

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA PRODUK *SOES* KERING SUBSTITUSI TEPUNG UBI GEMBILI DENGAN *FILLING GANACHE* KOPI SUSU GULA AREN

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



Disusun Oleh:

RIFQIYAWAN SYAPUTRA

NIM : 2394406052

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

UJI HEDONIK DAN UJI ORGANOLEPTIK PADA PRODUK *SOES* KERING SUBSTITUSI TEPUNG UBI GEMBILI DENGAN *FILLING GANACHE* KOPI SUSU GULA AREN

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



Disusun Oleh:

RIFQIYAWAN SYAPUTRA

NIM : 2394406052

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : "Uji Hedonik Dan Uji Organoleptik Pada Produk *Soes Kering* Substitusi Tepung Ubi Gembili Dengan *Filling Ganache* Kopi Susu Gula Aren"

Penulis : Rifqiyawan Syaputra

NIM : 2394406052

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, tanggal 15 Juli 2026.

Disahkan oleh
Ketua Penguji,



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

NIP. 198804112020121008

Penguji 1



(Antinah Latif, S.Kp.G., M.K.M.)

NIP. 199112092019032023

Penguji 2



(Lina Mufidah M.Pd.)

NIP. 198908182024062001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP. 198402032019031005

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : UJI HEDONIK SOES KERING SUBSTITUSI TEPUNG
UMBI GEMBILI DENGAN *FILLING GANACHE* KOPI
SUSU GULA AREN

Penulis : Rifiqyawan Syaputra

NIM : 2394406052

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

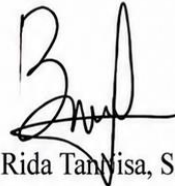
Ditandatangani di Jakarta, pada hari Jumat, 12 Juni 2026

Pembimbing I



(Lina Mufidah M.Pd)
NIP. 198908182024062001

Pembimbing II



(Nabilla Rida Tahnisa, 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 di bawah ini:

Nama : Rifqiyawan Syaputra
NIM : 2394406052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**"UJI HEDONIK *SOES* KERING SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GEMBILI
DENGAN *FILLING GANACHE* KOPI SUSU GULA AREN"**

**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

Yang menyatakan,



Rifqiyawan Syaputra

NIM: 2394406052

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rifqiyawan Syaputra
NIM : 2394406052
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-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: **UJI HEDONIK SOES KERING SUBSTITUSI TEPUNG UBI GEMBILI DENGAN FILLING GANACHE KOPI SUSU GULA AREN**

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,



Rifqiyawan Syaputra

NIM:2394406052

ABSTRACT

*Indonesia's dependence on imported wheat flour has driven the utilization of local food ingredients, one of which is gembili flour (*Dioscorea esculenta*), as a substitution ingredient in pastry products. This study aims to determine panelist preference through hedonic testing, quality assessment through organoleptic testing, and significant differences among gembili flour substitution formulations in choux pastry with palm sugar coffee milk ganache filling. A quantitative method was applied using four formulations (control/0%, 10%, 15%, and 20%) evaluated by 25 semi-trained panelists. Data were analyzed using mean values and the Friedman test due to non-normal distribution. Results showed that Formulation 2 (10%) achieved the highest acceptance in both hedonic (overall acceptability of 4.19) and organoleptic testing (4.21) across color, aroma, taste, and texture attributes. Significant differences were found among formulations for color, texture, and taste ($p < 0.05$), but not for aroma ($p > 0.05$) due to the dominant ganache filling aroma. Formulation 2 (10%) is recommended as the best formulation and may serve as a standard recipe.*

Keywords: *choux pastry, gembili flour, hedonic test, organoleptic test, palm sugar coffee milk ganache*

ABSTRAK

Ketergantungan Indonesia terhadap tepung terigu impor mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal, salah satunya tepung ubi gembili (*Dioscorea esculenta*), sebagai bahan substitusi pada produk *pastry*. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan panelis melalui uji hedonik, hasil penilaian mutu melalui uji organoleptik, serta perbedaan signifikan antar formulasi substitusi tepung ubi gembili pada *Soes* kering dengan *filling ganache* kopi susu gula aren. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan empat formulasi (kontrol/0%, 10%, 15%, dan 20%) yang diuji oleh 25 panelis semi terlatih. Data dianalisis menggunakan nilai rata-rata dan uji *Friedman* karena tidak berdistribusi normal. Hasil menunjukkan Formulasi 2 (10%) memperoleh penerimaan tertinggi pada uji hedonik (*overall acceptability* 4,19) dan uji organoleptik (4,21) pada seluruh atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur. Terdapat perbedaan signifikan antar formulasi pada atribut warna, tekstur, dan rasa ($p < 0,05$), namun tidak signifikan pada aroma ($p > 0,05$) akibat dominasi aroma *filling*. Formulasi 2 (10%) direkomendasikan sebagai formulasi terbaik dan dapat dijadikan resep standar produk.

Kata kunci: *Soes* kering, tepung ubi gembili, uji hedonik, uji organoleptik, *ganache* kopi susu gula aren

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, yang telah memberikan Kesehatan, kekuatan, dan kemampuan untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya dalam Program Studi Seni Kuliner di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif. Laporan ini disusun sebagai bentuk produk di tugas akhir. Dalam proyek ini, penulis menyajikan laporan tugas akhir berjudul: **“Uji Hedonik Dan Uji Organoleptik *Soes Kering* Substitusi Tepung Ubi Gembili Dengan *Filling Ganache* Kopi Susu Gula Aren.”**

Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan inspirasi. Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala 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 Sti, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Lina Mufidah, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Nabilla Rida Tri Nisa, S. Stat., M. Stat., selaku Dosen Pembimbing II
9. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan ilmu dan pelayanan terbaik selama penulis menempuh pendidikan.
10. Keluarga yang selalu memberi dukungan baik secara moral dan materi

11. seseorang yang istimewa yang telah menemani dan menyemangati saya pada hari-hari yang tidak mudah selama proses pengerjaan tugas akhir ini. Terima kasih telah memberikan dukungan, semangat, dan motivasi kepada penulis dan terima kasih karena telah menjadi rumah yang tidak hanya berupa tanah dan bangunan. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2023 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
12. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 11 Juni 2026

Penulis



Rifqiyawan Syaputra

NIM: 2394406052

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
<i>ABSTRACT</i>	v
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Uji Hedonik	9
B. Uji Organoleptik	9

C. Tepung Umbi Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i>).....	10
D. Pengembangan Tepung Umbi Gembili	12
E. Soes Kering	14
F. Pengembangan Produk Soes Kering dan Produk Sejenis	16
G. Kopi Susu Gula Aren sebagai <i>Filling Ganache Soes Kering</i>	18
H. Pengembangan Kopi Susu Gula Aren Dan Ganache.....	20
I. <i>Ganache</i>	21
J. Panelis.....	22
BAB III METODE PELAKSANAAN	25
A. Data/Objek Penelitian.....	25
B. Metode Penelitian	26
C. Teknik Pengumpulan Data	28
D. Pengukuran dan Analisis Data.....	29
E. Ruang Lingkup.....	37
F. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk (Langkah Kerja).....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
A. Hasil Pelaksanaan Uji <i>Triangle</i>	48
B. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik Dan Uji Organoleptik.....	49
C. Hasil Tingkat kesukaan Uji Hedonik	53
D. Hasil Uji Organoleptik	67
BAB V PENUTUP	88
A. Kesimpulan	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	95

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pengembangan Tepung Umbi Gembili.....	12
Tabel 2. Pengembangan <i>Choux</i>	16
Tabel 3. Pengembangan Produk Kopi Susu Gula Aren Dan <i>Ganache</i>	20
Tabel 4. Bobot Nilai Kuesioner	30
Tabel 5. Bobot Nilai Mutu Uji Organoleptik	31
Tabel 6. Interval Skor Penilaian Panelis	33
Tabel 7. Interval Skor Penilaian Uji Organoleptik.....	33
Tabel 8. Resep Formulasi <i>Soes</i> Kering	41
Tabel 9. Penentuan Bilangan Acak	42
Tabel 10. Layout Percobaan.....	42
Tabel 11. Proses Pelaksanaan Uji Hedonik dan Uj Organoleptik.....	50
Tabel 12. Nilai Rata-rata Keseluruhan Uji Hedonik	54
Tabel 13. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna pada Produk <i>Soes</i> Kering Subtitusi Tepung Ubi Gembili	55
Tabel 14. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Warna Pada Produk <i>Soes</i> Kering Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	56
Tabel 15. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur pada Produk <i>Soes</i> Kering Subtitusi Tepung Ubi Gembili	57
Tabel 16. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Tekstur Pada Produk <i>Soes</i> Kering Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	58
Tabel 17. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa pada Produk <i>Soes</i> Kering Subtitusi Tepung Ubi Gembili	60

Tabel 18. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Rasa Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	60
Tabel 19. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma pada Produk <i>Soes Kering</i> Subtitusi Tepung Ubi Gembili	62
Tabel 20. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Aroma Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	63
Tabel 21. Nilai Rata-rata Keseluruhan Uji Organoleptik	68
Tabel 22. Hasil Pengamatan Produk Pada Setiap Sampel	69
Tabel 23. Nilai Rata-rata Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Warna pada Produk <i>Soes Kering</i> Subtitusi Tepung Ubi Gembili	73
Tabel 24. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Mutu Warna Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	74
Tabel 25. Nilai Rata-rata Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Tekstur pada Produk <i>Soes Kering</i> Subtitusi Tepung Ubi Gembili	76
Tabel 26. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Mutu Tekstur Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	77
Tabel 27. Nilai Rata-rata Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Rasa pada Produk <i>Soes Kering</i> Subtitusi Tepung Ubi Gembili.....	79
Tabel 28. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Mutu Rasa Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	80
Tabel 29. Nilai Rata-rata Organoleptik Panelis Terhadap Mutu Aroma pada Produk <i>Soes Kering</i> Subtitusi Tepung Ubi Gembili	82
Tabel 30. Hasil Analisis Data Uji <i>Friedman Test</i> Panelis Terhadap Mutu Aroma Pada Produk <i>Soes Kering</i> Substitusi Tepung Ubi Gembili.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Umbi Gembili.....	11
Gambar 2. <i>Soes Kering</i>	14
Gambar 3. Kopi susu Gula Aren	18
Gambar 4. Uji <i>Triangle</i>	48
Gambar 5. <i>Spider Chart</i> Uji Hedonik	65
Gambar 6. <i>Spider Chart</i> Uji Organoleptik.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	95
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	96
Lampiran 3. Lembar Pembimbingan Tugas Akhir 2	97
Lampiran 4. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	98
Lampiran 5. Formulir Persyaratan Panelis.....	99
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Hedonik	101
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Organoleptik Aroma.....	102
Lampiran 8.. Formulir Uji Mutu Organoleptik Warna	103
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Organoleptik Tekstur.....	104
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Organoleptik Rasa	105
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis	106
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Aroma.....	108
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Warna	109
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Rasa.....	110
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Tekstur	111
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Organoleptik Mutu Aroma.....	112
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Organoleptik Mutu Rasa.....	113
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Organoleptik Mutu Tekstur ...	114
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Organoleptik Mutu Warna	115
Lampiran 20. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	116

