

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI SENSORI PRODUK SOSIS BERBASIS BUAH SUKUN SEBAGAI
SUBSTITUSI ALTERNATIF OLAHAN PANGAN NABATI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk mengerjakan Tugas
Akhir dan memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

AHMAD FARHAN HILMI
2394406007

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LAPORANTUGAS AKHIR
UJI SENSORI PRODUK SOSIS BERBASIS BUAH SUKUN SEBAGAI
SUBTITUSI ALTERNATIF OLAHAN PANGAN NABATI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk mengerjakan Tugas
Akhir dan memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

AHMAD FARHAN HILMI

2394406007

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji sensori produk sosis berbasis buah sukun
sebagai substitusi alternatif olahan pangan nabati

Penulis : Ahmad Farhan Hilmi

NIM : 2394406007

Program Studi : Pariwisata

Jurusan : Seni Kuliner

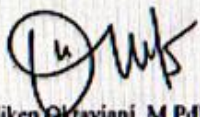
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas
Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari...~~14~~...~~15~~...
tanggal ...~~14~~...~~15~~... 2026

Disahkan oleh:

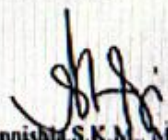
Ketua Penguji,


(Antinah Latif, S.Kp.G., M.KM.)
NIP. 199112092019032023

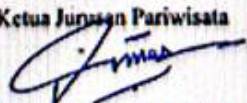
Penguji 1


(Niken Oktaviani, M.Pd)
NIP. 199610212024062001

Penguji 2


(Fristi Bellia Annishta, S.K.M., M.Par., M.M)
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji sensori produk sosis berbahan sukun sebagai substitusi alternatif olahan pangan nabati
Penulis : Ahmad Farhan Hilmi
NIM : 2394406007
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta,11.....,2026.

Pembimbing I



(Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par)
NIP. 198809082022032008

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 TA DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Ahmad Farhan Hilmi
NIM	: 2394406007
Program Studi	: Seni Kuliner D3
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

"Uji sensori produk sosis berbasis sukun sebagai substitusi alternatif olahan pangan nabati" 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 sebenarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026

Saya menyatakan



Ahmad Farhan Hilmi

NIM. 2394406007

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ahmad Farhan Hilmi
NIM : 2394406007
Program Studi : Seni Kuliner D3
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:

"Uji sensori produk sosis berbasis buah sukun sebagai substitusi alternatif olahan pangan nabati".

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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan,


Ahmad Farhan Hilmi
NIM: 2394406007

ABSTRACT

*The utilization of breadfruit (*Artocarpus altilis*) as a local food resource remains limited despite its high carbohydrate content and potential for development into innovative food products. This study aimed to identify the sensory characteristics and consumer acceptance of breadfruit-based sausage as an alternative plant-based food product. The research employed sensory evaluation methods, including hedonic and organoleptic tests, on four formulations: F1 (100% breadfruit), F2 (75% breadfruit), F3 (50% breadfruit), and a control formulation. A total of 25 semi-trained panelists evaluated the samples based on color, aroma, taste, and texture attributes. The collected data were analyzed using the Shapiro–Wilk normality test and subsequently the Friedman test because the data were not normally distributed. The results indicated that formulation F3 (50% breadfruit) obtained the highest acceptance score, with a hedonic mean value of 4.02 and an organoleptic mean value of 4.35. This formulation was characterized by a golden-brown color, very savory taste, highly aromatic aroma, and chewy texture. The Friedman test revealed significant differences among all sensory attributes evaluated (Asymp. Sig. < 0.05). Therefore, formulation F3 was identified as the most preferred formulation and has potential for further development as an innovative plant-based food product utilizing local resources.*

Keywords: breadfruit, plant-based sausage, sensory evaluation, organoleptic test, consumer acceptance.

Pemanfaatan buah sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai sumber pangan lokal masih relatif terbatas meskipun memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan inovatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori serta tingkat penerimaan konsumen terhadap produk sosis berbasis buah sukun sebagai alternatif pangan nabati. Metode penelitian yang digunakan adalah uji sensori yang meliputi uji hedonik dan uji organoleptik terhadap empat formulasi, yaitu F1 (100% sukun), F2 (75% sukun), F3 (50% sukun), dan formulasi kontrol. Pengujian dilakukan oleh 25 panelis semi terlatih dengan parameter penilaian warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji normalitas Shapiro-Wilk dan dilanjutkan dengan uji Friedman karena data tidak berdistribusi normal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F3 (50% sukun) memperoleh nilai penerimaan tertinggi dengan rata-rata uji hedonik sebesar 4,02 dan rata-rata uji organoleptik sebesar 4,35. Formulasi tersebut memiliki karakteristik warna kuning kecoklatan, rasa sangat gurih, aroma sangat beraroma, dan tekstur kenyal. Hasil uji Friedman menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan pada seluruh atribut sensori yang diuji (Asymp. Sig. < 0,05). Oleh karena itu, formulasi F3 merupakan formulasi yang paling disukai panelis dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan nabati inovatif berbasis sumber daya lokal.

Kata kunci: sukun, sosis nabati, uji sensori, uji organoleptik, penerimaan konsumen.

PRAKATA

Segala puji bagi Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis diberikan kemudahan dan kemampuan untuk menuntaskan tugas akhir ini. Adapun penyusunan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan pendidikan jenjang Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Pada tugas akhir ini, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul " Uji sensori produk sosis berbasis buah sukun sebagai substitusi alternatif olahan pangan nabati ".

Laporan tugas akhir ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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 Dosen pembimbing II.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Muhamad 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.
7. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M, 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 keluarga, saudara, serta sahabat yang selalu mendukung dan mendoakan penulis hingga Tugas Akhir ini berjalan dengan tepat waktu.

10. Kepada teman-teman kelompok saya Adrian Rahmanzain Ariputra, Musa Ilhami, Muhammad Rafif, dan Rizky Fachrezy yang telah bekerja sama untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Kepada orang-orang yang tidak dapat disebutkan namanya namun tidak mengurangi kasih dan hormat penulis karena telah hadir dikeluh kesah dan momen penting serta menjadi pembelajaran hingga pendidikan penulis berakhir.
12. Serta semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan proposal Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan serta pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis dengan rendah hati memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan sangat mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari para pembaca untuk perbaikan di masa mendatang.

Jakarta, 12 Juni 2026



Ahmad Farhan Hilmi

NIM. 2394406007

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TA DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA	vi
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABLE.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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 Penulisan.....	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Institusi Pendidikan.....	5
3. Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Landasan Teori	7
1. Konsep Pangan Praktis dan Inovasi Produk Pangan	7
2. Buah Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>).....	9
3. Sosis Nabati.....	12
4. Uji Sensori.....	15
5. Panelis	17
6. Dasar Pengambilan Keputusan Satu Kali Pengulangan Pada uji Sensori.....	20
BAB III METODE PELAKSANAAN	22
A. Data /Objek Penelitian	22
B. Metode Penelitian	23
C. Teknik Pengumpulan Data	24
D. Pengukuran dan Analisis Data	28
E. Ruang Lingkup	33

a) Peran Penulis.....	33
b) Kategori Karya.....	33
c) Ide Kreatif	34
F. Langkah Kerja	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori Pada Sosis Sukun	41
B. Hasil Karakteristik Uji Organoleptik	43
C. Hasil Uji Hedonik	51
D. Hasil Overall Acceptability Uji Friedman	59
E. Hasil Observasi Penulis dan Analisis Mengenai Karakteristik Uji sensori	61
BAB V PENUTUP.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sukun.....	9
Gambar 2 Sosis Nabati	12
Gambar 3 Tahap Uji Triangle.....	38
Gambar 4 Tahap Uji Sensori	38

DAFTAR TABLE

Tabel 1 Pengembangan Buah Sukun	11
Tabel 2 Pengembangan Sosis Nabati.....	14
Tabel 3 Skala Penilaian Mutu Uji Organoleptik.....	25
Tabel 4 Bobot Nilai Kuesioner Hedonik	26
Tabel 5 Nilai Interval Skor Mutu Uji Hedonik.....	29
Tabel 6 Nilai Interval Uji Mutu Organoleptik Tekstur	29
Tabel 7 Nilai Interval Uji Mutu Organoleptik Warna.....	29
Tabel 8 Nilai Interval Uji Mutu Organoleptik Aroma	29
Tabel 9 Nilai Interval Uji Mutu Organoleptik Rasa	29
Tabel 10 Hasil Tes Normalitas Uji Organoleptik	31
Tabel 11 Hasil Tes Normalitas Uji Hedonik	32
Tabel 12 Penentuan Bilangan Acak Percobaan 1	36
Tabel 13 Layout Percobaan	36
Tabel 14 Hasil Pelaksanaan Uji Sensori	41
Tabel 15 Hasil Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik.....	43
Tabel 16 Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mutu Tekstur	44
Tabel 17 Hasil Analisis Data Friedman Test Terhadap Mutu Tekstur	44
Tabel 18 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna.....	46
Tabel 19 Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis terhadap Mutu Warna.....	46
Tabel 20 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma	48
Tabel 21 Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis terhadap Mutu Aroma	48
Tabel 22 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa	49
Tabel 23 Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis terhadap Mutu Rasa.....	50
Tabel 24 Hasil Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik	51
Tabel 25 Nilai Rata Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Sokun	52
Tabel 26 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis Terhadap Tekstur Sokun	53
Tabel 27 Nilai Rata Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Sokun	54
Tabel 28 Hasil Analisis Data Friedman Test panelis Terhadap Tekstur Sokun	55
Tabel 29 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sokun.....	56
Tabel 30 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Sokun.....	57
Tabel 31 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Sokun	58
Tabel 32 Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Sokun.....	58
Tabel 33 Overall Acceptability Uji Friedman Pada Keseluruhan Uji Organoleptik	59
Tabel 34 Overall Acceptability Uji Friedman Pada Keseluruhan Uji Hedonik.....	60
Tabel 35 Hasil pengamatan Produk Pada Sampel Organoleptik	61
Tabel 36 Hasil Pengamatan Produk Pada Sampel Hedonik	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	69
Lampiran 2 Lembar Bimbingan Tugas Akhir 1.....	70
Lampiran 3 Lembar Bimbingan Tugas Akhir 2.....	71
Lampiran 4 Formulir Persyaratan Panelis.....	72
Lampiran 5 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	74
Lampiran 6 Formulir Panelis Untuk Tingkat Kesukaan	75
Lampiran 7 Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Tekstur Sokun.....	76
Lampiran 8 Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Warna Sokun.....	77
Lampiran 9 Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Aroma Sokun	78
Lampiran 10 Formulir Uji Mutu Sensori Terhadap Rasa Sokun	79
Lampiran 11 Formulir Absensi Uji Sensori.....	80
Lampiran 12 Rekap Data Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Tekstur	81
Lampiran 13 Rekap Data organoleptik Panelis Terhadap Mutu Warna.....	82
Lampiran 14 Rekap Data Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Aroma	83
Lampiran 15 Rekap Data Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Rasa.....	84
Lampiran 16 Rekap Data Hedonik (kesukaan) Panelis Terhadap Aspek Tekstur.....	85
Lampiran 17 Rekap Data Hedonik (kesukaan) Panelis Terhadap Aspek Warna	86
Lampiran 18 Rekap Data Hedonik (kesukaan) Panelis Terhadap Aspek Aroma.....	87
Lampiran 19 Rekap Data Hedonik (kesukaan) Panelis Terhadap Aspek Rasa	88
Lampiran 20 Data hasil uji Friedman	89
Lampiran 21 Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	91