

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**EVALUASI SENSORIS PERMEN *JELLY ROLL***  
**DENGAN KONSENTRAT *SYRUP CEMPEDAK***

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya Pariwisata**



**Disusun oleh:**  
**NIMAS PRASASTI**  
**NIM: 21710043**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2024**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**EVALUASI SENSORIS PERMEN *JELLY ROLL***  
**DENGAN KONSENTRAT *SYRUP* CEMPEDAK**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar**  
**Ahli Madya Pariwisata**



**Disusun oleh:**  
**NIMAS PRASASTI**  
**NIM: 21710043**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**  
**JAKARTA**  
**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensoris Permen *Jelly Roll* Dengan Konsentrat  
*Syrup* Cempedak  
Penulis : Nimas Prasasti  
NIM : 21710043  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji  
Tugas Akhir dikampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari  
Senin, 15 Juli 2024.

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji,



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.  
NIP. 198804212020121008

Anggota 1



Rr. Christiana M. A. Stj, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 199408082022032020

Anggota 2



Lu'luwatin R. A, S.Pd., M.M.Par.  
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M  
NIP. 198103052008122001

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensoris Permen *Jelly Roll* Dengan Konsentrat  
*Syrup* Cempedak  
Penulis : Nimas Prasasti  
NIM : 21710043  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 28 Juni 2024

Pembimbing I



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par.  
NIP. 199104252022032012

Pembimbing II



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.  
NIP. 198709082019031006

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nimas Prasasti  
NIM : 21710043  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“Evaluasi Sensoris Permen *Jelly Roll* Dengan Konsentrat *Syrup* Cempedak”

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, 28 Juni 2024

Yang menyatakan,



Nimas Prasasti  
NIM: 21710043

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nimas Prasasti  
NIM : 21710043  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

demikian 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: "Evaluasi Sensoris Permen *Jelly Roll* Dengan Konsentrat *Syrup* Cempedak".

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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, 28 Juni 2024

Yang menyatakan,



Nimas Prasasti  
NIM: 21710043

## ABSTRAK

*The lack of utilization of cempedak into interesting food preparations and the short shelf life of cempedak due to the abundant fruit season. Therefore, the new innovation that will be developed from cempedak fruit is Jelly Roll Candy. This study conducted experiments on cempedak processing to determine the sensory test process and data results using the hedonic test method and organoleptic test to determine the level of acceptance and level of liking of processed jelly roll candy made from cempedak for 4 samples consisting of control, 75% Cempedak Syrup, 50% Cempedak Syrup and 25% Cempedak Syrup. The sensory test and organoleptic test were carried out with a hedonic test scale of 1-5, while the organoleptic test used a scale of 1-3 and a scale of 1-4 using semi trained panelists of 25 people who were carried out at the 3rd floor E building of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Questionnaire data was processed using validity and reliability tests, normality tests and Friedman tests. The sensory test results were most favored by panelists, namely jelly candy products with 75% formulation of Cempedak Syrup, acceptable and there are differences in consumer acceptance of cempedak jelly roll candy products.*

**Keywords:** *Syrup Cempedak, Jelly Roll Candy, Sensory Test*

Minimnya pemanfaatan buah cempedak menjadi olahan pangan yang menarik dan masa simpan buah cempedak yang pendek karena musim buah yang melimpah. Sehingga, inovasi baru yang akan dikembangkan dari buah cempedak adalah Permen *Jelly Roll*. Penulisan ini dilakukan eksperimen pengolahan buah cempedak untuk mengetahui proses uji sensori dan hasil data menggunakan metode uji hedonik dan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan dan tingkat kesukaan olahan permen *jelly roll* berbahan dasar buah cempedak terhadap 4 sampel sampel yang terdiri dari kontrol, 75% *Syrup* Buah Cempedak, 50% *Syrup* Buah Cempedak dan 25% *Syrup* Buah Cempedak. Uji sensori dan uji organoleptik dilakukan dengan skala uji hedonik 1-5, sedangkan uji organoleptik menggunakan skala 1-3 dan skala 1-4 menggunakan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang yang dilaksanakan di gedung E lantai 3 Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Data kuesioner diolah menggunakan uji validitas dan reabilitas, uji normalitas dan uji friedman. Hasil uji sensori yang paling disukai oleh panelis yaitu produk permen *jelly* dengan formulasi 75% *Syrup* Buah Cempedak, dapat diterima dan ada perbedaan daya terima oleh panelis pada produk permen *jelly roll* buah cempedak.

**Kata Kunci:** *Sirup Cempedak, Permen Jelly Roll, Uji Sensori*

## 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-III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen dalam inovasi pembuatan permen *jelly roll* dengan menggunakan buah cempedak yang diolah menjadi *syrup* buah cempedak. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan Tugas Akhir berjudul “Evaluasi Sensoris Permen *Jelly Roll* Dengan Konsentrat *Syrup* Cempedak”.

Laporan Tugas Akhir 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. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M. Sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc 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. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing II
9. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama kepada dosen pengajar Program Studi Seni



Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

10. Kedua orang tua dan kedua adik saya yang paling berjasa dalam hidup saya. Kepada Ibu Arni Mulyani dan Bapak Mistam, terima kasih telah mendidik, memberikan motivasi, semangat, nasihat dan mendukung segala keputusan dan pilihan pada kehidupan penulis.
11. Teman-teman anggota kelompok yaitu Inda Dzil Arsy, Nurul Syif'a Herdianti dan Sefty Aulia Al Zair yang telah bekerja sama dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Kepada teman-teman angkatan 2021 Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Kepada diri saya sendiri, Nimas Prasasti. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha dan tidak menyerah setiap proses yang dilakukan. Terimakasih telah berjuang dan bertahan sejauh ini.
14. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah ikut andil dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT, melimpahkan rahmatnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun tugas akhir ini.

Jakarta, 05 Juli 2024



Nimas Prasasti

NIM. 21710043

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	iv
<b>DAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>PRAKATA</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II</b> .....	8
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
A. Evaluasi .....	8
B. Uji Sensori.....	8
C. Triangle Test .....	8
D. Uji Hedonik.....	8
E. Uji Organoleptik .....	9
F. Permen <i>Jelly Roll</i> .....	9
G. Penelitian Terdahulu Mengenai Permen <i>Jelly Roll</i> .....	11
H. Buah Cempedak .....	12
I. Penelitian Terdahulu Mengenai Buah Cempedak.....	13
J. <i>Syrup</i> .....	15
<b>BAB III</b> .....	17

<b>METODE PELAKSANAAN</b> .....	17
A. Data/Objek Penulisan.....	17
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
C. Ruang Lingkup.....	25
D. Langkah Kerja.....	26
E. Perhitungan Unit Percobaan.....	32
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	34
<b>BAB IV</b> .....	37
<b>PEMBAHASAN</b> .....	37
A. Hasil Pelaksanaan Uji Sensoris.....	37
B. Hasil Pengamatan Penulis dan Pembahasan Karakteristik Sifat Sensoris ..	39
C. Uji Validitas dan Reliabilitas Data.....	42
D. Uji Normalitas Data .....	44
E. Hasil Uji Hedonik dan Uji Friedman .....	45
F. Hasil Uji Organoleptik dan Uji Friedman.....	53
G. Hasil Keseluruhan .....	62
<b>BAB V</b> .....	65
<b>PENUTUP</b> .....	65
A. Kesimpulan .....	65
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	67
<b>LAMPIRAN</b> .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Permen Jelly .....	10
Tabel 2. Penelitian Terdahulu Mengenai Permen <i>Jelly Roll</i> .....	11
Tabel 3. Penelitian Terdahulu Mengenai Buah Cempedak.....	14
Tabel 4. <i>Timeline</i> Penelitian.....	17
Tabel 5. Bobot Nilai Kuesioner .....	22
Tabel 6. Skala Skor Penilaian Uji Hedonik .....	23
Tabel 7. Bobot Nilai Pada Setiap Aspek Uji Mutu Organoleptik .....	24
Tabel 8. Skala Skor Penilaian Uji Organoleptik .....	25
Tabel 9. Konsentrasi Variable.....	26
Tabel 10. Bahan Syrup Buah Cempedak .....	27
Tabel 11. Bahan Permen Jelly Roll Cempedak.....	27
Tabel 12. Bilangan Acak.....	33
Tabel 13. Layout Percobaan.....	33
Tabel 14. Hasil Pelaksanaan Uji Sensoris.....	37
Tabel 15. Hasil Pengamatan Produk Permen Jelly Roll Pada Setiap Sampel.....	40
Tabel 16. Hasil Data Reliability Statistics .....	43
Tabel 17. Hasil data uji normalitas menggunakan metode Shapiro-Wilk .....	44
Tabel 18. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	46
Tabel 19. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Warna Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak .....	46
Tabel 20. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	48
Tabel 21. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Aroma Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak .....	48
Tabel 22. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	50
Tabel 23. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak .....	50
Tabel 24. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	52
Tabel 25. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	52
Tabel 26. Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mutu Warna Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	54
Tabel 27. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Warna Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	54
Tabel 28. Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mutu Aroma Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	56
Tabel 29. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Aroma Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	56
Tabel 30. Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mutu Tekstur Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	58

Tabel 31. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Tekstur Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak .....	59
Tabel 32 Nilai Rata-Rata Panelis Terhadap Mutu Rasa Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak.....	60
Tabel 33. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Rasa Permen Jelly Roll Berbahan Dasar Buah Cempedak .....	61
Tabel 34. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik.....	62
Tabel 35. Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik .....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Permen Jelly Roll .....	9
Gambar 2. Buah Cempedak .....	13
Gambar 3. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Sensori.....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	70
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1 .....	71
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2 .....	72
Lampiran 4. Formulir Persyaratan Panelis.....	73
Lampiran 5. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	75
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	76
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Permen Jelly Roll Cempedak.....	77
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Permen Jelly Roll Cempedak.....	78
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Permen Jelly Roll Cempedak.....	79
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada Permen Jelly Roll Cempedak.....	80
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis .....	81
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Permen Jelly Roll Cempedak .....	82
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Permen Jelly Roll Cempedak .....	83
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Permen Jelly Roll Cempedak.....	84
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Permen Jelly Roll Cempedak .....	85
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Permen Jelly Roll Cempedak .....	86
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Permen Jelly Roll Cempedak .....	87
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Permen Jelly Roll Cempedak.....	88
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Permen Jelly Roll Cempedak .....	89
Lampiran 20. Hasil Data Uji Validitas Menggunakan SPSS.....	90
Lampiran 21. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir .....	91