

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI SENSORI DALAM PRODUK INOVASI *SNACK*
KEKINIAN *SOFT COOKIES* GRONTOL SEBAGAI
REVITALISASI KULINER INDONESIA**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya Pariwisata



Disusun Oleh

DENIA RIFDA ADILAH

NIM: 2394406017

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI DALAM PRODUK INOVASI *SNACK*
KEKINIAN *SOFT COOKIES* GRONTOL SEBAGAI
REVITALISASI KULINER INDONESIA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya Pariwisata



Disusun Oleh
DENIA RIFDA ADILAH
NIM: 2394406017

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

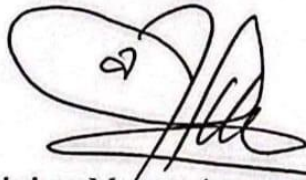
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Dalam Produk Inovasi *Snack* Kekinian *Soft cookies*
Grontol Sebagai Revitalisasi Kuliner Indonesia

Penulis : Denia Rifda Adilah
NIM : 2394406017
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

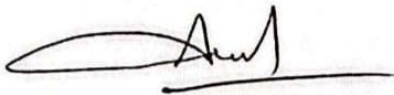
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan tim penguji Tugas Akhir
di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, tanggal 6 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



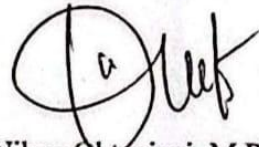
Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 1



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

Penguji 2



Niken Oktaviani, M.Pd.
NIP. 199610212024062001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Dalam Produk Inovasi *Snack* Kekinian *Soft cookies* Grontol Sebagai Revitalisasi Kuliner Indonesia

Penulis : Denia Rifda Adilah

NIM : 2394406017

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Niken Oktaviani, M.Pd.
NIP. 199610212024062001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

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

Nama : Denia Rifda Adilah
NIM : 2394406017
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 Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Uji Sensori Dalam Produk Inovasi *Snack* Kekinian *Soft Cookies* Grontol Sebagai Revitalisasi Kuliner Indonesia.

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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,



Denia Rifda Adilah
NIM. 2394406017

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Denia Rifda Adilah
NIM : 2394406017
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
Uji Sensori Dalam Produk Inovasi *Snack* Kekinian *Soft Cookies* Grontol Sebagai
Revitalisasi Kuliner Indonesia **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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,



Denia Rifda Adilah
NIM. 2394406017

ABSTRACT

The rapid development of the snack industry has led to various modern snack innovations that align with current consumer preferences. On the other hand, traditional foods such as grontol are becoming less popular as they are considered less practical and less appealing to younger generations. Therefore, innovation is needed to revive traditional foods, one of which is by processing grontol into soft cookies. This study aims to determine consumer acceptance of grontol soft cookies based on sensory aspects, including taste, aroma, color, texture, and mouthfeel. The research method used is quantitative with a sensory (organoleptic) test approach. Data were collected through questionnaires distributed to 25 semi-trained panelists. The tested products consisted of several formulations with the addition of grontol. Evaluation was conducted using a hedonic scale and analyzed using mean values. The results are expected to show consumer acceptance and support the preservation of traditional Indonesian cuisine.

Keywords: *Sensory test, Soft cookies, Grontol, Food Innovation.*

ABSTRAK

Perkembangan industri makanan ringan yang pesat mendorong munculnya berbagai inovasi produk *snack* kekinian yang sesuai dengan preferensi konsumen modern. Di sisi lain, kuliner tradisional Indonesia seperti grontol mulai kurang diminati karena dianggap kurang praktis dan kurang menarik bagi generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan upaya revitalisasi melalui inovasi produk, untuk mengangkat kembali makanan tradisional salah satunya dengan mengolah grontol menjadi *soft cookies*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penilaian panelis terhadap produk inovasi *soft cookies* grontol berdasarkan aspek sensori yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan *mouthfeel*. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan uji sensori (organoleptik). Data dikumpulkan melalui kuesioner kepada 25 panelis semi terlatih. Produk yang diuji terdiri dari beberapa formulasi dengan penambahan grontol. Penilaian menggunakan skala hedonik dan dianalisis dengan nilai rata-rata (mean). Hasil penelitian diharapkan dapat menunjukkan tingkat penerimaan konsumen serta mendukung pelestarian kuliner tradisional Indonesia.

Kata Kunci: *Uji Sensori, Soft cookies, Grontol, Inovasi Pangan.*

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 sensori produk *Soft cookies* dengan penambahan Grontol. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul "Uji Sensori Dalam Produk Inovasi *Snack* Kekinian *Soft cookies* Grontol sebagai Revitalisasi Kuliner Indonesia".

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 dan selaku Dosen Pembimbing I.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd., Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Niken Oktaviani, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para Dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif.
9. Kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Durnya dan Ibu Yeni Agustianingsih, dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis, dua orang yang menjadi sumber kekuatan disetiap langkah penulis, dua orang yang selalu mengusahakan anak perempuannya ini untuk bisa menempuh

pendidikan setinggi-tingginya. Terima kasih yang tak terhingga kepada ayah dan ibu yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan selalu mendoakan disetiap langkah penulis. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat ayah dan ibu bahagia. Sehat selalu dan panjang umur karena ayah dan ibu harus selalu ada disetiap perjuangan dan pencapaian hidup penulis.

10. Kepada tim produk *Grookie*, dan teman terdekat penulis yang menjadi teman sejak awal masa perkuliahan. Segala canda, tawa, suka, sedih, dan diskusi larut malam menjadi bagian dari perjuangan yang tidak terasa sendiri. Bersama kalian, hari-hari di kampus berubah menjadi cerita yang layak dikenang. Dan menjadi teman yang senantiasa mendukung dalam kebaikan, membersamai dalam setiap langkah yang dilalui, dan saling memberikan motivasi dalam meningkatkan semangat serta kemudahan dalam 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.

Bogor, 27 Maret 2026

Penulis,



DENIA RIFDA ADILAH

NIM. 2394406017

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	iv
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.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Uji Sensori	7
B. Panelis.....	8
C. Grontol.....	9
D. Penelitian Terdahulu Inovasi Produk Tradisional Indonesia	11
E. Soft cookies.....	13
F. Revitalisasi	14
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	15
A. Data/Objek Penelitian.....	15
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Pengukuran Data dan Analisis Data	17
D. Hipotesis	24
E. Ruang Lingkup.....	25
F. Langkah Kerja	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Pelaksanaan Uji Sensori	33
B. Hasil Observasi Penulis dan Analisis mengenai Karakteristik Uji Sensori..	36
C. Hasil Nilai Rata-Rata (Mean) Uji Sensori	39
D. Uji Normalitas Data.....	40
E. Hasil Uji Friedman Uji Hedonik.....	42
F. Hasil Uji friedman Uji Organoleptik.....	51
G. Hasil Keseluruhan Uji Friedman dan Spider chart.....	61
BAB V PENUTUP	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Inovasi Produk Tradisional Indonesia	11
Tabel 2. Bobot Nilai Kuesioner.....	19
Tabel 3. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Warna.....	19
Tabel 4. Bobot Niali Kuesioner Mutu rasa.....	20
Tabel 5. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Aroma	20
Tabel 6. Bobot Nilai Kuesioner Mutu Tekstur	20
Tabel 7. Bobot Nilai Kuesioner Mouthfeel	21
Tabel 8. Nilai Interval Skor Uji hedonik	22
Tabel 9. Interval Skor Penilaian Uji Organoleptik	22
Tabel 10. Interval Skor Penilaian Panelis	23
Tabel 11. Perbandingan Komposisi <i>Soft cookies</i>	27
Tabel 12. Bilangan Acak	29
Tabel 13. Layout Percobaan	29
Tabel 14. Pelaksanaan Uji Sensori	33
Tabel 15. Hasil pengamatan Produk Pada Setiap Sampel.....	37
Tabel 16. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik.....	39
Tabel 17. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik.....	39
Tabel 18. Hasil Uji Normalitas Tingkat Kesukaan.....	40
Tabel 19. Hasil Uji Normalitas Uji Organoleptik	41
Tabel 20. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Soft cookies</i>	42
Tabel 21. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Warna <i>Soft cookies</i>	43
Tabel 22. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Soft cookies</i>	44
Tabel 23. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa <i>Soft cookies</i>	45
Tabel 24. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Soft cookies</i>	46
Tabel 25. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Aroma <i>Soft cookies</i>	47
Tabel 26. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Soft cookies</i>	49
Tabel 27. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur <i>Soft cookies</i>	50
Tabel 28. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna <i>Soft cookies</i>	51
Tabel 29. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Warna <i>Soft cookies</i>	51
Tabel 30. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa <i>Soft cookies</i> ..	53
Tabel 31. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Rasa <i>Soft cookies</i>	54
Tabel 32. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma <i>Soft cookies</i> ..	55
Tabel 33. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Aroma <i>Soft cookies</i>	56
Tabel 34. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur <i>Soft cookies</i>	57

Tabel 35. Hasil Analisis Data Friedman Test Terhadap Mutu Tekstur <i>Soft cookies</i>	58
Tabel 36. Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mouthfeel <i>Soft cookies</i>	59
Tabel 37. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mouthfeel <i>Soft cookies</i>	60
Tabel 38. <i>Overall Acceptability</i> Uji Friedman Pada Keseluruhan Uji Hedonik ...	61
Tabel 39. <i>Overall Acceptability</i> Uji Friedman Pada Keseluruhan Uji Organoleptik	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. Grontol Jagung	10
Gambar 3. Soft Cookies	13
Gambar 4. Diagram Alir uji Sensori	32
Gambar 5. Spider Chart Keseluruhan Uji hedonik	63
Gambar 6. Spider Chart Uji Organoleptik	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	73
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 1	74
Lampiran 3. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 2	75
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	76
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	78
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Tingkat Kesukaan	80
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Warna <i>Soft cookies</i> Grontol .	81
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Rasa <i>Soft cookies</i> Grontol	82
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Aroma <i>Soft cookies</i> Grontol.	83
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Tekstur <i>Soft cookies</i> Grontol	84
Lampiran 11. Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Mouthfeel <i>Soft cookies</i> Grontol	85
Lampiran 12. Daftar Hadir Panelis	86
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Soft cookies</i> Grontol.....	87
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Soft cookies</i> Grontol	88
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap aroma <i>Soft cookies</i> Grontol	89
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap tekstur <i>Soft cookies</i> Grontol	90
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap mutu warna <i>Soft cookies</i> Grontol	91
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap mutu rasa <i>Soft cookies</i> Grontol.....	92
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap mutu aroma <i>Soft cookies</i> Grontol	93
Lampiran 20. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap mutu tekstur <i>Soft cookies</i> Grontol	94
Lampiran 21. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap mouthfeel <i>Soft cookies</i> Grontol.....	95
Lampiran 22. Hasil Uji Friedman Menggunakan SPSS.....	96
Lampiran 23. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir.....	97