

TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK PEMANFATAN DAUN MUDA ASAM JAWA

(SINOM) DALAM PEMBUATAN INOVASI PRODUK

CEMILAN MANIS *TURKISH DELIGHT*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh:

Amalia Oceanny Husniyah

NIM: 2394406010

PROGRAM STUDI SENIKULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK PEMANFATAN DAUN MUDA ASAM JAWA

(SINOM) DALAM PEMBUATAN INOVASI PRODUK

CEMILAN MANIS *TURKISH DELIGHT*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli MadyaDisusun Oleh :



Disusun oleh:

Amalia Oceanny Husniyah

NIM:2394406010

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Pemanfaatan Daun Muda Asam Jawa (sinom)
Dalam Pembuatan Inovasi Produk Cemilan Manis *Turkish
Delight*

Penulis : Amalia Oceanny Hsuniyah

NIM : 2394406010

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Jumat 03 Juli 2026.

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

NIP. 199112092019032023

Penguji 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIP. 1973051922024211001

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 : Uji Hedonik Pemanfaatan Daun Muda Asam Jawa (sinom)
Dalam Pembuatan Inovasi Produk Cemilan Manis *Turkish Delight*

Penulis : Amalia Oceanny Husinyah

NIM : 2394406010

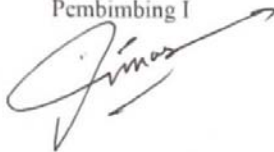
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta Selatan, 12 juni 2026

Pembimbing I



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

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 : Amalia Oceanny H
NIM : 2394406010
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“UJI HEDONIK PEMANFATAN DAUN MUDA ASAM JAWA (SINOM)
DALAM PEMBUATAN INOVASI PRODUK CEMILAN MANIS *TURKISH
DELIGHT*” 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 Selatan, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow revenue stamp. The stamp features the Garuda Pancasila logo and the text '1000', 'METERAI TEMPEL', and the serial number '902BEANX322214764'.

Amalia Oceanny Husniyah

NIM:2394406010

PERNYATAAN PUBLIKASI HASIL KARYA ILMIAH

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

Nama : Amalia Oceanny H
NIM : 2394406010
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 Hedonik Pemanfaatan Daun Muda Asam Jawa (sinom) Dalam Pembuatan Inovasi Produk Cemilan Manis *Turkish Delight*.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif 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,



Amalia Oceanny Husniyah

NIM: 2394406010

ABSTRACT

Young tamarind leaves (sinom) are a local food ingredient with great potential to be developed into modern product innovations, one of which is Turkish Delight. This study aims to modernize traditional ingredients while determining panelists' preference levels for a Turkish Delight innovation incorporating young tamarind (sinom) leaf extract. Sensory evaluation was conducted using a hedonic test to assess taste, color, aroma, and texture, involving 30 semi-trained panelists selected via a triangle test. This study tested three formulation levels: Sample 1 (control) as a reference; Formulation F1 (100% young tamarind leaf extract); Formulation F2 (75% young tamarind leaf extract); and Formulation F3 (50% young tamarind leaf extract). Questionnaire data were analyzed using the non-parametric Friedman test. The analysis results showed an Asymp.Sig. value > 0.05 for all indicators. This indicates that the level of substitution of young tamarind leaf extract (sinom) did not result in any statistically significant differences or effects on the panelists' preference levels for each of the indicators taste, color, aroma, and texture when evaluated separately.

Keywords: Young tamarind Leaves (sinom), Turkish Delight, Hedonic Test, Friedman Test

ABSTRAK

Daun muda asam jawa (sinom) merupakan bahan pangan lokal yang sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi inovasi produk modern, salah satunya Turkish Delight. Penelitian ini bertujuan sebagai upaya modernisasi bahan tradisional sekaligus untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap inovasi Turkish Delight dengan substitusi ekstrak daun muda asam jawa (sinom). Evaluasi sensori dilakukan dengan melalui uji Hedonik pada atribut rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan melibatkan 30 panelis semi terlatih yang diseleksi dengan Triangle Test. Penelitian ini menguji 3 taraf formulasi, yaitu sampel 1 kontrol sebagai acuan, formulasi F1 100% ekstrak daun muda asam jawa, formulasi F2 75% ekstrak daun muda asam jawa, dan formulasi F3 50% ekstrak daun muda asam jawa. Data hasil kuesioner dianalisis menggunakan uji statistik non-parametrik Friedman. Hasil analisis menunjukkan nilai Asymp.Sig $> 0,05$ pada seluruh indikator. Hal ini mengindikasikan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap ekstrak daun muda asam jawa (sinom), tidak memberikan perbedaan atau pengaruh yang nyata secara statistik terhadap tingkat kesukaan panelis pada masing masing indikator rasa, warna, aroma maupun tekstur secara terpisah.

Kata kunci: Daun muda asam jawa (sinom), *Turkish Delight*, Uji Hedonik, Uji Friedman.

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran dalam melakukan penulisan laporan Tugas Akhir, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan sebaik baiknya, tujuan dengan adanya penulisan laporan tugas akhir adalah untuk memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3 atau Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai uji hedonik produk Turkish Delight ekstrak daun muda asam jawa (sinom), berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan tugas akhir dengan berjudul “Uji Hedonik Hedonik Pemanfaatan Daun Muda Asam Jawa (sinom) Dalam Pembuatan Inovasi Produk Cemilan Manis *Turkish Delight*”.

Laporan Tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa adanya 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. Swastono Putro Pirastyo S. par, 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.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc selaku Dosen Pembimbing I
8. Niken Oktaviani, M.Pd 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. Kepada diri saya sendiri atas dedikasi, ketekunan dan semangat yang telah diberikan untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir.
11. Ayah dan Ibu penulis telah memberikan dukungan, arahan dalam menyelesaikan penulisan laporan Tugas Akhir.
12. Kakak dan adik yang penulis sangat sayangi yang telah memberikan dukungan, arahan secara moral dan moril.
13. Mbah Ning, Mbah jarwo karena sudah memberikan motivasi dan saran untuk penulis berkuliah di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif.
14. Gitar dan spotify kesayangan penulis, yang selalu menjadi teman setia untuk melepas penat dan mengurangi stres di sela-sela proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
15. Teman saya yang penulis cintai (Debby, Davina, Luthfiyah, Ridya, Galuh, Yudith, Imelda, ajwa dan nabila) yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis.
16. Teman kelompok Tamarish (Galuh, Yudith, Hans dan Radi) yang sudah mau melakukan Penelitian.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir penulis ini masih sangat banyak kekurangan dan masih dari kata sempurna oleh sebab itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk laporan yang penulis buat selanjutnya menjadi lebih baik. Akhir kata penulis berharap laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca khususnya untuk pengembangan ilmu di bidang seni kuliner.

Jakarta Selatan, 12 Juni
2026



Amalia Oceanny Husniyah
2394406010

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	2
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	3
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	4
PERNYATAAN PUBLIKASI HASIL KARYA ILMIAH	5
ABSTRACT	6
ABSTRAK	6
PRAKATA	7
DAFTAR ISI	9
DAFTAR GAMBAR	12
DAFTAR TABEL	13
DAFTAR LAMPIRAN	14
BAB I PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang	15
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat penelitian:.....	4
2. Bagi Masyarakat:	4
3. Bagi Kampus:.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Daun Muda Asam Jawa (Sinom)	5
B. Pengembangan Olahan Produk Berbahan Daun Muda Asam Jaw.....	6
C. Uji Hedonik.....	8
D. Uji Hedonik Dalam Inovasi Produk.....	9
E. Turkish Delight	10

F.	Tamarish.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....		13
A.	Metode Penelitian.....	13
B.	Data/Objek Penelitian	13
1.	Tempat Pelaksanaan Uji Hedonik	15
2.	Waktu pelaksanaan Uji Hedonik.....	15
C.	Teknik Pengumpulan Data	15
1.	Kuesioner	15
2.	Kajian Kepustakaan.....	16
3.	Dokumentasi	17
D.	Pengukuran dan Analisis Data	17
E.	Ruang Lingkup.....	20
1.	Peran Penulis.....	20
2.	Kategori Karya.....	20
3.	Ide Kreatif	21
F.	Pengembangan Produk dan Langkah Kerja	21
1.	Persiapan	21
1.	Triangle Test	26
2.	Syarat Panelis Semi Terlatih	26
3.	Penentuan Panelis.....	27
G.	Bagan Alir Pelaksanaan Uji Hedonik.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....		29
A.	Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik.....	29
2.	Layout Uji Hedonik.....	31
3.	Hasil Produk Untuk Sampel Uji Hedonik.....	32
4.	Absensi Panelis	32

5.	Pengarahan Mengenai Uji Hedonik	33
6.	Panelis Semi Terlatih Melaksanakan Pengujian Hedonik.....	33
7.	Pengumpulan Form dan Penutup	34
8.	Dokumentasi Pelaksanaan Uji Hedonik.....	34
C.	Hasil Uji Hedonik dengan metode Uji <i>Friedman</i>	38
1.	Rasa.....	38
2.	Warna	40
3.	Aroma	42
4.	Tekstur	44
D.	Hasil Nilai Sentral Tendensi	46
BAB V PENUTUP.....		51
A.	KESIMPULAN.....	51
B.	SARAN	52
1.	Pelaksanaan pengujian di fasilitas yang sesuai standar hedonik	52
2.	Penambahan uji fisikokimia dan daya simpan	52
3.	Penambahan Jumlah Panelis dan Keragaman Panelis.....	53
4.	Penambahan Atribut Penilaian Sensori	53
DAFTAR PUSTAKA		54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Muda Asam Jawa.....	5
Gambar 2. Turkish Delight	10
Gambar 3. Logo Tamarish	11
Gambar 4. Bagan Alir Triangle dan Hedonik	28
Gambar 5. Triangle Test.....	30
Gambar 6. Layout Uji Hedonik.....	31
Gambar 7. Sampel Turkish Delight	32
Gambar 8. Abesnsi	32
Gambar 9. Pengarahan Uji Hedonik	33
Gambar 10. Uji Hedonik.....	34
Gambar 11. Pengumpulan Form	34
Gambar 12. Dokumetasi Kegiatan Uji Hedonik	35
Gambar 13. Grafik Rata-Rata Sampel	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Olahan Produk	6
Tabel 2. Skala tingkat kesukaan.....	16
Tabel 3. Kriteria Jarak Skor Interval.....	20
Tabel 4. Resep Acuan Turkish Delight	23
Tabel 5. Sampel Formulasi	23
Tabel 6. Bilangan Acak.....	25
Tabel 7. Hasil Data Uji Normalitas Shapiro-Wilk	37
Tabel 8. Nilai Sentral Rasa.....	38
Tabel 9. Hasil Data Uji Friedman Rasa.....	39
Tabel 10. Nilai Sentral Warna.....	40
Tabel 11. Hasil Data Uji Friedman Warna.....	41
Tabel 12. Nilai Sentral Aroma	42
Tabel 13. Tabel Hasil Uji Friedman aroma.....	43
Tabel 14. Nilai Sentral Tekstur	44
Tabel 15. Hasil Data Uji Friedman Tekstur	45
Tabel 16. Nilai Sentral Tendensi.....	46
Tabel 17. Hasil Data Rata-Rata Persampel Uji Friedman.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata.....	57
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 1.....	58
Lampiran 3. Lembar Bimbingan Tugas Akhir 2.....	59
Lampiran 4. Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	60
Lampiran 5. Formulir Persyaratan Panelis.....	61
Lampiran 6. Formulir Uji Mutu Hedonik	63
Lampiran 7. Daftar Hadir Panelis	64
Lampiran 8. Rekapitulasi Rata-Rata Kesukaan Panelis Rasa	66
Lampiran 9. Rekapitulasi Rata-Rata Panelis Warna	67
Lampiran 10. Rekapitulasi Rata-Rata Panelis Aroma.....	68
Lampiran 11. Rekapitulasi Rata-Rata Panelis Tekstur.....	69
Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	70
Lampiran 13. Dokumentasi Bimbingan	71
Lampiran 14. Kerja sama Mitra	72