

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI *FRUIT LEATHER* RASA ASINAN BOGOR SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

ADRISTI CHIARA DEWANTI

NIM: 2394406003

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

FORMULASI *FRUIT LEATHER* RASA ASINAN BOGOR SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

ADRISTI CHIARA DEWANTI

NIM: 2394406003

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Fruit Leather* Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal

Penulis : Adristi Chiara Dewanti

NIM : 2394406003

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 Selasa, tanggal 14 Juli 2020

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,

(Swastono Putro P, S.Par., M.Par.)

NIP.198804112020121008

Anggota 1

(Lina Mufidah M.Pd)

NIP.198908182024062001

Anggota 2

(Lu'Luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par)

NIP. 199104252022031012

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

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

NIP. 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Fruit Leather* Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal

Penulis : Adristi Chiara Dewanti

NIM : 2394406003

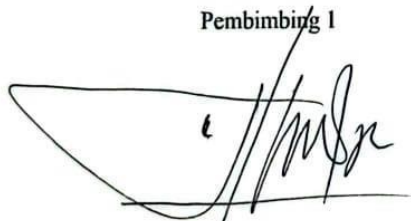
Program Studi : Pariwisata

Jurusan : Seni Kuliner

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 10 Juni 2026

Pembimbing 1



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

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 : Adristi Chiara Dewanti
NIM : 2394406003
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner
Tahun Akademik : 2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Formulasi *Fruit Leather* Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal 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, 11 Juni 2026



Adristi Chiara Dewanti

2394406003

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Adristi Chiara Dewanti
NIM : 2394406003
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner
Tahun Akademik : 2023

demikian 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: *Formulasi Fruit Leather Rasa Asinan Bogor Sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal*

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,



(Adristi Chiara Dewanti)
2394406003

ABSTRACT

Bogor pickled fruit (Asinan Bogor) is a traditional food with a sweet, sour, and spicy flavor, but it has a short shelf life. This study aimed to develop a Bogor pickled fruit-flavored fruit leather and determine the best formulation based on sensory quality, shelf life, and production cost. An experimental method was used with a control and F2 formulation (100% pickling sauce) containing agar and lemon water. Sensory evaluation was conducted by expert judgment on aroma, taste, texture, and color, while storage stability was observed for 30 days in sealed packaging using a dehydrator drying process. The results showed that (1) F2 (100%) was the best formulation, producing a balanced sweet, sour, and spicy taste, a distinctive pickled aroma, a chewy texture, and an attractive reddish-orange color. (2) F2 maintained its sensory quality for up to 30 days, whereas the control showed quality deterioration, including bitter taste and aroma, soft texture, and fungal growth after 21 days. (3) The production cost of the best formulation was IDR 526.66 per sheet, indicating its potential as a practical local food product with a longer shelf life than fresh Bogor pickled fruit.

Keywords: *Diversification, Formulation, Asinan Bogor, Fruit Leather, Fruit Strips*

Asinan Bogor merupakan salah satu makanan khas Kota Bogor yang memiliki cita rasa manis, asam, dan pedas, namun memiliki daya simpan yang relatif singkat. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *fruit leather* rasa asinan Bogor serta menentukan formulasi terbaik berdasarkan karakteristik sensori, daya simpan, dan nilai ekonomi produk. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan beberapa formulasi perlakuan, yaitu kontrol dan formulasi F2 (100% saus asinan) yang ditambahkan agar dan air lemon. Penilaian sensori dilakukan melalui *expert judgement* terhadap aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna. Selain itu, dilakukan pengamatan penyimpanan selama 30 hari menggunakan kemasan tertutup dan proses pengeringan dengan *dehydrator*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) formulasi F2 (100%) merupakan formulasi terbaik karena menghasilkan rasa yang seimbang antara manis, asam, dan pedas, aroma asinan yang khas, tekstur *chewy* dan lentur, serta warna oranye kemerahan yang menarik. (2) Selama penyimpanan hingga 30 hari, F2 mampu mempertahankan rasa dan aroma tanpa perubahan yang signifikan, sedangkan kontrol mengalami penurunan mutu lebih cepat berupa munculnya rasa dan aroma pahit, tekstur menjadi basah dan lumer, serta pertumbuhan fungi pada hari ke-21. (3) Secara ekonomi, formulasi terbaik memiliki Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp526,66 per lembar sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan lokal yang praktis, bernilai tambah, dan memiliki daya simpan lebih panjang dibandingkan asinan Bogor segar.

Kata Kunci : *Diversifikasi, Formulasi, Asinan Bogor, Fruit Leather, Fruit strips*

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 "Formulasi *Fruit Leather* Rasa Asinan Bogor sebagai Produk Diversifikasi Olahan Pangan Lokal". 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 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
7. Lu`Luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par, selaku Dosen Pembimbing I
8. Nurofik, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing II.
9. 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.
10. Kepada keluarga, saudara, serta para sahabat yang hadir mendukung dan mendoakan penulis hingga Tugas Akhir ini berjalan dengan tepat waktu.

11. Kepada teman-teman kelompok saya Kinta Putri Dewa, Aliyah Jaira Nadeak, Fitria yang telah bekerja sama untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
12. 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.
13. 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, 11 Juni 2026



Adristi Chiara Dewanti

NIM. 2394406003

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR...	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	5
E. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Eksperimen Formulasi	7
B. Fruit Leather	10
C. Asinan Bogor	12
D. Gula	13
E. Agar – agar	14
F. Resep Acuan	15
G. Expert Judgement	16

BAB III METODE PENULISAN	18
A. Objek dan Subjek Penulisan	18
B. Teknik Pengumpulan Data.....	19
C. Ruang Lingkup	21
D. Langkah Produksi	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil.....	30
B. Lama Daya Simpan Fruit Leather Asinan Bogor.....	47
C. Estimasi Harga Pokok Produksi (HPP).....	50
BAB V PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Asinan Bogor	12
Gambar 2 Gula	13
Gambar 3 Agar-agar	14
Gambar 4 Tahapan Pelaksanaan.....	25
Gambar 5 Packaging.....	25
Gambar 6 Hasil Resep Acuan 1.....	31
Gambar 7 Hasil Resep Acuan 2.....	31
Gambar 8 Hasil Resep Acuan 3.....	32
Gambar 9 Expert Judgement 1	33
Gambar 10 Expert Judgement 2	33
Gambar 11 Expert Judgement 3	34
Gambar 12 Fruit Leather F1	41
Gambar 13 Fruit Leather F2.....	41
Gambar 14 Fruit Leather F3.....	42
Gambar 15 Fruit Leather F4.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Fruit Leather.....	10
Tabel 2 Pengembangan Asinan Bogor	12
Tabel 3 Konsentrasi Variabel Formulasi	22
Tabel 4 Konsentrasi Resep	23
Tabel 5 Bahan Pembuatan <i>Fruit Leather</i> Asinan Bogor	25
Tabel 6 Alat Pembuatan <i>Fruit Leather</i> Asinan Bogor	27
Tabel 7 Resep Acuan.....	30
Tabel 8 Hasil dan Deskripsi Uji <i>Expert</i> Resep Acuan.....	34
Tabel 9 Resep Kontrol.....	38
Tabel 10 Resep Inovasi	40
Tabel 11 Penilaian Ketepatan dan deskripsi produk dari <i>Expert Judgement</i>	43
Tabel 12 Observasi Daya Simpan	47
Tabel 13 HPP Formulasi Saus Asinan.....	50
Tabel 14 HPP Formulasi Kontrol	51
Tabel 15 HPP Formulasi 100% Saus Asinan Bogor dengan Penambahan Agar dan Air Lemon	51
Tabel 16 HPP Formulasi 75% Saus Asinan Bogor dengan Penambahan Agar dan Air Lemon	52
Tabel 17 HPP Formulasi 50% Saus Asinan Bogor dengan Penambahan Agar dan Air Lemon	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	58
Lampiran 2 Lembar Pembimbingan Tugas Akhir	59
Lampiran 3 Lembar Persetujuan <i>Expert Judgement</i>	61
Lampiran 4 Lembar Penilaian <i>Expert Judgement</i> Resep Acuan <i>Fruit leather</i> rasa asinan Bogor.....	64
Lampiran 5 Lembar Penilaian <i>Expert Judgement</i> Resep Variabel Fruit Leather rasa asinan Bogor.....	73
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan	82