

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI HEDONIK PRODUK *CHICA-BOOM*: PATTY DENGAN
SUBSTITUSI JANTUNG PISANG SERTA SAUS
KECOMBRANG SEBAGAI SAUS PELENGKAP**

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



**POLITEKNIK NEGERI
Media Kreatif**

Disusun oleh

IMELDA QURRATU AINI

NIM : 2394406030

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang serta Saus Kecombrang Sebagai Saus Pelengkap

Penulis : Imelda Qurratu Aini

NIM : 2394406030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin, tanggal 13 Juli 2026

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP.198804112020121008

Penguji 1



Lina Mufidah, M,Pd

NIP.1989081820240620001

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 Hedonik Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang serta Saus Kecombrang Sebagai Saus Pelengkap

Penulis : Imelda Qurratu Aini

NIM : 2394406030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Niken Oktaviani, M.Pd

NIP. 199610212024062001

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 : Imelda Qurratu Aini
NIM : 2394406030
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Uji Hedonik Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang Serta Saus Kecombrang Sebagai Saus Pelengkap **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,



Imelda Qurratu Aini
NIM: 2394406030

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Imelda Qurratu Aini

NIM : 2394406030

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-ekslusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Hedonik Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang Serta Saus Kecombrang Sebagai Saus Pelengkap

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,



Imelda Qurratu Aini

NIM: 2394406030

ABSTRAK

The development of food products based on local ingredients is one of the efforts to enhance the utilization of food resources while creating innovative products with added value. One of the challenges in food product development is producing products that are not only nutritious but also acceptable to consumers. This study aimed to determine consumer acceptance of Chica-Boom, an innovative chicken burger featuring banana blossom as a substitute ingredient in the patty and torch ginger sauce as a complementary condiment. The research employed a quantitative method with an experimental approach through a hedonik test involving 25 semi-trained panelists. The evaluated parameters included taste, texture, aroma, and color. Data were analyzed using the Shapiro–Wilk normality test and the Friedman test. The results showed that patty formulation P2, consisting of 50% banana blossom and 50% chicken meat, achieved the highest preference score for taste with a mean value of 4.36 (very liked) and showed a significant difference ($p < 0.05$). Meanwhile, torch ginger sauce formulation K2, containing 10% torch ginger, obtained the highest preference score for taste with a mean value of 3.52 (liked), although no significant difference was observed ($p > 0.05$). Therefore, banana blossom and torch ginger have the potential to be developed as innovative local food ingredients that are acceptable to consumers.

Keywords: *Patty, Banana Blossom, Etlingera elatior, Hedonik Test*

Pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan sumber daya pangan serta menciptakan inovasi produk yang memiliki nilai tambah. Salah satu tantangan dalam pengembangan produk pangan adalah menghasilkan produk yang tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *Chica-Boom*, yaitu inovasi burger ayam dengan substitusi jantung pisang pada *patty* dan penggunaan saus kecombrang sebagai pelengkap. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen melalui uji hedonik yang melibatkan 25 panelis semi terlatih. Parameter yang dinilai meliputi rasa, tekstur, aroma, dan warna. Data dianalisis menggunakan uji normalitas Shapiro–Wilk dan uji *Friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi *patty* P2 dengan komposisi 50% jantung pisang dan 50% daging ayam memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada atribut rasa dengan nilai rata-rata 4,36 (sangat suka) serta menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$). Sementara itu, formulasi saus kecombrang K2 dengan penambahan 10% kecombrang memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada atribut rasa dengan nilai rata-rata 3,52 (suka), meskipun tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$). Dengan demikian, jantung pisang dan kecombrang berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan lokal inovatif yang dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: *Patty, Jantung pisang, Kecombrang, Uji Hedonik*

PRAKATA

Segala puji syukur bagi Allah Swt yang telah memberikan kesehatan, kekuatan, dan kesabaran bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini bertujuan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan yang berjudul “Uji Hedonik Produk *Chica-Boom: Patty* dengan Substitusi Jantung Pisang Serta Saus Kecombrang Sebagai Saus Pelengkap”

Laporan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan dan bimbingan dari orang-orang di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih 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.I.Kom., M.M. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner dan sebagai Dosen Pembimbing I
7. Niken Oktaviani, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II
8. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par selaku Ketua Penguji
9. Lina Mufidah, M.Pd selaku Penguji 1

10. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
11. Kepada seluruh keluarga terutama Ibu, Mba Bintang, Kak Kania, dan Bude Sum yang senantiasa mendoakan dan mendukung penulis secara moral maupun materil hingga berada di tahap ini.
12. Teman teman terdekat penulis, terutama Ale, Dini, Syadina, Ajwa, dan Hafazhah yang selalu kebersamai penulis, memberi semangat, dukungan, dan doa selama penyusunan laporan TA ini
13. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu semua proses laporan tugas akhir ini hingga berjalan dengan lancar.
14. Terakhir penulis mengucapkan banyak terimakasih dan maaf kepada diri sendiri atas semua yang telah dilalui. Meskipun tidak mudah dan banyak tantangan, namun setiap langkah yang ditempuh telah mengantarkan penulis hingga sampai ke tahap ini

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk tugas akhir ini

Jakarta, 12 Juni 2026
Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Imelda', with a stylized flourish at the end.

Imelda Qurratu Aini
NIM. 2394406030

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	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
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Bagi Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Patty	7
B. Jantung Pisang	9
C. Kecombrang.....	12
D. Uji Hedonik.....	14
E. Chica-Boom	15
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Data/Objek Penelitian.....	16
1. Tempat Pelaksanaan Uji Hedonik	16
2. Waktu Pelaksanaan Uji Hedonik.....	16
B. Metode Penelitian.....	16
C. Teknik Pengumpulan Data	17
1. Kuisisioner	17
2. Dokumentasi	18

3. Studi Pustaka.....	18
D. Ruang Lingkup.....	19
1. Peran Penulis.....	19
2. Kategori Karya.....	19
3. Ide Kreatif.....	19
E. Analisis Data.....	19
F. Langkah Kerja.....	21
1. Persiapan.....	21
2. Produksi/Pelaksanaan.....	26
3. Diagram Alir Pelaksanaan.....	26
G. Uji Normalitas.....	27
H. Uji Friedman.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Pelaksanaan Uji segitiga / <i>Triangle Test</i>.....	29
B. Proses Pelaksanaan Uji Hedonik.....	30
C. Hasil Uji Normalitas.....	32
D. Hasil Uji Hedonik dan Uji <i>Friedman</i>.....	34
1. Rasa.....	34
2. Tekstur.....	37
3. Aroma.....	40
4. Warna.....	44
E. Hasil Keseluruhan.....	47
1. Hasil Nilai Rata Rata Keseluruhan.....	47
2. Hasil Rata Rata Keseluruhan Uji <i>Friedman</i>	49
BAB V.....	52
KESIMPULAN & SARAN.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
1. Untuk Penulis.....	53
2. Untuk Kampus Politeknik Negeri Media.....	53
3. Untuk Masyarakat.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Patty	8
Tabel 2. Penelitian Terdahulu Jantung Pisang	11
Tabel 3. Penelitian Terdahulu Kecombrang	13
Tabel 4. Skala Hedonik.....	18
Tabel 5. Skala Interval Hasil Uji Hedonik.....	20
Tabel 6. Formulasi Patty	23
Tabel 7. Formulasi Saus Kecombrang	23
Tabel 8. Bilangan Acak.....	25
Tabel 9. Layout Percobaan Patty	25
Tabel 10. Layout Percobaan Saus Kecombrang	25
Tabel 11. Hasil Uji Normalitas Patty	32
Tabel 12. Hasil Uji Normalitas Saus Kecombrang	33
Tabel 13. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Patty	34
Tabel 14. Hasil Uji Friedman Rasa Patty.....	35
Tabel 15. Hasil Rata rata Tingkat Kesukaan Rasa Saus Kecombrang.....	35
Tabel 16. Hasil Uji Friedman Rasa Saus Kecombrang.....	36
Tabel 17. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Tekstur Patty	37
Tabel 18. Hasil Uji Friedman Tekstur Patty	38
Tabel 19. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Tekstur Saus Kecombrang ..	39
Tabel 20. Hasil Uji Friedman Tekstur Saus Kecombrang	39
Tabel 21. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Aroma Patty	40
Tabel 22. Hasil Uji Friedman Aroma Patty	41
Tabel 23. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Aroma Saus Kecombrang ...	42
Tabel 24. Hasil Uji Friedman Aroma Saus Kecombrang	43
Tabel 25. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Warna Patty	44
Tabel 26. Hasil Uji Friedman Warna Patty	44
Tabel 27. Hasil Rata Rata Tingkat Kesukaan Warna Saus Kecombrang...	45
Tabel 28. Hasil Uji Friedman Warna Saus Kecombrang	46
Tabel 29. Hasil Rata Rata Sampel <i>Patty</i>	47
Tabel 30. Hasil Rata Rata Sampel Saus Kecombrang	48
Tabel 31. Hasil Rata Rata Persampel Uji Friedman Patty	49
Tabel 32. Hasil Rata Rata Persampel Uji Friedman Saus Kecombrang	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Patty	7
Gambar 2. 2 Jantung Pisang	9
Gambar 2. 3 Kecombrang.....	12
Gambar 4.1 Triangel Test.....	29
Gambar 4.8 Spider Chart Sampel Patty.....	47
Gambar 4.9 Spider Chart Sampel Saus.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	57
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Pembimbing I.....	58
Lampiran 3. Lembar Pembimbing II	59
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis	60
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	62
Lampiran 6. Formulir Uji Mutu Hedonik Patty.....	63
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Kecombrang	64
Lampiran 8. Absensi Uji Segitiga (Triangle Test)	65
Lampiran 9. Absensi Panelis Uji Hedonik.....	66
Lampiran 10. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Patty Jantung Pisang	68
Lampiran 11. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Patty Jantung Pisang	69
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Panelis Terhadap Aroma Patty Jantung Pisang	70
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Patty Jantung Pisang.....	71
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Saus Kecombrang	72
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Saus Kecombrang	73
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Saus Kecombrang	74
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Saus Kecombrang.....	75
Lampiran 18. SPSS Uji Normalitas Patty.....	76
Lampiran 19. SPSS Uji Normalitas Saus Kecombrang.....	77
Lampiran 20. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	78