

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL DARI

BAHAN BAJIGUR MENJADI SILKY PUDING SEBAGAI HIDANGAN

PENUTUP

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam Mengerjakan Tugas Akhir
Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya



Disusun Oleh

Maitsa Nabila

2394406037

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBARAN PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI HEDONIK PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL
DARI BAHAN BAJIGUR MENJADI SILKY PUDING SEBAGAI
HIDANGAN PENUTUP

Penulis : Maitsa Nabila

Nim : 2394406037

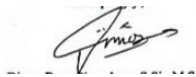
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin 13 Juli 2026.

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



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

NIP.198402032019031005

Penguji 1



Lina Mufidah M.Pd

NIP.198908182024062001

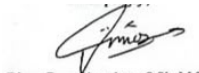
Penguji 2



Muhammad Hafif Yadi, S. Hut., M.Si

NIP. 199704042025061007

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP.198402032019031005

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI HEDONIK PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL
DARI BAHAN BAJIGUR MENJADI SILKY PUDING SEBAGAI
HIDANGAN PENUTUP

Penulis : Maitsa Nabila

Nim : 2394406037

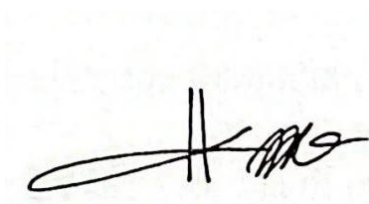
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan di setujui untuk disidangkan,
Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2026

Pembimbing 1

Pembimbing 2



Antinah Latif, S.Kp.G, MK.KM
NIP. 199112092019032023



Nabilla Rida Tri Nisa, S.Stat., M.Stat.
NIP. 199705012024062002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M
NIP. 198603272019031013

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Maitsa Nabila
Nim : 2394406037
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Uji Hedonik Pengolahan Minuman Tradisional Dari Bahan Bajigur Menjadi Silky Puding Sebagai Hidangan Penutup adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari di temukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini di buat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juni 2026

Yang menyatakan



Maitsa Nabila

NIM: 2394406037

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Maitsa Nabila
Nim : 2394406037
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-eksklusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Uji Hedonik Pengolahan Minuman Tradisional Dari Bahan Bajigur Menjadi Silky Puding Sebagai Hidangan Penutup.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 11 Juni 2026

Yang menyatakan.



Maitsa Nabila
NIM : 2394406037

ABSTRACT

This study aimed to evaluate consumer acceptance of bajigur-based silky pudding based on its color, texture, taste, and aroma. A hedonic test was conducted with 25 semi-trained panelists who had passed the triangle test. Study results 1) The implementation of the hedonic test included preparing the triangle test, preparing the triangle test forms, setting up the testing site, evaluating data that passed the triangle test, preparing the triangle test products, labeling the products, setting up the hedonic test layout, taking attendance, providing instructions to the panelists, conducting the hedonic test, and collecting ; 2) Based on the panelists' acceptance test, it can be concluded that the bajigur-based silky pudding was well accepted. Formulation F2 was the most preferred, achieving the highest overall mean score of 4.57 for color, taste, texture, and aroma. This formulation contained F2 75% with 30 gram of sugar and 2 gram of gelatin indicating its potential to be further developed as an innovative food product.; 3) There were significant differences in panelists' preference levels regarding the percentages of gelatin and sugar, which influenced the panelists' acceptance levels, as indicated by the results of the Friedman test for the attributes of color, taste, texture, and aroma, with F2 yielding a p-value of.

Keywords: *Bajigur, Consumer Acceptance, Silky Pudding, Hedonic Test, The Friedman test*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi silky pudding berbahan dasar bajigur berdasarkan aspek warna, tekstur, rasa, dan aroma. Penelitian menggunakan uji hedonik yang melibatkan 25 panelis semi terlatih yang telah lulus triangle test. Hasil penelitian 1) Hasil gambaran pelaksanaan uji hedonik dari persiapan triangle test, menyiapkan formulir triangle test, menyiapkan tempat pelaksanaan, penilaian data yang lolos uji triangle test, mempersiapkan produk uji triangle test, labeling produk, menyiapkan layout uji hedonik, abesnsi, arahan kepada panelis, melakukan uji hedonik dan pengumpulan uji hedonik.; 2) Berdasarkan tingkat penerimaan panelis, dapat disimpulkan bahwa inovasi silky pudding berbahan dasar bajigur diterima dengan baik. Formulasi F2 merupakan formulasi yang paling disukai dengan nilai rata-rata keseluruhan 4,57, berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma. Formulasi ini menggunakan F2 75% dengan 30 gr gula dan 2 gram gelatin sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan inovatif.; 3) Terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan panelis dari prosentase gelatin dan gula yang mempengaruhi tingkat penerimaan panelis, dari hasil uji friedman dari atribut warna, rasa, tekstur dan aroma dengan F2 yaitu p.value 0,000 yang lebih kecil dari 0,05 .Hal ini menunjukkan bahwa hipotesis alternatif atau H1 diterima.

Kata kunci: *Bajigur, Penerimaan Konsumen, Silky Pudding, Uji Hedonik, Uji Friedman*

PRAKARTA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, danksabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul : Uji Hedonik Pengolahan Minuman Tradisional Dari Bahan Bajigur Menjadi Silky Pudding Sebagai Hidangan Penutup

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa proposal ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca proposal. Penulis juga menyadari bahwa penelitian ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, saran-saran dari pihak yang telah membantu dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Dwi Riyono, S.T, M.Ak., Ph.D selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Wawan Nugraha, S.Si., M.Acc., Ph 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 Priwisata.
5. Muhammad Ridwan,S.Ikom.,M.M.KoordinatorProgram Studi Seni Kuliner.
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., Selaku Sekkretaris Program studi seni kuliner.
7. Antinah Latif, S.Kp.G, MK.KM., Pembimbing I.
8. Nabilla Rida Tri Nisa, S.Stat., M.Stat. Pembimbing II.
9. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si.,M.Sc., Selaku Ketua Penguji.
10. Lina Mufidah M.Pd Selaku Doden Penguji I.
11. Muhammad Hafif Yadi,S. Hut., M.Si Selaku Doden Penguji II.
12. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
- 13.Keluarga tercinta yang pengertian dan bersedia mendengar keluh kesah saya selama proses penulisan laporan ini.
14. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2023 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 11 Juli 2026

Penulis,



Maitsa Nabila

NIM : 2394406037

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS	iii
PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRACT	vi
PRAKARTA	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Teori Uji Hedonik	7
B. Panelis	10
C. Bajigur.....	13
D. Silky Puding.....	14
E. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tekstur	15
F. Aspek Warna	16
G. Aroma dan Cita Rasa	17
BAB III	18

METODE PELAKSANAAN	18
A. Data/Objektif Penulisan	18
B. Waktu dan tempat	19
C. Teknik Pengumpulan Data	19
D. Pengukuran dan Analisis Data	21
E. Uji Normalitas	23
F. Uji Non parametrik	24
G. Uji Friedman	25
H. Ruang Lingkup	26
I. Langkah Kerja	27
J. Uji Triangle Test	30
BAB IV	32
HASIL PEMBAHASAN	32
A. Gambaran kegiatan hedonik	32
B. Tingkat Kesukaan Penerimaan Panelis	42
BAB V	58
PENUTUP	58
B. KESIMPULAN	58
B. SARAN	59
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bajigur	13
Gambar 2. Silky Pudding	15
Gambar 3. Diagram alur Tringle tes	31
Gambar 4. Diagram alur Uji Hedonik.....	31
Gambar 5. Membuat Larutan Perasa Dalam Air Untuk Uji Triangle Tes	32
Gambar 6. Menyiapkan Formulir Uji Triangle Test	33
Gambar 7. Menyiapkan Tempat Umtuk Pelaksanaan Uji Triangle Tes	34
Gambar 8. Penilaian Data Panelis Yang Lolos UjiTriangle Test.....	34
Gambar 9. Mempersiapkan Produk Hasil Uji Triangle Tes Untuk Uji Hedonik..	35
Gambar 10. Labeling Produk Uji Hedonik	36
Gambar 11. Menyiapkan Layout Untuk Uji Hedonik.....	37
Gambar 12. Absensi Dalam Pelaksanaan Uji Hedonik.....	37
Gambar 13. Memberikan Arahan Kepada Panelis Uji Hedonik	38
Gambar 14. Panelis Melakukan Pengujian Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur....	38
Gambar 15. Pengumpulan Form Uji dan Penutupan	39
Gambar 16. Dokumen Bersama Panelis Kegiatan Uji Hedonik	40
Gambar 17. Warna Silky Pudding	43
Gambar 18. Diagram Radar Hasil Uji Hedonik	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Seputar Uji Hedonik	9
Tabel 2. Penelitian Terdahulu Seputar Komposisi Bajigur.....	14
Tabel 3. Penilaian Skor Uji Hedonik	20
Tabel 4. Kriteria Skala skor Interval	23
Tabel 5. Resep kontrol silky pudding	27
Tabel 6. Formulasi kontrol /acuan silky pudding bajigur	27
Tabel 7. Resep formulasi silky puding bajigur	28
Tabel 8. Bilangan acak.....	29
Tabel 9. Layout percobaan.....	29
Tabel 10. Nilai Rata-Rata Warna Uji Hedonik	43
Tabel 11. Nilai Warna Uji Friedman.....	44
Tabel 12. Nilai Rata-Rata Tekstur Uji Hedonik.....	46
Tabel 13. Nilai Tekstur Uji Friedman	48
Tabel 14. Nilai Rata-Rata Rasa Uji Hedonik	49
Tabel 15. Nilai Rasa Uji Friedman	51
Tabel 16. Nilai rata-rata aroma uji hedonik	52
Tabel 17. Nilai aroma Uji Friedman	54
Tabel 18. Hasil keseluruhan nilai rata-rata uji hedonik	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	63
Lampiran 2. Lembaran Pembimbingan.....	64
Lampiran 3. Lembar Uji Segitiga	66
Lampiran 4. Hasil Uji Segitiga	67
Lampiran 5. Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	70
Lampiran 6. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis	71
Lampiran 7. Formulir Pernyataan Panelis.....	72
Lampiran 8. Formulir Uji Hedonik	73
Lampiran 9. Daftar Hadir Panelis	74
Lampiran 10. Rekapitulasi Data Kesukaan Warna	76
Lampiran 11. Rekapitulasi Data Kesukaan Tekstur.....	77
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Kesukaan Rasa	78
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Kesukaan Aroma.....	79