli 2026

Yang menyatakan,

Syifa Azzahra Salsabila
NIM. 2394406058

ABSTRACT

This study aims to assess consumer preference for a new menteng fruit jelly beverage as a form of local food development, evaluating aspects related to color, aroma, taste, and texture. The study employed a quantitative approach using a hedonic test method, in which data were collected via a questionnaire administered to 25 semi-trained panelists who participated in the product trial. The results indicate that the menteng fruit jelly drink received favorable ratings from the panelists across all evaluated attributes, although there were variations in preference levels among individual participants. These findings suggest that hedonic testing can identify consumer preferences and determine the most preferred product formulation, thereby serving as a foundation for developing local fruit-based beverages that offer added value and have the potential to increase public consumption interest.

Keywords: *Menteng Fruit, Jelly Drink, Hedonic Test, Local Food*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menguji tingkat kesukaan konsumen terhadap inovasi minuman jeli buah menteng sebagai bentuk pengembangan pangan lokal dengan penilaian pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif uji hedonik, di mana data dikumpulkan melalui kuesioner yang diberikan kepada 25 panelis semi terlatih yang berpartisipasi dalam uji coba produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman jeli buah menteng memperoleh penilaian yang baik dari panelis pada seluruh atribut yang diuji, meskipun terdapat variasi tingkat kesukaan pada masing-masing individu. Temuan ini menunjukkan bahwa uji hedonik mampu mengidentifikasi preferensi konsumen serta menentukan formulasi produk yang paling disukai, sehingga dapat menjadi dasar dalam pengembangan minuman berbasis buah lokal yang memiliki nilai tambah dan berpotensi meningkatkan minat konsumsi masyarakat.

Kata kunci: *Buah Menteng, Minuman Jeli, Uji Hedonik, Pangan Lokal*

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.

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. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, Ph.D Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc Ketua Jurusan Pariwisata dan Selaku Dosen Pembimbing II.
4. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M Koordinator Program Studi Seni Kuliner
5. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par Sekertaris Jurusan Pariwisata
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par, M.Par selaku Dosen Pembimbing I.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd. Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Zulkifli dan Ibu Desmawati, penulis mengucapkan terima kasih atas kasih sayang, perhatian, dan dukungan yang selalu kalian berikan. Setiap percakapan, nasihat, doa, serta semangat yang kalian sampaikan menjadi kekuatan bagi penulis dalam menghadapi setiap proses kehidupan, termasuk dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa setiap langkah dan pencapaian yang diraih tidak lepas dari doa, pengorbanan, dan harapan yang selalu kalian panjatkan. Terima kasih atas segala cinta, restu, pengorbanan, serta kebahagiaan yang telah kalian berikan.
10. Kepada teman-teman "Mentelly" yang telah menjadi rekan seperjuangan, terima kasih atas kerja sama, bantuan, dan kebersamaan selama proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
11. Kepada Angkatan 5 Seni Kuliner terutama kelas 6B, terimakasih atas solidaritas dan kebersamaan yang tidak pernah terasa sendiri. Kita tumbuh bersama dalam proses yang cukup panjang, saling menguatkan dalam keterbatasan, dan saling menjadi saksi bahwa perjuangan selalu menemukan akhirnya.
12. Terimakasih kepada seluruh anggota "Ninist Geng" yang bertemu saat saat bangku perkuliahan adalah anugrah yang tak pernah penulis duga. Kalian bukan sekedar teman, melainkan sahabat yang selalu hadir disetiap fase

perjalanan hidup penulis. Terimakasih untuk setiap tawa yang menguatkan, cerita yang menemani, dan kebersamaan yang membuat segala lelah terasa ringan. Kehadiran kalian bukan hanya mengisi hari-hari selama perkuliahan, tetapi juga meninggalkan jejak hangat yang selalu penulis ingat. Semoga persahabatan ini tetap terjaga, melampaui jarak, waktu, dan kesibukan yang akan datang.

13. Bangtan Sonyeondan (BTS) dengan lewat lagu-lagunya yang telah menjadi sumber semangat dan inspirasi selama perkuliahan dan penyusunan laporan tugas akhir ini.
14. Terakhir, untuk diri saya sendiri, terimakasih atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir ini. Terimakasih sudah berusaha dan tidak lelah dalam kondisi apapun. Saya bangga pada diri saya sendiri, mari bekerja sama untuk lebih berkembang lagi menjadi pribadi yang lebih baik dari hari ke hari, adapun kurang lebihmu mari kita rayakan diri sendiri.

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

Jakarta, 30 Juni 2026



Syifa Azzahra Salsabila
NIM. 2394406058

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	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Uji Hedonik.....	6
B. Uji Mutu Hedonik	7
C. Buah Menteng (<i>Baccaurea racemosa</i>).....	8
D. Minuman Jeli.....	11
E. Prodak Inovasi	13
F. Panelis.....	14
G. Dasar pengambilan keputusan dua kali pengulangan pada uji hedonik	16
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	17
A. Data/Objek Penelitian	17
B. Metode Penelitian.....	18
C. Teknik Pengumpulan Data	20
D. Pengukuran Data dan Analisis Data.....	23
E. Ruang Lingkup	25
F. Langkah Kerja	26

G. Uji Normalitas	35
H. Uji Friedman	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Hasil Pelaksanaan Uji Segitiga	37
B. Pelaksanaan Uji Hedonik	38
C. Hasil Observasi Penulis dan Analisis mengenai Uji Mutu Hedonik	41
D. Hasil Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik	43
E. Hasil Uji Normalitas Data	46
F. Hasil Analisis Tingkat Kesukaan.....	48
G. Analisis Uji Friedman	53
H. Hasil Keseluruhan Rata-Rata <i>Spider Chart</i>	74
BAB V PENUTUP.....	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Buah Menteng (<i>Baccaurea racemosa</i>)	9
Tabel 2 Pengembangan Minuman Jeli	11
Tabel 3 Penilaian skor uji hedonik	22
Tabel 4 Penilaian skor Uji Hedonik	24
Tabel 5 Interval Skor Penilaian Uji Mutu Hedonik	25
Tabel 6 Penentuan Bilangan Acak Percobaan 1	29
Tabel 7 Penentuan Bilangan Acak Percobaan 2	29
Tabel 8 Layout Percobaan	30
Tabel 9 Layout Percobaan	30
Tabel 10 Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik	38
Tabel 11 Hasil Nilai Rata – Rata Uji Mutu Hedonik	41
Tabel 12 Nilai Rata-rata Keseluruhan Uji Fisik Hedonik	44
Tabel 13 Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Mutu Hedonik	44
Tabel 14 Hasil Uji Normalitas	46
Tabel 15 Hasil Tingkat Kesukaan Fisik Hedonik	49
Tabel 16 Hasil Tingkat Kesukaan Mutu Hedonik	51
Tabel 17 Tabel Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	54
Tabel 18 Tabel Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mutu Hedonik Minuman Jeli Buah Menteng	55
Tabel 19 Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa	56
Tabel 20 Tabel Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	58
Tabel 21 Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma	60
Tabel 22 Hasil Analisis Data Kruskal Wallis Panelis Terhadap Aroma	61
Tabel 23 Tabel Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	63
Tabel 24 Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	65
Tabel 25 Hasil Analisis Data Friedman Panelis Terhadap Tekstur	66
Tabel 26 Tabel Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna	69
Tabel 27 Nilai Rata- Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur	70
Tabel 28 Hasil Analisis Data Friedman Panelis Terhadap Warna	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Menteng (<i>Baccaurea racemosa</i>).....	8
Gambar 2 Uji Segitiga.....	37
Gambar 3 <i>Spider Chart</i> Uji Fisik Hedonik	74
Gambar 4 <i>Spider Chart</i> Uji Mutu Hedonik	76

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	88
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1.....	89
Lampiran 3. lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	90
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	91
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	93
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik Pengulangan 1	94
Lampiran 7. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik Pengulangan 2	95
Lampiran 8 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Minuman Jeli Pengulangan 1	96
Lampiran 9 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Minuman Jeli Pengulangan 2	97
Lampiran 10 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Minuman Jeli Pengulangan 1	98
Lampiran 11 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Minuman Jeli Pengulangan 2	99
Lampiran 12 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Minuman Jeli Pengulangan 1	100
Lampiran 13 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Minuman Jeli Pengulangan 2	101
Lampiran 14 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Minuman Jeli Pengulangan 1	102
Lampiran 15 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Minuman Jeli Pengulangan 1	103
Lampiran 16 Daftar Hadir Panelis	104
Lampiran 17 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Minuman Jeli Pengulangan 1	105
Lampiran 18 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Minuman Jeli Pengulangan 2	106
Lampiran 19 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Minuman Jeli Pengulangan 1	107
Lampiran 20 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Minuman Jeli Pengulangan 2	108
Lampiran 21 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Minuman Jeli Pengulangan 1	109
Lampiran 22 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Minuman Jeli Pengulangan 2	110
Lampiran 23 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Minuman Jeli Pengulangan 1	111

Lampiran 24 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Minuman Jeli Pengulangan 2	112
Lampiran 25 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Aroma Minuman Jeli Pengulangan 1	113
Lampiran 26 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Aroma Minuman Jeli Pengulangan 2	114
Lampiran 27 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Tekstur Minuman Jeli Pengulangan 1	115
Lampiran 28 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Tekstur Minuman Jeli Pengulangan 2	116
Lampiran 29 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Warna Minuman Jeli Pengulangan 1	117
Lampiran 30 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Warna Minuman Jeli Pengulangan 2	118
Lampiran 31 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Rasa Minuman Jeli Pengulangan 1	119
Lampiran 32 Rekapitulasi Data Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Hedonik Rasa Minuman Jeli Pengulangan 2	120
Lampiran 33 Hasil Uji Friedman Menggunakan SPSS.....	121
Lampiran 34 Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir.....	123
Lampiran 35 Dokumentasi Proses Bimbingan.....	124