

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK PRODUK INOVASI KERIPIK OTAK-OTAK

BERBASIS AMPAS TAHU

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

DEBBY AULIA

NIM: 2394406016

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Inovasi Keripik Otak-Otak Berbasis
Ampas Tahu

Penulis : Debby Aulia

NIM : 2394406016

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

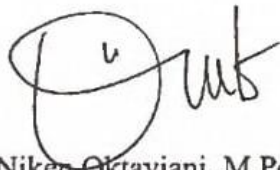
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Kamis, tanggal 2 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Niken Oktaviani, M.Pd
NIP. 199610212024062001

Penguji 2



Antinah Latif, S.Kp.G, M.KM.
NIP. 199112092019032023

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

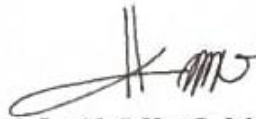
Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Inovasi Keripik Otak-Otak Berbasis
Ampas Tahu
Penulis : Debby Aulia
NIM : 2394406016
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Pembimbing I

Pembimbing II



Antinah Latif, S.Kp.G, M.KM.
NIP. 199112092019032023



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 : Debby Aulia

NIM : 2394406016

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Uji Hedonik Produk Inovasi Keripik Otak-Otak Berbasis Ampas Tahu”

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,



Debby Aulia

NIM: 2394406016

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Debby Aulia
NIM : 2394406016
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 Inovasi Keripik Otak-Otak Berbasis Ampas Tahu

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,

Debby Aulia

NIM: 2394406016

ABSTRACT

This study aimed to determine the panelists' preference level toward an innovative fish cake chip product made from tofu pulp based on the attributes of taste, color, aroma, and texture. The study employed a quantitative approach using a hedonic test involving 25 semi-trained panelists from the Culinary Arts Study Program of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. The products tested consisted of four formulations with different levels of tofu pulp addition: control (0%), F1 (15%), F2 (30%), and F3 (45%). Data were collected through hedonic test questionnaires and analyzed using mean values, the Shapiro-Wilk normality test, and the Friedman test. The results showed that all formulations were categorized as "liked," with F2 (30% tofu pulp) achieving the highest overall preference score among all formulations. The analysis also indicated significant differences in the color attribute and overall evaluation, while the taste, aroma, and texture attributes showed no significant differences. Based on these findings, tofu pulp has the potential to be utilized as an innovative ingredient in fish cake chips and demonstrates a good level of consumer acceptance.

Keywords: *Okara, Otak-Otak Chips, Hedonic Test, Preference Level.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk inovasi keripik otak-otak berbasis ampas tahu berdasarkan atribut rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode uji hedonik yang melibatkan 25 panelis semi terlatih dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Produk yang diuji terdiri atas empat formulasi dengan tingkat penambahan ampas tahu yang berbeda, yaitu kontrol (0%), F1 (15%), F2 (30%), dan F3 (45%). Data diperoleh melalui kuesioner uji hedonik dan dianalisis menggunakan nilai rata-rata (mean), uji normalitas Shapiro-Wilk, dan uji Friedman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh formulasi memperoleh kategori suka, dengan formulasi F2 (30% ampas tahu) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dibandingkan formulasi lainnya. Hasil analisis juga menunjukkan adanya perbedaan signifikan pada atribut warna dan penilaian keseluruhan, sedangkan atribut rasa, aroma, dan tekstur tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil tersebut, ampas tahu berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan inovasi dalam pembuatan keripik otak-otak yang memiliki tingkat penerimaan yang baik oleh panelis.

Kata Kunci: *Ampas Tahu, Keripik Otak-Otak, Uji Hedonik, Tingkat Kesukaan.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan laporan tugas akhir adalah memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3/Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai uji hedonik produk keripik otak-otak berbasis ampas tahu. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul **“Uji Hedonik Produk Inovasi Keripik Otak-Otak Berbasis Ampas Tahu”**

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. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
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. Muhammad 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.
7. Antina Latif, S.Kp.G, M.KM selaku dosen pembimbing I.
8. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku dosen pembimbing II.
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa selama menempuh pendidikan.
10. Keluarga yang selalu memberikan dukungan penuh sehingga penulis dapat

bertahan sampai di titik ini.

11. Teman-teman seperjuangan tugas akhir, yang selalu mendukung dan saling memberi saran dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Diri sendiri yang telah bertahan dan terus berjuang dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi siapapun yang membacanya. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juni 2026

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Debby Aulia', on a light blue background.

Debby Aulia

NIM. 2394406016

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
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	3
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Uji Hedonik.....	5
B. Ampas Tahu.....	8
C. Keripik.....	10
D. Otak-Otak.....	11
E. Panelis	12
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	14
A. Data/Objek Penelitian	14
B. Metode Penelitian.....	15
C. Teknik Pengumpulan Data	15
D. Pengukuran dan Analisis Data	17
E. Ruang Lingkup.....	20
F. Langkah Kerja.....	21
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	29
A. Hasil Pelaksanaan <i>Triangle Test</i>	29

B. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik.....	31
C. Hasil Uji Normalitas	35
D. Hasil Uji Hedonik	36
E. Hasil Keseluruhan	46
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ampas Tahu.....	8
Gambar 2 Keripik.....	10
Gambar 3 Otak-otak.....	11
Gambar 4 Tahapan Uji Triange Test.....	21
Gambar 5 Diagram Alir Uji Hedonik.....	28
Gambar 6 Persiapan Sampel Uji Hedonik	29
Gambar 7 Persiapan Ruangan Uji Triangle Test	30
Gambar 8 Pelaksanaan Tringle Test 2026	30
Gambar 9 Denah Layout Uji Hedonik	31
Gambar 10 Layout Uji Hedonik di Lokasi.....	31
Gambar 11 Hasil Sampel Uji Hedonik.....	32
Gambar 12 Absensi Panelis.....	32
Gambar 13 Pengarahan Uji Hedonik	33
Gambar 14 Pengujian Produk	34
Gambar 15 Pengumpulan Form Uji Hedonik	34
Gambar 16 Spider Chart.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu.....	6
Tabel 2 penilaian skor uji hedonik	16
Tabel 3 kriteria skala skor	18
Tabel 4 Perbandingan Komposisi Keripik Otak-Otak Ampas Tahu	24
Tabel 5 Bilangan Acak	26
Tabel 6 Layout Percobaan.....	26
Tabel 7 Hasil Uji Normalitas.....	35
Tabel 8 Nilai Rata-Rata Rasa	37
Tabel 9 Hasil Analisis Uji Friedman Rasa	38
Tabel 10 Nilai Rata-Rata Kesukaan Warna.....	39
Tabel 11 Hasil Analisis Uji Friedman Warna	40
Tabel 12 Nilai Rata-Rata Kesukaan Aroma	41
Tabel 13 Hasil Analisis Uji Friedman Aroma	43
Tabel 14 Nilai Rata-Rata Kesukaan Tekstur	44
Tabel 15 Hasil Analisis Uji Friedman Tekstur	45
Tabel 16 Nilai Rata-Rata Keseluruhan.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1.....	57
Lampiran 3 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2.....	58
Lampiran 4 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	59
Lampiran 5 Formulir Persyaratan Panelis.....	60
Lampiran 6 Formulir Uji Mutu Hedonik	62
Lampiran 7 Daftar Hadir Panelis	63
Lampiran 8 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Keripik Otak-otak Ampas Tahu.....	65
Lampiran 9 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Keripik Otak-otak Ampas Tahu.....	66
Lampiran 10 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Keripik Otak-otak Ampas Tahu.....	67
Lampiran 11 Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap tekstur Keripik Otak Otak Ampas Tahu	68
Lampiran 12 Dokumnetasi Kegiatan Tugas Akhir.....	69
Lampiran 13 Serah Terima Produk Tugas Akhir.....	70