

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN PRODUK *GOER GLAMOUR* SEBAGAI
INOVASI *DESSERT FUSION FOOD* KEKINIAN**

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



Disusun Oleh :

KHOIRUNNISA ALFIANI

NIM: 21710026

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

SAMPUL DALAM
LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI PENERIMAAN PRODUK *GOER GLAMOUR* SEBAGAI
INOVASI *DESSERT FUSION FOOD* KEKINIAN

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :
KHOIRUNNISA ALFIANI
NIM: 21710026

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Produk *Goer Glamour* Sebagai
Dessert Fusion Food Kekinian
Penulis : Khoirunnisa Alfiani
NIM : 21710026
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 16 Juli 2024.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 198609052019032011

Anggota 1



Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIP. 198406262019032013

Anggota 2



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Produk *Goer Glamour* Sebagai
Dessert Fusion Food Kekinian
Penulis : Khoirunnisa Alfiani
NIM : 21710026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 3 Juli 2024

Pembimbing 1



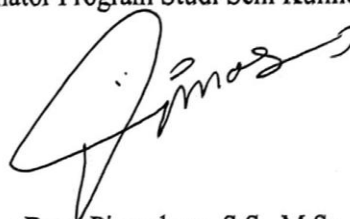
Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Khoirunnisa Alfiani
NIM : 21710026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Uji Penerimaan Produk *Goer Glamour* Sebagai Inovasi *Dessert Fusion Food* Kekinian” **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, 3 Juli 2024

Yang menyatakan,



Khoirunnisa Alfiani

NIM: 21710026

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Khoirunnisa Alfiani
NIM : 21710026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

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 Penerimaan Produk *Goer Glamour* Sebagai Inovasi *Dessert Fusion Food* Kekinian” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 3 Juli 2024

Yang menyatakan,



Khoirunnisa Alfiani

NIM: 21710026

ABSTRACT

As a valuable cultural asset, traditional Indonesian food needs to be preserved so that it is not displaced by foreign food products. In this context, dessert fusion food has become very popular because it combines traditional flavors with an attractive modern look, namely choux au craquelin with bajigur paste filling. Bajigur has a sweet and savory taste, as it uses local spices in it. Choux pastry is a French food made from eggs, butter, flour, salt, and water, through a cooking method process with boiling, mixing, and baking. One of the tests that can be done is sensory testing with the hedonic test with the aim of knowing the results of the level of acceptance in terms of texture, color, aroma, and taste. There are 3 samples with different bajigur recipe formulations and 1 control formulation sample that will be tested with 25 trained panelists and tested 3 times on the same day. The results of the level of acceptance of the hedonic test on the overall acceptability assessment of the four samples showed that the control formulation was most favored by the panelists, but in the texture aspect of the hedonic test results of formulation D outperformed the control formulation. So that there is a need for development and research on innovative bajigur choux au craquelin products.

Keywords: hedonic test, bajigur, choux au craquelin, fusion food

ABSTRAK

Sebagai aset budaya yang bernilai tinggi, makanan tradisional Indonesia perlu dilestarikan agar tidak tergeser oleh produk makanan asing. Dalam konteks ini, *dessert fusion food* menjadi sangat populer karena menggabungkan cita rasa tradisional dengan tampilan modern yang menarik, yaitu *choux au craquelin* dengan *filling* bajigur *paste*. Bajigur memiliki cita rasa manis serta gurih, karena menggunakan rempah-rempah lokal di dalamnya. *Choux pastry* merupakan makanan asal Perancis yang terbuat dari telur, mentega, tepung terigu, garam, dan air, melalui proses *cooking method* dengan *boiling*, *mixing*, dan *baking*. Salah satu pengujian yang dapat dilakukan adalah pengujian sensori dengan uji hedonik dengan tujuan untuk mengetahui hasil tingkat penerimaan dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Terdapat 3 sampel dengan formulasi resep bajigur yang berbeda dan 1 sampel formulasi kontrol yang akan diujikan dengan 25 panelis terlatih dan dilakukan dengan 3 kali pengujian di hari yang sama. Hasil tingkat penerimaan dari uji hedonik pada penilaian *overall acceptability* keempat sampel menunjukkan bahwa formulasi kontrol yang paling disukai oleh panelis, namun pada aspek tekstur hasil pengujian hedonik formulasi D mengungguli formulasi kontrol. Sehingga perlu adanya pengembangan dan penelitian kembali produk inovasi bajigur *choux au craquelin*.

Kata kunci : Uji Hedonik, Bajigur, *Choux Au Craquelin*, *Fusion Food*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunianya telah memberikan kemudahan dan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan proposal yang berjudul **“Uji Penerimaan Produk *Goer Glamour* Sebagai Inovasi *Dessert Fusion Food* Kekinian”**

Tujuan penulisan Proposal tugas akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh Tugas Akhir pada jenjang Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan Proposal Tugas Akhir ini, yaitu diantaranya:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M selaku Direktur Politeknik Negeri MediaKreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., 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, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pindandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing 1.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing 2.
8. Para dosen serta seluruh tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu dan melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kepada Ibu Suryani dan Bapak Daryanto selaku orang tua dari penulis, sudah menemani, menyayangi, dan memberi *support* dari bayi, sekarang, hingga selamanya.
10. Teman-teman dari SD, SMP, SMA, dan kuliah yang masih menjalin

hubungan erat, menyemangati penulis dari awal masuk perkuliahan hingga sekarang.

11. Dmitriev Abraham (Abe), keponakan online yang secara tidak langsung sudah memberikan semangat melalui *social media* karena tingkah laku lucunya.
12. Teman sekelompok bajigur *choux au craquelin* yang sudah berjuang bersama dari awal menyusun Tugas Akhir ini.
13. Kepada diri sendiri yang sudah mau berjuang disetiap situasi apapun.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jakarta, 27 Maret 2024

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alfiani', with a stylized flourish at the end.

Khoirunnisa Alfiani

NIM.21710026

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. <i>Fusion Food</i>	8
B. Bajigur	10
C. <i>Choux au Craquelin</i>	11
D. Uji Hedonik	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	19
A. Data/Objek Penulisan	19
B. Teknik Pengumpulan Data	19
C. Metode Penelitian	21
D. Pengukuran dan Analisa	21
E. Ruang Lingkup	26
F. Langkah Kerja	27

BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Tahap Pelaksanaan Uji Hedonik	31
B. Hasil Tingkat Penerimaan Aspek Tekstur Pada Pengujian Produk.....	34
C. Hasil Tingkat Penerimaan Aspek Warna Pada Pengujian Produk	39
D. Hasil Tingkat Penerimaan Aspek Aroma Pada Pengujian Produk.....	44
E. Hasil Tingkat Penerimaan Aspek Rasa Pada Pengujian Produk.....	49
BAB V PENUTUP.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuesioner	22
Tabel 2. Nilai Interval Skor Uji Hedonik.....	23
Tabel 3. Penentuan Bilangan Acak	27
Tabel 4. Layout Percobaan Formulasi Pengujian 1	27
Tabel 5. Layout Percobaan Formulasi Pengujian 2	28
Tabel 6. Layout Percobaan Formulasi Pengujian 3	28
Tabel 7. Tahapan Pelaksanaan Uji Hedonik	32
Tabel 8. Uji Validitas Aspek Tekstur.....	34
Tabel 9. Uji Reliabilitas Aspek Tekstur	35
Tabel 10. Uji Normalitas Aspek Tekstur	36
Tabel 11. Uji <i>Friedman</i> Aspek Tekstur	37
Tabel 12. Hasil Penerimaan <i>Overall Acceptability</i> Aspek Tekstur.....	38
Tabel 13. Uji Validitas Aspek Warna	39
Tabel 14. Uji Reliabilitas Aspek Warna	41
Tabel 15. Uji Normalitas Aspek Warna.....	41
Tabel 16. Uji <i>Friedman</i> Aspek Warna.....	42
Tabel 17. Hasil Penerimaan <i>Overall Acceptability</i> Aspek Warna	43
Tabel 18. Uji Validitas Aspek Aroma.....	44
Tabel 19. Uji Reliabilitas Aspek Aroma	46
Tabel 20. Uji Normalitas Aspek Aroma	46
Tabel 21. Uji <i>Friedman</i> Aspek Aroma	48
Tabel 22. Hasil Penerimaan <i>Overall Acceptability</i> Aspek Aroma.....	48
Tabel 23. Uji Validitas Aspek Rasa	50
Tabel 24. Uji Reliabilitas Aspek Rasa	51
Tabel 25. Uji Normalitas Aspek Rasa.....	51
Tabel 26. Uji <i>Friedman</i> Aspek Rasa.....	52
Tabel 27. Hasil Penerimaan <i>Overall Acceptability</i> Aspek Rasa	53
Tabel 28. <i>Overall Acceptability</i> dari Keempat Formulasi	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Fusion Food</i>	8
Gambar 2 Sate Maranggi Sambal Matah	9
Gambar 3 <i>Sushi</i> Gudeg.....	9
Gambar 4 <i>Lasagna Curry</i>	9
Gambar 5 Minuman Tradisional Bajigur	10
Gambar 6 <i>Choux au Craquelin</i>	11
Gambar 7. Diagram Alir Proses Tahapan Alurasi Uji Hedonik.....	30
Gambar 8. Penyusunan Meja	32
Gambar 9. Absensi Panelis	32
Gambar 10. Panelis Masuk Bergantian.....	32
Gambar 11. Penjelasan Penilaian Uji Hedonik	32
Gambar 12. Pembagian Kuesioner.....	33
Gambar 13. Pembagian Sampel Uji	33
Gambar 14. Panelis Melakukan Penilaian Sampel	33
Gambar 15. Sesi Dokumentasi.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	62
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik	63
Lampiran 3. Rekapitulasi Data Skor Uji Hedonik Panelis Terhadap Produk <i>Goer Glamour</i>	69
Lampiran 4. Absensi Panelis Uji Hedonik.....	81
Lampiran 5. Kartu Bimbingan	82
Lampiran 6. Dokumentasi Sidang Tugas Akhir.....	84
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Terkait dengan TA.....	85