

**UJI MUTU HEDONIK *BITTERBALLEN* DENGAN SUBSTITUSI
DAGING IKAN KEMBUNG DI SEMAWIS *RESTAURANT*
PADMA HOTEL SEMARANG**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Oleh:

MUTIARA FATIKA

NIM. 362093301148

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

**UJI MUTU HEDONIK *BITTERBALLEN* DENGAN SUBSTITUSI
DAGING IKAN KEMBUNG DI SEMAWIS *RESTAURANT*
PADMA HOTEL SEMARANG**

LAPORAN TUGAS AKHIR



Tugas Akhir Ini Dibuat dan Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Kelulusan Program
Studi Diploma IV Manajemen Bisnis Pariwisata dan Mencapai Gelar Sarjana Terapan
Pariwisata (S. Tr. Par.)

Oleh:

MUTIARA FATIKA

NIM. 362093301148

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BANYUWANGI
2024**

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Allah SWT yang senantiasa melimpahkan berkah dan rahmatnya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan berjudul **“Uji Mutu Hedonik *Bitterballen* Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung Di Semawis Restaurant Padma Hotel Semarang”** yang diajukan guna memenuhi salah satu syarat kelulusan dan mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) dalam Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi. Dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung peneliti secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya:

1. Kedua orang tua kandung tercinta Bapak Bachtiar dan Ibu Fatimah yang senantiasa mendoakan yang terbaik dan selalu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis.
2. Kedua orang tua angkat Bapak Mahfudhon dan Ibu Mustamiah yang senantiasa merawat, mendoakan yang terbaik dan selalu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis selama diperantauan.
3. Saudari Evani nurul auva selaku kerabat terdekat penulis yang selama ini telah memberikan motivasi, arahan, serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Saudara Kelvin shanjadika akbar selaku pasangan penulis yang selama ini telah memberikan motivasi, arahan, serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Kepada BPSDM Aceh yang telah memberikan kepercayaannya kepada penulis untuk memperoleh beasiswa penuh Aceh Carong selama 4 tahun dalam menjalani kuliah di Politeknik Negeri Banyuwangi dengan jurusan Manajemen Bisnis Pariwisata.
6. Rekan seperjuangan, anggota tim KKN Bangsring dan seluruh teman teman seangkatan Manajemen Bisnis Pariwisata yang telah berjuang bersama dan saling memberikan dukungan dan semangat.
7. Teman dan sahabat, Rini Marliza, Nurul Anisa, Raudhatul Ilmi, Mayang Serungke, Devi L.S, dan Rusda Aprilia yang selalu menjadi *support system*.
8. Dan kepada diri saya sendiri, Mutiara Fatika, Terima kasih sudah bertahan sejauh ini, terima kasih sudah memilih untuk tidak menyerah sesulit apapun prosesnya. Dan tetap bertanggung jawab dalam menyelesaikan tugas akhir sebaik dan semaksimal mungkin.

Halaman ini sengaja dikosongkan

MOTTO

“Jangan menilai saya dari kesuksesan, tetapi nilai saya dari seberapa sering saya jatuh dan berhasil bangkit kembali.”

– Nelson Mandela –

“Sukses adalah perjalanan, bukan tujuan. Nikmati perjalanannya.”

– Walt Disney –

“Sukses adalah ketika kita bisa menjadi diri sendiri dan melakukan yang terbaik.”

– Imam Al-Ghazali –

“ Jangan samakan cara berprosesmu dengan orang lain, tak semua bunga tumbuh dengan bersamaan. Yang menurutmu baik, belum tentu menurut tuhanmu baik.”

– Penulis –

Halaman ini sengaja dikosongkan

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mutiara Fatika

NIM : 362093301148

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul **“Uji Mutu Hedonik BitterBallen Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung Di Semawis Restaurant Padma Hotel Semarang”** adalah benar- benar karya sendiri, kecuali ketika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan merupakan karya jiplakan/plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan saya buat dengan sebenarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata ini tidak benar.

Banyuwangi, 21 Mei 2024

Yang Menyatakan,



Mutiara Fatika

NIM. 362093301148

Halaman ini sengaja dikosongkan

LEMBAR PENGESAHAN

UJI MUTU HEDONIK *BITTERBALLEN* DENGAN SUBSTITUSI
DAGING IKAN KEMBUNG DI SEMAWIS *RESTAURANT*
PADMA HOTEL SEMARANG

Tugas Akhir disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.)
Politeknik Negeri Banyuwangi

Oleh :

MUTIARA FATIKA

NIM. 362093301148

Tanggal Ujian: **20 JUN 2024**

Menyetujui,

Pembimbing 1 : Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si

Pembimbing 2 : Rudi Tri Handoko, S.ST Par., M.Par

Penguji 1 : Nurhalimah, S.Pd., M.Pd

Penguji 2 : Firda Rachma Amalia, S.E., M.M

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Mengesahkan,

Ketua Jurusan Pariwisata



Adetiva Prananda Putra, S.St., M.M

NIP. 198912262018031001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi

Manajemen Bisnis Pariwisata



Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc

NIP. 199006142022031003

Halaman ini sengaja dikosongkan

**UJI MUTU HEDONIK *BITTER BALLE* DENGAN SUBSTITUSI
DAGING IKAN KEMBUNG DI SEMAWIS *RESTAURANT*
PADMA HOTEL SEMARANG**

Nama : Mutiara Fatika
Nim : 362093301148
Dosen Pembimbing : 1. Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.

ABSTRAK

Hotel merupakan salah satu tempat umum yang menyediakan akomodasi untuk berbagai kegiatan. Salah satu hotel yang ada di Jawa Tengah yaitu Padma Hotel Semarang, hotel ini merupakan hotel berbintang 5 yang terdiri dari beberapa departemen dan salah satunya *Food and Beverage*. Makanan yang menjadi salah satu menu di bagian *Open Kitchen Semawis Restaurant* Padma Hotel Semarang adalah *Bitterballen*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui uji mutu hedonik terhadap salah satu menu makanan di Padma Hotel Semarang yaitu *Bitterballen* dengan substitusi daging ikan kembung. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian RND dan pengembangan 3D (*Define, Design, Development*) dan diuji menggunakan uji mutu hedonik yang memperhatikan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Teknik pengumpulan data menggunakan sumber data primer dan sumber data sekunder yang terdiri dari dokumentasi, kuesioner, dan studi literatur. Teknik analisis data menggunakan analisis data kualitatif, analisis data kuantitatif, dan juga mutu hedonik. Hasil penelitian ini resep acuan yang terpilih yaitu resep acuan 1 (RP1) dengan rata-rata sebesar 13,6. Yang akan diinovasikan menggunakan perbandingan penggantian daging sapi dengan daging ikan kembung sebesar 80%, 85%, dan 90%. Hasil validasi resep pengembangan terbaik yakni resep pengembangan 2 (RP2) dengan perbandingan 85% daging ikan kembung : 15% daging sapi dengan rata-rata sebesar 13.

Kata Kunci: Hotel, *Open kitchen*, *Food & beverage product*, *Bitterballen*, Ikan kembung

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

**HEDONIC QUALITY TEST OF BITTER BALLEEN WITH SUBSTITUTION
MACKEREL FISH AT SEMAWIS RESTAURANT
PADMA HOTEL SEMARANG**

Name : Mutiara Fatika
Nim : 362093301148
Supervisor : 1. Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si.
2. Rudi Tri Handoko, S.ST.Par., M.Par.

ABSTRACT

Hotel is one of the public places that provides accommodation for various activities. One of the hotels in Central Java is Padma Hotel Semarang, this hotel is a 5-star hotel which consists of several san departments, one of which is Food and Beverage. The food that is one of the menus in the Open Kitchen Semawis Restaurant Padma Hotel Semarang is Bitterballen. The purpose of this study was to determine the hedonic quality test of one of the food menus at Padma Hotel Semarang, namely Bitterballen with mackerel meat substitution. This research uses the RND research approach and 3D development (Define, Design, Development) and is tested using hedonic quality tests that pay attention to aspects of taste, aroma, texture, and color. Data collection techniques used primary data sources and secondary data sources consisting of documentation, questionnaires, and literature studies. Data analysis techniques used qualitative data analysis, quantitative data analysis, and hedonic quality. The results of this study are the selected reference recipe, namely reference recipe 1 (RP1) with an average of 13.6. Which will be innovated using a comparison of replacing beef with mackerel meat by 80%, 85%, and 90%. The best development recipe validation results are development recipe 2 (RP2) with a ratio of 85% mackerel meat: 15% beef with an average of 13.

Keywords: Hotel, Open kitchen, Food & beverage product, Bitterballen, Mackerel fish

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Uji Mutu Hedonik Bitterballen Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung Di Semawis Restaurant Padma Hotel Semarang”** yang diajukan guna memenuhi salah satu syarat kelulusan dan mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) dalam Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi. Dalam kesempatan ini peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing dan mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan laporan ini dengan baik, diantaranya:

1. Bapak M Shofi`I Amin, S.T., M.T. selaku Direktur Apoliteknik Negeri Banyuwangi
2. Bapak Adul Rohman., S.T., M.T. selaku Wakil Direktur 1 Bidang Akademik
3. Bapak Ahmadintya Anggit Hanggraito, S.A.B., M.Sc. selaku koordinator Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata dan selaku koordinator Tugas Akhir Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Banyuwangi tahun 2023.
4. Bapak Randhi Nanang Darmawan, S.Si., M.Si dan Bapak Rudi Tri Handoko, S.ST Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing 1 dan 2 yang telah sangat membantu penulis memberikan bimbingan, semangat, motivasi serta menjadi inspirasi bagi penulis agar menjadi pribadi yang lebih baik.
5. Ibu Nurhalimah S.Pd., M.Pd., dan Ibu Firda Rachma Amalia, S.E., M.M selaku Dosen Penguji 1 dan 2 yang senantiasa memberi arahan, kritik dan saran dalam menyempurkan Tugas Akhir sehingga penelitian ini dapat terus menjadi lebih baik.
6. Seluruh narasumber yang terlibat dalam penelitian ini, *Executive Chef* Marco Braun, *Executive Sous Chef* Andi Pangeran Juli Andrew, *Commis Chef* Septian Tri Prabowo telah bersedia memberikan waktunya serta sangat kooperatif selama proses wawancara berlangsung.
7. Orang tua dan saudara penulis serta orang-orang tercinta yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material selama ini.
8. Seluruh pihak yang turut membantu dalam proses penelitian baik secara langsung maupun tak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, semoga Tuhan senantiasa memberi keberkahan.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEMBAHAN	v
MOTTO	vii
HALAMAN PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	xiii
KATA PENGANTAR	xvi
DAFTAR ISI	xvii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR TABEL	xxi
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Batasan Masalah.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Hotel.....	5
2.2 <i>Restaurant</i>	5
2.3 <i>Main Kitchen</i>	6
2.4 <i>Appetizer</i>	6
2.5 Daging Sapi	7
2.6 Ikan Kembung	8
2.7 Manfaat, Kelebihan & Kekuranga Daging Sapi & Daging ikan Kembung	8
2.8 <i>BitterBallen</i>	9
2.9 Penelitian Terdahulu	10
BAB 3 METODE PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Tempat	15
3.2 Pendekatan Penelitian	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data	17
3.4 Teknik Analisis Data	17
3.5 Alat, Bahan, dan Proses Pembuatan	19
3.6 Langkah-langkah Pengembangan Metode 4D	23

3.7 Kerangka Pemikiran	25
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Proses Pembuatan <i>Bitterballen</i> dan Implementasi Tahap 3D (<i>Define, Design, dan Development</i>).....	27
4.2 Uji Mutu Hedonik <i>Bitterballen dengan</i> Substitusi Daging Ikan Kembung	31
BAB 5 PENUTUP.....	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Cemilan Bitterballen (kompas.com, 2023)	9
Gambar 3. 1 Alur Proses Pembuatan <i>Bitterballen</i> (Peneliti, 2024)	22
Gambar 3. 2 Langkah-langkah Penelitian dan Pengembangan 4D	23
Gambar 3. 3 Kerangka Pemikiran (Penulis, 2024)	25
Gambar 4. 1 <i>Bitterballen</i> (Peneliti, 2024)	27
Gambar 4. 2 Proses Pembuatan Bitterballen Resep Acuan (Peneliti, 2024)	29
Gambar 4. 3 Dokumentasi Validasi Resep Acuan Oleh Panelis Terlatih <i>Commis Hot Kitchen</i> (Peneliti, 2024)	30
Gambar 4. 4 Ikan Kembung (Peneliti, 2024)	31
Gambar 4. 5 Proses Mengukus Daging Ikan Kembung (Peneliti, 2024)	32
Gambar 4. 6 Daging Ikan Kembung Yang Sudah Disuwir (Peneliti, 2024)	32
Gambar 4. 7 Proses Menumis Daging Ikan Kembung (Peneliti, 2024)	33
Gambar 4. 8 Dokumentasi Resep Pengembangan <i>Bitterballen</i> Kepada Panelis Terlatih Di Padma Hotel Semarang (Peneliti, 2024)	34
Gambar 4. 9 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Bitterballen</i> (Peneliti, 2024)	36
Gambar 4. 10 Proses pencampuran bahan (peneliti, 2024)	36
Gambar 4. 11 Proses <i>breaded</i> pada <i>bitterballen</i> (peneliti, 2024)	37
Gambar 4. 12 Proses penggorengan <i>Bitterballen</i> (peneliti, 2024)	37
Gambar 4. 13 <i>Bitterballen</i> Dari Resep Pengembangan Terpilih Dengan Substitusi Daging Ikan Kembung Sebanyak 85% (Peneliti, 2024)	37

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

DAFTAR TABEL

Table 1. 1 Kandungan Gizi Daging Sapi	2
Table 1. 2 Kandungan Gizi Ikan Kembung	3
Table 2. 1 Bahan Pembuatan <i>Bitterballen</i>	9
Table 2. 2 Penelitian Terdahulu	10
Table 3. 1 Jadwal Kegiatan Penelitian Tugas Akhir	15
Table 3. 2 Parameter Uji Mutu Hedonik	18
Table 3. 3 Peralatan Produksi	19
Table 3. 4 Bahan-bahan Produksi	20
Table 3. 5 Resep Acuan	23
Table 3. 6 Panelis Terlatih	24
Tabel 4. 1 Resep Acuan 1 (RA1)	27
Tabel 4. 2 Hasil Validasi Resep Acuan 1 (RA1)	29
Tabel 4. 3 Hasil Validasi Resep Acuan 2 (RA2)	29
Tabel 4. 4 Hasil Validasi Resep Acuan 3 (RA3)	29
Tabel 4. 5 Data Panelis Terlatih	30
Tabel 4. 6 Bahan-Bahan Resep Pengembangan	31
Tabel 4. 7 Hasil Validasi Resep Pengembangan 1 (RP1)	33
Tabel 4. 8 Hasil Validasi Resep Pengembangan 2 (RP2)	33
Tabel 4. 9 Hasil Validasi Resep Pengembangan 3 (RP3)	33
Tabel 4. 10 Desain Resep Pengembangan <i>Bitterballen</i> Terpilih oleh Panelis Terlatih	34
Tabel 4. 11 Desain resep pengembangan <i>Bitterballen</i> hasil revisi oleh panelis terlatih	35

“Halaman ini sengaja dikosongkan”

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Resep Acuan Terpilih	44
Lampiran 2 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Resep Pengembangan Terpilih	50
Lampiran 3 Dokumentasi Hasil Pembuatan Produk <i>Bitterballen</i>	56
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Mutu Hedonik Bersama Panelis Terlatih	57
Lampiran 5 Biodata Diri.....	59

“Halaman ini sengaja dikosongkan”