

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN SAUS *GOCHUJANG* BERBASIS TEMPE
SEMANGIT SEBAGAI DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN
Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh:

Achmad Jalaludiin Rivai

NIM: 2394406001

PORGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Saus *Gochujang* Berbasis Tempe Semangit
sebagai Diversifikasi Produk Pangan

Penulis : Achmad Jalaludin Rivai

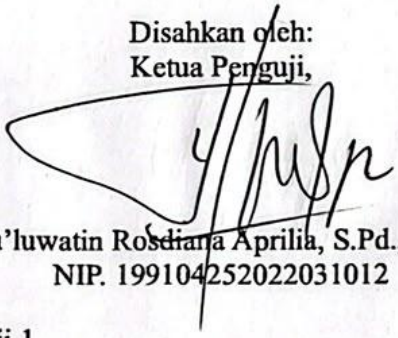
NIM : 2394406001

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 Rabu tanggal 15 Juli
2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,


Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M
NIP. 199104252022031012

Penguji 1



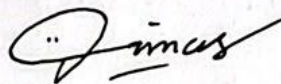
Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Saus *Gochujang* Berbasis Tempe Semangit
Sebagai Diversifikasi Produk Pangan
Penulis : Achmad Jalaludiin Rivai
NIM : 2394406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, ~~Rabu~~, 15 Juli 2026.

Pembimbing I



Liza Amalia Putri, MA
NIP. 198406262019032013

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Achmad Jalaludiin Rivai
NIM : 2394406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“ Pengembangan Saus *Gochujang* Berbasis Tempe Semangit Sebagai
Diversifikasi Produk Pangan”**

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, 15 Juli 2026

Yang menyatakan,



Achmad Jalaludiin Rivai

NIM: 2394406001

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Achmad Jalaludiin Rivai
NIM : 2394406001
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: **Pengembangan Saus Gochujang Berbasis Tempe Semangit Sebagai Diversifikasi Produk Pangan.**

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif 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, 15 Juli 2026

Yang menyatakan,



Achmad Jalaludiin Rivai

NIM: 2394406001

ABSTRACT

This study aims to analyze the potential of tempe semangit (over-ripened tempeh) as an alternative substitute for meju in gochujang sauce formulation through fusion food, as well as to assess the initial overview of consumer acceptance. The experiment involved one control recipe (F1) with 0% tempe semangit and three variations of tempe semangit powder substitution, namely F2 (100%), F3 (75%), and F4 (50%). The hedonic test was conducted by 25 semi-trained panelists selected through a triangle test. The sensory evaluation interval for the hedonik test included taste, color, texture, and aroma using a 1–9 scale. Analysis showed that the data were not normally distributed (Sig. < 0.05), so the Friedman test was utilized as a non-parametric method. The results confirmed that the F4 formulation (50%) achieved the highest average score and could serve as a foundation for further development of tempe semangit-based gochujang sauce as a sustainable food product innovation. This study successfully demonstrates the feasibility of an initial product diversification prototype based on sustainable gastronomy to reduce local food waste. Nevertheless, this product is currently in its early pioneering phase, thereby requiring further formula optimization stages to refine its organoleptic quality consistency in the future.

Keywords: Over Fermented Tempeh, Gochujang Sauce, Fusion food

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi tempe semangit sebagai bahan alternatif pengganti meju dalam formulasi saus *gochujang* melalui fusion food, serta menilai gambaran daya terima awal konsumen. Eksperimen melibatkan satu resep kontrol (F1) dengan 0% tempe semangit dan tiga variasi substitusi bubuk tempe semangit, yaitu F2 (100%), F3 (75%), dan F4 (50%). Uji hedonik dilakukan oleh 25 panelis semi-terlatih yang diseleksi melalui *triangle test*. Interval uji hedonik dengan penilaian sensori meliputi rasa, warna, tekstur, dan aroma menggunakan skala 1-9. Analisis menunjukkan data berdistribusi tidak normal (Sig. < 0,05), sehingga digunakan uji Friedman sebagai metode non-parametrik. Hasil penelitian menegaskan bahwa formulasi F4 (50%) memiliki nilai rata-rata tertinggi dan dapat menjadi dasar bagi pengembangan lebih lanjut saus *gochujang* berbahan dasar tempe semangit sebagai inovasi produk pangan berkelanjutan. Penelitian ini berhasil membuktikan kelayakan purwarupa awal diversifikasi produk berbasis sustainable gastronomy dalam mereduksi sampah makanan lokal. Kendati demikian, status produk ini berada dalam fase rintisan awal sehingga memerlukan tahapan optimasi formula lanjutan guna menyempurnakan konsistensi mutu organoleptiknya di masa mendatang.

Kata Kunci: Tempe semangit, Saus *gochujang*, Fusion food

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 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Pada tugas akhir ini, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul "Pengembangan Saus *Gochujang* Berbahan Dasar Tempe Semangit Sebagai Diversifikasi Produk Pangan ".

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

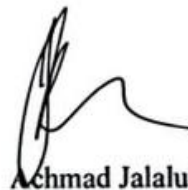
1. Bapak Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Mawan Nugraha, Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Ketua Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing 2.
4. Ibu Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., Sekretaris Jurusan.
5. Bapak Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd., Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Liza Amalia Putri, MA., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membimbing penulis sedari mulainya pendidikan penulis pada Politeknik Negeri Media Kreatif hingga saat ini.
9. Kepada orang tua, saudara-saudara yang selalu mendukung dan mendoakan penulis hingga Tugas Akhir ini berjalan dengan tepat waktu.

10. Kepada teman-teman kelompok PKM Ilyas, Chiara, Kinta, Lingga yang telah bekerja sama dalam Program tersebut.
11. Kepada teman-teman “Pria Punya Selera”, yaitu Farhan, Adrian, Rafif, Rizky, Musa, Bagus, dan Raya, yang telah membantu penulis sedari masa perkuliahan.
12. Kepada teman-teman SD Negeri Pakansari 11, yaitu Adrian, Fidi, Kinta, Syifa, Radi yang telah membantu penulis dalam berbagai rintangan di perkuliahan.
13. Serta semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk 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.

Jakarta, 15 Juli 2026

Penulis,



Achmad Jalaludin Riva'i

NIM. 2394406001

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	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penulisan.....	8
F. Manfaat Penulisan.....	8
1. Manfaat Bagi Penulis.....	8
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Media Kreatif.....	9
3. Manfaat bagi masyarakat	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Fusion food.....	10
B. Sustainable Gastronomy	11
C. Teknik Formulasi Produk Pangan	12
D. Saus <i>Gochujang</i>	13
E. Tempe Semangit	14
F. Uji Hedonik	16

G. Uji Segitiga (<i>triangle test</i>)	17
H. Panelis.....	17
I. Penelitian Produk Terdahulu.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Objek Penelitian.....	22
B. Metode Penelitian.....	23
C. Teknik Pengumpulan Data.....	24
D. Ruang Lingkup	28
E. Langkah Kerja	30
F. Uji Normalitas.....	47
G. Uji Friedman.....	47
BAB IV PEMBAHASAN.....	49
A. Hasil Pelaksanaan Uji Segitiga (<i>Triangle Test</i>)	49
B. Pelaksanaan Uji Hedonik.....	50
C. Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Dalam Uji Hedonik.....	52
D. Hasil Uji Normalitas Data.....	55
E. Analisis Uji Friedman Dalam Uji Hedonik.....	57
F. Hasil Pengamatan Pemanfaatan Tempe Semangit.....	64
BAB V PENUTUP	68
A. Kesimpulan.....	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Produk Terdahulu	20
Tabel 2 Penilaian Skor Uji Hedonik.....	28
Tabel 3 Bahan-bahan Saus Gochujang Kontrol	32
Tabel 4 Tingkat Konsentrasi Tempe Semangit.....	33
Tabel 5 Bilangan Acak.....	35
Tabel 6 Alat-alat Pembuatan Saus Gochujang	36
Tabel 7 Peralatan Pembuatan Tempe Semangit	38
Tabel 8 Kegiatan Pelaksanaan Uji Hedonik	51
Tabel 9 Hasil Rata-rata Uji Hedonik.....	52
Tabel 10 Hasil Uji Normalitas	56
Tabel 11 Hasil Analisis Uji Friedman Dalam Rasa Saus Gochujang.....	58
Tabel 12 Hasil Analisis Uji Friedman Dalam Aroma Saus Gochujang.....	60
Tabel 13 Hasil Analisis Uji Friedman Dalam Tekstur Saus Gochujang.....	62
Tabel 14 Hasil Analisis Uji Friedman Dalam Warna Saus Gochujang	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Saus Gochujang	14
Gambar 2 Tempe Semangit	15
Gambar 3 Diagram Alir Proses Penelitian.....	31
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Tempe Semangit.....	41
Gambar 5 Diagram Alir Pembuatan Saus Gochujang Tempe Semangit	42
Gambar 6 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Segitiga	43
Gambar 7 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik	45
Gambar 8 Pelaksanaan Triangle Test	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	76
Lampiran 2 Pembimbingan Tugas Akhir.....	77
Lampiran 3 Contoh Pertanyaan Uji Hedonik.....	79
Lampiran 4 Rekapitulasi Data Mentah Aroma Uji Hedonik.....	80
Lampiran 5 Rekapitulasi Data Mentah Warna Uji Hedonik	81
Lampiran 6 Rekapitulasi Data Mentah Tekstur Uji Hedonik.....	82
Lampiran 7 Rekapitulasi Data Mentah Rasa Uji Hedonik.....	83
Lampiran 8 Pembuatan Produk	84
Lampiran 9 Foto Keanggotaan Saus Gochujang Tempe Semangit.....	85
Lampiran 10 Dokumentasi PKP2	87