

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG
KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES DOGER

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



Disusun oleh
NOVANDA RICHMA ZELDA
NIM: 2394406048

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG
KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES DOGER

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



Disusun oleh
NOVANDA RICHMA ZELDA
NIM: 2394406048

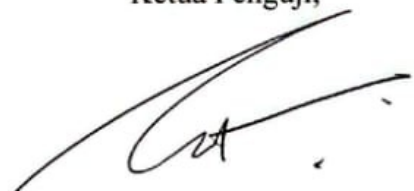
PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Produk Inovasi *Roll Cake* Substitusi
Tepung kelapa Dengan Konsep *Deconstructed* Es Doger
Penulis : Novanda Richma Zelda
NIM : 2394406048
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 Jumat, 0 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



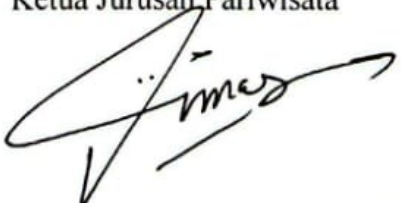
Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP. 19730519202411001

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

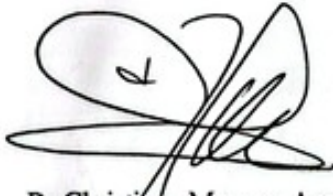
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE*
SUBSTITUSI TEPUNG KELAPA DENGAN KONSEP
DECONSTRUCTED ES DOGER

Penulis : Novanda Richma Zelda
NIM : 2394406048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di

Pembimbing 1



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

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

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Novanda Richma Zelda
NIM : 2394406048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG
KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES DOGER

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, 10 Juli 2026



Novanda Richma Zelda
2394406048

PERNYATAAN PLAGIARISME PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Novanda Richma Zelda
NIM : 2394406048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

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:

UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE* SUBSTITUSI
TEPUNG KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED* ES
DOGER

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, 10 Juli 2026



Novanda Richma Zelda

22394406048

ABSTRAK

Roll cake is a bakery product that is widely known and has been developed through various formulation innovations. This study aimed to determine consumer acceptance and analyze the effect of coconut flour substitution on the sensory characteristics of an innovative roll cake with a deconstructed es doger concept. The research employed a quantitative method using a Completely Randomized Design (CRD), consisting of four treatments: one control and three formulations with coconut flour substitutions of 10%, 20%, and 30%. A total of 25 semi-trained panelists participated in hedonic and organoleptic tests. The data were analyzed using normality and Friedman tests. Evaluation was conducted based on the attributes of color, aroma, taste, texture, and mouthfeel. The results showed that all formulations were acceptable to the panelists. The 30% coconut flour substitution formulation obtained the highest scores in both hedonic and organoleptic tests. Meanwhile, the 20% substitution formulation showed the lowest level of acceptance, particularly in the texture and mouthfeel attributes. Coconut flour substitution was found to improve certain sensory attributes and has the potential to serve as an attractive alternative in the development of modern bakery products based on local food ingredients.

Key words: *Sensory Test, Coconut Flour, Hedonic Test, Deconstructed, Roll Cake.*

Roll cake merupakan salah satu produk *bakery* yang dikenal luas dan banyak dikembangkan melalui berbagai inovasi formulasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen serta menganalisis pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap karakteristik sensori produk inovatif *roll cake* dengan konsep *deconstructed es doger*. Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdiri dari empat perlakuan yaitu satu kontrol dan tiga formulasi dengan substitusi tepung kelapa sebesar 10%, 20%, dan 30%, melibatkan 25 panelis semi terlatih melalui uji hedonik dan organoleptik yang dianalisis menggunakan uji Normalitas dan di lanjut dengan uji *Friedman*. Penilaian dilakukan berdasarkan atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan *mouthfeel*. Hasil menunjukkan bahwa seluruh formulasi dapat diterima oleh panelis. Formulasi substitusi 30% memperoleh skor tertinggi pada uji hedonik maupun organoleptik, Formulasi 20% memperoleh tingkat penerimaan terendah, terutama pada atribut tekstur dan *mouthfeel*. Substitusi tepung kelapa terbukti meningkatkan atribut sensori tertentu dan dapat menjadi alternatif menarik dalam pengembangan produk bakery modern berbasis bahan pangan lokal.

Kata Kunci: Uji Sensori, Tepung Kelapa, Uji Hedonik, Dekonstruksi, Kue Gulung

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, yang telah memberikan Kesehatan, kekuatan, dan kemampuan untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam tugas akhir ini, penulis melakukan pengujian sensori terhadap produk inovasi roll cake. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir dengan judul **“UJI SENSORI PRODUK INOVASI *ROLL CAKE* SUBSTITUSI TEPUNG KELAPA DENGAN KONSEP *DECONSTRUCTED ES DOGER*”**.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner sekaligus Pembimbing I
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Pembimbing II
8. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan pelayanan dan ilmu selama masa studi

9. Kedua orang tua, Ayah dan Bunda yang tidak pernah berhenti memberikan doa, perhatian, semangat dan dukungan moral maupun material dari awal perkuliahan hingga saat ini penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
10. *Coco Roll Team*, yaitu Annisa Rachma, Zaharani Rizky, Eka Maulidah, dan Sabrina Noora, atas kebersamaan, dukungan, serta semangat yang selalu diberikan, baik dalam proses penyusunan tugas akhir maupun dalam melewati berbagai momen selama perkuliahan.
11. Diri penulis sendiri yang sudah berusaha, bekerja keras dan berkomitmen dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kontribusi dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menyadari adanya berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai saran dan kritik yang dapat membantu untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 7 April 2026

Penulis



Novanda Richma Zelda

NIM. 2294406048

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Uji Sensori.....	6
B. <i>Roll cake</i>	8
C. <i>Deconstructed</i> Es Doger.....	10
D. Tepung Kelapa.....	12
E. Panelis.....	14
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Data/Objek Penelitian.....	16
B. Metode Penelitian.....	17
C. Teknik pengumpulan data.....	17
D. Pengukuran Data dan Analisis Data.....	18
E. Ruang Lingkup.....	23
BAB IV HASIL PEMBAHASAN.....	32
A. Hasil pelaksanaan Uji Segitiga (<i>Triangle Test</i>).....	32
B. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori.....	33

C.	Hasil Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Sensori.....	36
D.	Hasil Observasi Penulis dan Analisis Mengenai Uji Sensori.....	38
E.	Hasil Uji Normalitas.....	41
F.	Hasil Uji Organoleptik Dan <i>Friedman</i>	43
G.	Hasil Uji Hedonik Dan Uji Friedman.....	56
H.	Hasil Keseluruhan Rata-Rata <i>Spider Chart</i>	64
BAB V PENUTUPAN.....		67
A.	Kesimpulan.....	67
B.	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....		69
LAMPIRAN.....		73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Referensi Terdahulu Substitusi Tepung Kelapa.....	11
Tabel 2. Bobot Nilai Kuesioner.....	16
Tabel 3. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Uji Sensori.....	17
Tabel 4. Nilai Interval Skor Uji Hedonik.....	18
Tabel 5. Interval Skor Penilaian Mutu Uji Sensori.....	19
Tabel 6. Bilangan Acak.....	23
Tabel 7. Layout Percobaan.....	23
Tabel 8. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori.....	26
Tabel 9. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik.....	29
Tabel 10. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik.....	29
Tabel 11. Hasil Pengamatan Produk Pada Setiap Sampel.....	32
Tabel 12 Hasil Data Uji Normalitas Menggunakan Shapiro-Wilk.....	34
Tabel 13 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	37
Tabel 14 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Mutu Warna Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	38
Tabel 15 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	39
Tabel 16 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Mutu Aroma Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	40
Tabel 17 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	42
Tabel 18 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Mutu Rasa Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	43
Tabel 19 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	45
Tabel 20 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Mutu Tekstur Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	45
Tabel 21 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Mouthfeel Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	47
Tabel 22 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Mutu Mouthfeel Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	48
Tabel 23 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	49
Tabel 24 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap Warna Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	50
Tabel 25 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	51
Tabel 26 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap tekstur Roll Cake	

Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	52
Tabel 27 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	53
Tabel 28 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap rasa Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	54
Tabel 29 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	55
Tabel 30 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis terhadap aroma Roll Cake Substitusi Tepung Kelapa Deconstructed Es Doger.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Roll Cake</i>	8
Gambar 2. Es Doger.....	10
Gambar 3. Tepung Kelapa (Sumber; Dokumentasi Penulis).....	12
Gambar 4. Pelaksanaan Uji Segitiga.....	32
Gambar 5. spider chart Uji Organoleptik.....	64
Gambar 6. spider chart Uji Hedonik.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	47
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 1.....	48
Lampiran 3. lembar Pembimbing Tugas Akhir 2.....	49
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	50
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	52
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	53
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada <i>Roll cake deconstructed</i> es doger Dengan substitusi tepung kelapa.....	54
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada <i>Roll cake deconstructed</i> es doger Dengan substitusi tepung kelapa.....	55
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada <i>Roll cake deconstructed</i> es doger Dengan substitusi tepung kelapa.....	56
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada <i>Roll cake deconstructed</i> es doger Dengan substitusi tepung kelapa.....	57
Lampiran 11. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap <i>Mouthfeel</i> Pada <i>Roll cake deconstructed</i> es doger Dengan substitusi tepung kelapa.....	58
Lampiran 12. Daftar Hadir Panelis.....	59
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	60
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	61
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	62
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	63
Lampiran 17. Mutu Sensori Pada <i>Mouthfeel</i> <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	64
Lampiran 18. Mutu Sensori Pada Warna <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	65
Lampiran 19. Mutu Sensori Pada Tekstur <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	66
Lampiran 20. Mutu Sensori Pada Rasa <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	67
Lampiran 21. Mutu Sensori Pada Aroma <i>Roll Cake Deconstructed Es Doger</i> Dengan Substitusi Tepung Kelapa.....	68
Lampiran 22. Dokumentasi kegiatan Tugas Akhir.....	69