

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI SENSORI PENAMBAHAN DAGING ANALOG DARI
PROTEIN KEDELAI PADA PEMBUATAN PRODUK SOSIS
AYAM**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh
Gelar Ahli Madya**



Disusun oleh:

Muhammad Nur Fikri

NIM (21710036)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

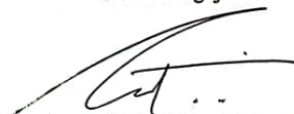
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Penambahan Daging Analog Dari Protein
Kedelai Pada Pembuatan Produk Sosis Ayam
Penulis : Muhammad Nur Fikri
NIM : 21710036
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

Disahkan oleh :

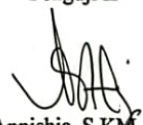
Ketua Penguji


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP.198804212020121008

Penguji I


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

Penguji II


Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Ketua Jurusan Pariwisata

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Sensori Penambahan Daging Analog Dari Protein
Kedelai Pada Pembuatan Produk Sosis Ayam

Penulis : Muhammad Nur Fikri

NIM : 21710036

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta,

Pembimbing I



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN
BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Nur Fikri

NIM : 21710036

Program Studi : D3 Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Uji Sensori Penambahan Daging Analog Dari Protein Kedelai Pada Pembuatan Produk Sosis Ayam, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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,

Yang menyatakan


Munammad Nur Fikri

NIM: 21710036

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Nur Fikri

NIM : 21710036

Program Studi : D3 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 Sensori Terhadap Produk “soysage” Sebagai Inovasi sosi daging ayam dengan bahan tambah daging analog

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih 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,

Yang menyatakan,



Muhammad Nur Fikri

NIM: 21710036

ABSTRAK

This study aims to test the level of acceptance and preference for chicken meat sausages with the addition of meat analogues made from soy protein. The background to this research is based on the increasing consumption of sausages in Indonesia and the need for healthier meat alternatives. Analog meat is chosen because it is similar to real meat in terms of appearance, texture, taste and color, and can reduce production costs. The Hedonic Test was carried out to assess the panelists' acceptance of this sausage product. The organoleptic testing method was applied using a semi-trained panel of Culinary Arts students at the Jakarta Creative Media State Polytechnic. It is hoped that this research can contribute as a reference in food innovation and enrich knowledge about the use of vegetable protein as an alternative to meat. Identification of problems includes the lack of acceptance data and implementation of sensory tests on chicken meat sausages with analog meat. This research was limited to carrying out sensory tests and liking levels by 25 student panelists. It is hoped that the research results can improve the quality of education and provide benefits to authors, institutions and the wider community.

Key word : Panelist, Hedonic Test, Sausage, Meat Analog.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji tingkat penerimaan dan kesukaan sosis daging ayam dengan tambahan daging analog dari protein kedelai. Latar belakang penelitian ini didasari oleh meningkatnya konsumsi sosis di Indonesia dan kebutuhan akan alternatif daging yang lebih sehat. Daging analog dipilih karena memiliki kemiripan dengan daging asli dalam hal penampilan, tekstur, rasa, dan warna, serta dapat menekan biaya produksi. Uji Hedonik dilakukan untuk menilai penerimaan panelis terhadap produk sosis ini. Metode pengujian organoleptik diterapkan menggunakan panel semi terlatih dari mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi sebagai referensi dalam inovasi makanan dan memperkaya pengetahuan tentang penggunaan protein nabati sebagai alternatif daging. Identifikasi masalah meliputi kurangnya data penerimaan dan pelaksanaan uji sensori pada sosis daging ayam dengan daging analog. Penelitian ini terbatas pada pelaksanaan uji sensori dan tingkat kesukaan oleh 25 panelis mahasiswa. Hasil penelitian diharapkan dapat meningkatkan mutu pendidikan dan memberikan manfaat bagi penulis, institusi, dan masyarakat luas.

Kata kunci : Panelis, Uji Hedonik, Sosis, Daging Analog.

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya Diploma - III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan Tugas Akhir dengan judul **“Uji Sensori Penambahan Daging Analog Dari Protein Kedelai Pada Pembuatan Produk Sosis Ayam”** dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si.,M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M., selaku pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku pembimbing 2 pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.

10. Berterimakasih kepada Shahnaz Karisma Indriashi yang sudah membantu dan mendukung dalam penulisan karya ilmiah yang penulis buat
11. Kepada teman – teman anggota kelompok dan teman satu angkatan di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 5 Juli 2024

Muhammad Nur Fikri
NIM. 21710036

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	ix
PRAKATA.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	16
A. Latar Belakang.....	16
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Sosis	6
B. Daging Analog.....	8
C. Uji Hedonik	11
D. Uji Organoleptik	14
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Data/Objek Penelitian.....	15
B. Teknik Pengumpulan Data.....	16
C. Pengukuran dan Analisa.....	17
D. Ruang Lingkup	23
E. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja).....	23

3. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori	24
F. Teknik Penyajian Kepada Panelis	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	26
A. Tahapan Proses Pelaksanaan Uji Sensori	26
B. Hasil Uji Hedonik Per Indikator	27
C. Hasil Uji Organolaptik Per Indikator	30
D. Uji Normalitas.....	32
E. Metode Alternatif Uji Fridman	36
F. Hasil Keseluruhan.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Table 1 Penelitian Terdahulu Sosis.....	8
Table 2 Penelitian Terdahulu Daging Analog.....	10
Table 3 Skala Uji Hedonik.....	11
Table 4 Nilai kesukaan.....	18
Table 5 Nilai Interval	19
Table 6 Penentuan Bilangan Acak	20
Table 7 Bahan Baku	24
Table 8 Nilai rata – rata warna	28
Table 9 nilai rata – rata aroma.....	28
Table 10 nilai rata – rata tekstur.....	29
Table 11 nilai rata – rata rasa	29
Table 12 nilai rata – rata mutu warna.....	30
Table 13 Nilai Rata – Rata Mutu Warna.....	31
Table 14 Nilai Rata – Rata Mutu Warna.....	31
Table 15 Nilai Rata – Rata Mutu Rasa.....	32
Table 16 Tes Normalitas	34
Table 17 Uji Friedman Terhadap Warna	37
Table 18 Uji Friedman Terhadap Aroma	38
Table 19 Uji Friedman Terhadap Tekstur.....	39
Table 20 Uji Friedman Terhadap Rasa	39
Table 21 Uji Friedman Terhadap Mutu Warna.....	40
Table 22 Uji Friedman Terhadap Mutu Aroma	41
Table 23 Uji Friedman Terhadap Mutu Tekstur	42
Table 24 Uji Friedman Terhadap Mutu Rasa.....	43
Table 25 Ringkasan Hasil Uji Hedonik	44
Table 26 Ringkasan Hasil Uji Mutu Hedonik.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori.....	26
Gambar 2 Porsi Penyajian pada Panelis.....	25
Gambar 3 Porsi Penyajian pada Panelis.....	25
Gambar 4 Pelaksaaan Uji Hedonik.....	27
Gambar 5 Pelaksaaan Uji Hedonik.....	27