

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN GELATO DENGAN PENAMBAHAN
REMPAH ANDALIMAN SEBAGAI ALTERNATIF
MEMOPULERKAN REMPAH KHAS SUMATERA UTARA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh:

Putri Aisyah Achmad

NIM: 21710048

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024


LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Gelato Dengan Penambahan Rempah
Andaliman Sebagai Alternatif Memopulerkan Rempah Khas
Sumatera Utara

Penulis : Putri Aisyah Achmad
NIM : 21710048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji
Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari
... Rabu ..., tanggal 17 Juli 2024

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



Lu'luwatin R/ A, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Anggota 1



Rr. Christiana M. A. Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Anggota 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, M.M
NIP.198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Gelato Dengan Penambahan Rempah Andaliman Sebagai Alternatif Memopulerkan Rempah Khas Sumatera Utara
Penulis : Putri Aisyah Achmad
NIM : 21710048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir Ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 5 Juli 2024

Pembimbing I



Muhamad Ridwan, S.Ikom, MM.
NIP: 198603272019031013

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putri Aisyah Achmad
NIM : 21710048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Uji Penerimaan Gelato Dengan Penambahan Rempah Andaliman Sebagai Alternatif Memopulerkan Rempah Khas Sumatera Utara”

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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Putri Aisyah Achmad
NIM: 21710048

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Putri Aisyah Achmad
NIM : 21710048
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

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 Penerimaan Gelato Dengan Penambahan Rempah Andaliman Sebagai Alternatif Memopulerkan Rempah Khas Sumatera Utara”.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Putri Aisyah Achmad

NIM: 21710048

ABSTRAK

Gelato is an ice cream from Italy that is widely loved by several circles of society. Gelato can be varied with new unique flavors such as andaliman spices. In this study, experiments were conducted on gelato with the addition of andaliman spices through an organoleptic sensory test (hedonic) on a scale of 5 likert. The purpose of this study is to determine the level of preference for 4 samples of gelato andaliman innovation products consisting of control, 1 gram of andaliman spice, 3 grams of andaliman spice, and 5 grams of andaliman spice. This research was carried out by 25 semi-trained panelists in building E of the Jakarta Creative Media State Polytechnic. The research uses questionnaire data that will be processed through the Validity and Reliability Test, the Normality Test, and the Friedman Test. The overall result of the acceptance test through sensory tests, namely the control sample, which is a gram formulation of andaliman spices in the making of gelato, is the most preferred.

Keywords: Gelato, Andaliman Spices, Sensory Test

Gelato merupakan es krim asal Italia yang banyak disukai oleh beberapa kalangan masyarakat. Gelato dapat divariasikan dengan rasa unik yang baru seperti rempah andaliman. Pada penelitian ini, melakukan eksperimen pada gelato dengan penambahan rempah andaliman melalui uji sensori organoleptik (hedonik) skala 5 likert. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerimaan tingkat kesukaan terhadap 4 sampel produk inovasi gelato andaliman yang terdiri dari kontrol, 1 gram rempah andaliman, 3gram rempah andaliman, dan 5 gram rempah andaliman. Penelitian ini dilaksanakan oleh 25 panelis semi terlatih di gedung E Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Penelitian menggunakan data kuesioner yang akan diolah melalui Uji Validitas dan Reliabilitas, Uji normalitas, dan Uji *Friedman*. Hasil keseluruhan uji penerimaan melalui uji sensori yaitu sampel kontrol yang merupakan formulasi gram rempah andaliman dalam pembuatan gelato paling banyak disukai.

Kata Kunci: Gelato, Rempah Andaliman, Uji Sensori

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 yaitu sebagai kewajiban bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini penulis melakukan inovasi. Dengan hal ini, penulis menyusun laporan Tugas Akhir **“UJI PENERIMAAN GELATO DENGAN PENAMBAHAN REMPAH ANDALIMAN SEBAGAI ALTERNATIF MEMOPULERKAN REMPAH KHAS SUMATERA UTARA”** dengan ini penulis mengharapkan Tugas Akhir ini dapat membantu mahasiswa/i untuk mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, referensi, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd.,M.M. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
7. Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M. selaku dosen pembimbing I.
8. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing

II.

9. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.
10. Para keluarga terutama orangtua dan saudara penulis yang selalu mendukung dan menyemangati selama proses penyusunan.
11. Seluruh teman-teman angkatan 2021 Seni Kuliner yang telah memberi dukungan dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.
12. Para sahabat dan teman terdekat penulis (mahadewi, sidongo, dan kelompok penelitian) yang selalu menemani penulis dalam masa – masa sulit selama perkuliahan.
13. Kepada diri saya sendiri sebagai penulis pada tugas akhir ini, terima kasih telah menyelesaikan dan bertanggung jawab selama perkuliahan

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran pada laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 5 Juli 2024



Putri Aisyah Achmad
NIM: 21710048

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	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 Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Gelato	6
B. Andaliman.....	9
C. Uji Organoleptik	12
D. Uji Hedonik	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Objek Data Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Pengukuran dan Analisis Data.....	19
D. Ruang Lingkup.....	22
E. Langkah Kerja Penelitian	23
F. Perhitungan Unit Percobaan	25

G. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penilaian Uji Sensori.....	28
B. Uji Validitas dan Reliabilitas	32
C. Uji Normalitas.....	34
D. Hasil Uji Friedman Hedonik dan Organoleptik	36
E. Kendala Yang Dihadapi	41
BAB V PENUTUP	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Penelitian Gelato	7
Tabel 2. Data Peneliian Rempah Andaliman	11
Tabel 3. Timeline Penelitian	16
Tabel 4. Skala Penelitian/Pengukuran	20
Tabel 5. Skala Skor Penilaian.....	21
Tabel 6. Skala Penilaian Pada Setiap Aspek Uji Mutu Organoleptik.....	21
Tabel 7. Konsentrasi Variabel	23
Tabel 8. Bilangan Acak.....	25
Tabel 9. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik	28
Tabel 10. Hasil rata – rata keseluruhan uji mutu organoleptik	31
Tabel 11. Hasil Data Reliaability Statistics.....	34
Tabel 12. Hasil data uji normalitas menggunakan metode Shapiro-Wilk	35
Tabel 13. Hasil Analisis Data Friedman Terhadap Warna pada Gelato Andaliman	37
Tabel 14. Hasil Analisis Data Friedman Terhadap Tekstur pada Gelato Andaliman	37
Tabel 15. Hasil Analisis Data Friedman Terhadap Rasa pada Gelato Andaliman	38
Tabel 16. Analisis Data Friedman Terhadap Aroma pada Gelato Andaliman.....	38
Tabel 17. Analisis Data Friedman Terhadap Mutu Warna pada Gelato Andaliman	39
Tabel 18. Analisis Data Friedman Terhadap Mutu Tekstur pada Gelato Andaliman	40
Tabel 19. Analisis Data Friedman Terhadap Mutu Rasa pada Gelato Andaliman	40
Tabel 20. Analisis Data Friedman Terhadap Mutu Aroma pada Gelato Andaliman	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gelato.....	6
Gambar 2. Rempah Andaliman	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	48
Lampiran 2. Kartu Pembimbing 1	49
Lampiran 3. Kartu Pembimbing 2	50
Lampiran 4. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	51
Lampiran 5. Formulir Persyaratan Panelis	52
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik	54
Lampiran 7. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Gelato Andaliman.....	55
Lampiran 8. Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Gelato Andaliman	56
Lampiran 9. Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Gelato Andaliman	57
Lampiran 10. Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Gelato Andaliman.....	58
Lampiran 11. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Gelato Andaliman.....	59
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Gelato Andaliman	60
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Gelato Andaliman	61
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Gelato Andaliman	62
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Gelato Andaliman	63
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Gelato Andaliman	64
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Gelato Andaliman	65
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata – Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Gelato Andaliman	66
Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan Uji Sensori.....	67