

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN PRODUK CHICA-BOOM MELALUI
FORMULASI PATTY JANTUNG PISANG SEBAGAI
SUBSTITUSI DAGING AYAM DAN FORMULASI SAUS
KECOMBRANG

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli

Madya



POLITEKNIK NEGERI
Media Kreatif

Disusun oleh

Nazwa Alhaq Habilla

NIM : 2394406047

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Produk Chica-Boom Melalui Formulasi
Patty Jantung Pisang Sebagai Substitusi Daging Ayam
Dan Formulasi Saus Kecombrang

Penulis : Nazwa Alhaq Habilla

NIM : 2394406047

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari:

Kamis, tanggal 2 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Atinah Latif, S.Kp.G, M.KM.
NIP. 199112092019032023

Anggota 1



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

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Produk Chica-Boom Melalui Formulasi *Patty*
Jantung Pisang Sebagai Substitusi Daging Ayam Dan Formulasi
Saus Kecombrang

Penulis : Nazwa Alhaq Habilla

NIM : 2394406047

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Nurofik, S.Pd.
NIP. 2047753654130193

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 : Nazwa Alhaq Habilla

NIM : 2394406047

Program : Studi Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Pengembangan Produk Chica-Boom Melalui Formulasi *Patty* Jantung Pisang Sebagai Substitusi Daging Ayam Dan Formulasi Saus Kecombrang **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,



Nazwa Alhaq Habilla

NIM: 2394406047

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nazwa Alhaq Habilla

NIM : 2394406047

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2026

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

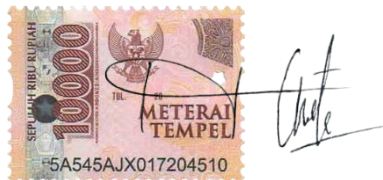
Pengembangan Produk Chica-Boom Melalui Formulasi *Patty* Jantung Pisang Sebagai Substitusi Daging Ayam Dan Formulasi Saus Kecombrang beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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,



Nazwa Alhaq Habilla

NIM: 2394406047

ABSTRAK

Banana blossom and etlingera elatior are potential by-product food ingredients that remain underutilized. This study aims to develop a burger product through the partial substitution of chicken meat with banana blossom in the patty and the use of etlingera elatior as a complementary sauce. The study is grounded in the concepts of food diversification, the functional fiber properties of banana blossom, and the volatile aroma-forming compounds of etlingera elatior. The method employed was a formulation development study using both qualitative and quantitative approaches, supported by literature review, observation, questionnaires, and documentation. Three patty formulations (25%, 50%, and 75% banana blossom) and three sauce formulations (5%, 10%, and 15% etlingera elatior) were evaluated through expert judgment tests on the aspects of color, aroma, texture, and taste. The results showed that patty formulation P1 (25%) obtained the highest score as the most acceptable formulation, while the 50% and 75% proportions reduced quality, particularly in terms of color and texture; for the sauce, a etlingera elatior concentration of 10% (K2) was found to be the most balanced. It is concluded that banana blossom and etlingera elatior have the potential to be developed into an innovative burger product that supports food diversification as well as the utilization of by-product food ingredients.

Keywords: *banana blossom, etlingera elatior, patty, expert judgment, food diversification*

Jantung pisang dan kecombrang merupakan bahan pangan hasil samping yang potensial, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Penelitian ini bertujuan mengembangkan produk burger melalui substitusi sebagian daging ayam dengan jantung pisang pada *patty* serta penggunaan kecombrang sebagai saus pendamping. Kajian ini berlandaskan konsep diversifikasi pangan, sifat fungsional serat jantung pisang, dan senyawa volatil pembentuk aroma kecombrang. Metode yang digunakan adalah kajian pengembangan formulasi dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif, didukung studi pustaka, observasi, angket, dan dokumentasi. Tiga formulasi *patty* (jantung pisang 25%, 50%, dan 75%) dan tiga formulasi saus (kecombrang 5%, 10%, dan 15%) dinilai melalui uji expert judgment pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasilnya, *patty* P1 (25%) memperoleh skor tertinggi sebagai formulasi paling diterima, sedangkan proporsi 50% dan 75% menurunkan mutu terutama pada aspek warna dan tekstur, sementara pada saus konsentrasi kecombrang 10% (K2) paling seimbang. Disimpulkan bahwa jantung pisang dan kecombrang berpotensi dikembangkan menjadi produk burger inovatif yang mendukung diversifikasi sekaligus pemanfaatan pangan hasil samping.

Kata kunci: *jantung pisang, kecombrang, patty, expert judgment, diversifikasi pangan*

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.

Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan TA berjudul “Pengembangan Produk Chica-Boom Melalui Formulasi *Patty* Jantung Pisang Sebagai Substitusi Daging Ayam Dan Formulasi Saus Kecombrang”. Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, 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. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner, sebagai Dosen Pembimbing I
7. Nurofik, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing II

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Para *Expert Judgment* yang bersedia melakukan bimbingan dan arahan kepada penulis selama tahapan formulasi produk
10. Kepada keluarga terutama abang dan ibu yang selalu mendoakan dan mendukung penulis selama menjalankan pendidikan hingga ditahap penulisan Tugas Akhir
11. Teman-teman penulis, khususnya teman terdekat penulis selama di kuliah , terutama teman-teman Bubblewarp yang telah memberikan dukungan, semangat, dan kebersamaan selama mengenyam bangku perkuliahan hingga penyusunan laporan Tugas Akhir ini
12. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini
13. Seluruh kucing yang pernah hadir dan singgah di kehidupan penulis dan memberikan kehangatan serta cinta tanpa syarat kepada penulis
14. Terakhir, penulis ucapkan banyak terima kasih dan maaf terhadap diri sendiri atas semua perjalanan selama ini walaupun tidak selalu mulus ada kalanya sakit dan kecewa. Namun, dari banyak patahan tersebut penulis bisa ditahap ini serta menyelesaikan akhir perjalanan ini untuk memulai kembali babak baru dan terus melangkah maju kedepan dengan lebih baik.

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

Jakarta, 12 Juni 2026

Penulis,

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

Nazwa Alhaq Habilla
NIM. 2394406047

DAFTAR ISI

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.....	x
DAFTAR TABLE	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Penulis.....	6
2. Bagi Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif	6
3. Bagi Masyarakat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Burger.....	7
B. <i>Patty</i>	8
C. Jantung Pisang.....	9
D. Daging Ayam	13
E. Kecombrang	14
BAB III METODE PELAKSANAAN	16
A. Data/Objek Penulisan.....	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
1. Studi Pustaka	18

2. Observasi	18
3. Angket	18
4. Dokumentasi.....	19
C. Ruang Lingkup.....	20
1. Peran Penulis	20
2. Kategori Karya	20
3. Ide Kreatif.....	20
D. Langkah Kerja	21
1. Pra-Produksi	21
2. Produksi.....	30
3. Pasca Produksi.....	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Penentuan Resep Acuan <i>Patty</i> Jantung Pisang dan Saus Kecombrang	32
B. Pembuatan Formulasi Berdasarkan Resep Acuan Terpilih.....	37
C. Penilaian <i>Expert Judgment</i> Formulasi Produk.....	47
1. Penilaian Formulasi Produk <i>Patty</i> Jantung Pisang.....	47
2. Penilaian Formulasi Produk Saus Kecombrang	53
D. Harga Pokok Produksi	59
1. Harga Pokok Produksi Formulasi <i>Patty</i> Jantung Pisang P1	59
2. Harga Pokok Produksi Formulasi <i>Patty</i> Jantung Pisang P2.....	60
3. Harga Pokok Produksi Formulasi <i>Patty</i> Jantung Pisang P3.....	61
4. Harga Pokok Produksi Formulasi Saus Kecombrang K1.....	62
5. Harga Pokok Formulasi Produk Saus Kecombrang K2	63
6. Harga Pokok Formulasi Produk Saus Kecombrang K3	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	66
1. Bagi Penulis.....	66
2. Bagi Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif	66
3. Bagi Masyarakat.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABLE

TABEL 1 KANDUNGAN GIZI JANTUNG PISANG PER 100 G (BDD 25%).....	10
TABEL 2 PENELITIAN TERDAHULU PEMANFAATAN JANTUNG PISANG	11
TABEL 3 KLASIFIKASI ILMIAH TANAMAN KECOMBRANG (ETLINGERA ELATIOR)	15
TABEL 4 RESEP ACUAN <i>PATTY</i>	21
TABEL 5 RESEP ACUAN SAUS	22
TABEL 6 KOMPOSISI PENGEMBANGAN PRODUK <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG	25
TABEL 7 KOMPOSISI PENGEMBANGAN PRODUK SAUS	25
TABEL 8 PERALATAN PEMBUATAN <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG DAN SAUS KECOMBRANG	26
TABEL 9 BAHAN DALAM PEMBUATAN <i>PATTY</i>	27
TABEL 10 BAHAN DALAM PEMBUATAN SAUS KECOMBRANG.....	29
TABEL 11 RESEP ACUAN <i>PATTY</i>	32
TABEL 12 RESEP ACUAN SAUS.....	32
TABEL 13 HASIL EXPERT JUDGMENT RESEP ACUAN <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG	34
TABEL 14 HASIL EXPERT JUDGMENT SAUS KECOMBRANG.....	35
TABEL 15 FORMULASI PRODUK <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG	36
TABEL 16 FORMULASI PRODUK SAUS KECOMBRANG.....	36
TABEL 17 PEMBUATAN FORMULASI P1 (150 GR DAGING AYAM : 50 GR JANTUNG PISANG).....	37
TABEL 18 PEMBUATAN FORMULASI P2 (100 GR DAGING AYAM : 100 GR JANTUNG PISANG).....	39
TABEL 19 PEMBUATAN FORMULASI P3 (50 GR DAGING AYAM : 150 GR JANTUNG PISANG).....	40
TABEL 20 PEMBUATAN FORMULASI SAUS KECOMBRANG K1 (25GR KECOMBRANG : 475GR CABAI MERAH).....	41
TABEL 21 PEMBUATAN FORMULASI K2 (50GR KECOMBRANG : 450GR CABAI MERAH)	43
TABEL 22 PEMBUATAN FORMULASI K3 (KECOMBRANG 75GR : CABAI MERAH 425GR)	45
TABEL 23 PENILAIAN KETEPATAN FORMULASI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG DARI EXPERT JUDGMENT	48
TABEL 24 DESKRIPSI DARI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG.....	49
TABEL 25 PENILAIAN KETEPATAN FORMULASI SAUS KECOMBRANG DARI EXPERT JUDGMENT	53
TABEL 26 DESKRIPTIF DARI SAUS KECOMBRANG	55
TABEL 27 HARGA POKOK PRODUKSI FORMULASI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG P1	59
TABEL 28 HARGA POKOK PRODUKSI FORMULASI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG P2	60
TABEL 29 HARGA POKOK PRODUKSI FORMULASI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG P3	61
TABEL 30 HARGA POKOK PRODUKSI FORMULASI SAUS KECOMBRANG K1	62
TABEL 31 HARGA POKOK FORMULASI PRODUK SAUS KECOMBRANG K2.....	63
TABEL 32 HARGA POKOK FORMULASI PRODUK SAUS KECOMBRANG K3	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 BURGER	7
GAMBAR 2 <i>PATTY</i>	8
GAMBAR 3 JANTUNG PISANG	9
GAMBAR 4 DAGING AYAM	13
GAMBAR 5 KECOMBRANG.....	14
GAMBAR 6 UJI EXPERT JUDGMENT RESEP ACUAN.....	33
GAMBAR 7 UJI EXPERT JUDGMENT RESEP FORMULASI.....	47
GAMBAR 8 PERBEDAAN ADONAN FORMULASI <i>PATTY</i> JANTUNG PISANG	47
GAMBAR 9 PERBANDINGAN CAIRAN FORMULASI SAUS KECOMBRANG	53

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 BIODATA DIRI	74
LAMPIRAN 2 KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR	75
LAMPIRAN 3 PERSETUJUAN SEBAGAI <i>EXPERT JUDGMENT</i>	77
LAMPIRAN 4 PENILAIAN FORMULASI RESEP ACUAN	80
LAMPIRAN 5 PENILAIAN TERHADAP RESEP FORMULASI.....	95
LAMPIRAN 6 DOKUMENTASI KEGIATAN SELAMA PELAKSANAAN TUGAS AKHIR	107