

**PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN
METODE FERMENTASI DAN SEGAR**

TUGAS AKHIR



**NIDA NOVITA SARI
NIM: 942023004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2026**

**PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN
METODE FERMENTASI DAN SEGAR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya**



**NIDA NOVITA SARI
NIM: 942023004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN
BALIKPAPAN
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

**PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN METODE
FERMENTASI DAN SEGAR**

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada Program Studi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Sidang Tugas Akhir**

Disusun oleh:

NIDA NOVITA SARI

942023004

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Gozali, S.Pd., M.Pd

NIP. 198902042019031006

Pembimbing II



Febby Rio Pratama Syarif, S.Par., M.Par

NIP. 199202102024061001

LEMBAR PENGESAHAN

**PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN METODE
FERMENTASI DAN SEGAR**

TUGAS AKHIR

Disusun oleh:

NIDA NOVITA SARI

942023004

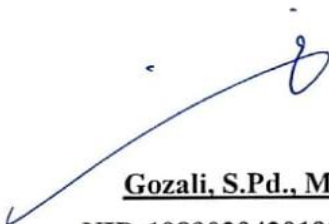
Dosen Penguji



Farida, S. Pd., M. Pd

NIP. 197808122021212009

Pembimbing I



Gozali, S.Pd., M.Pd

NIP. 198902042019031006

Pembimbing II



Febby Rio Pratama Svarif, S.Par., M.Par

NIP. 199202102024061001

Diketahui Oleh

Ketua Jurusan Pariwisata



Chardina Dianovita, S.Gz., M.Gz

NIP. 198703162019032007

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : NIDA NOVITA SARI

Tempat/Tgl Lahir : Loa Janan, 13 November 2004

NIM : 942023004

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN METODE FERMENTASI DAN SEGAR” adalah bukan merupakan hasil karya tulis orang lain, baik sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam kutipan yang saya sebutkan sumbernya. Demikian pernyataan saya buat dengan sebenar benarnya dan apabila pernyataan ini tidak benar saya bersedia mendapat sanksi akademis.

Balikpapan, 10 Februari 2026

Mahasiswa,



NIDA NOVITA SARI
NIM. 942023004

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : NIDA NOVITA SARI

NIM : 942023004

Program Studi : D3-TATA BOGA

Jurusan : PARIWISATA

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, setuju untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Balikpapan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty/Free Right*) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul:

“PERBANDINGAN PENGOLAHAN SUP RAWON DENGAN METODE FERMENTASI DAN SEGAR”

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan Tugas Akhir Saya selama tetap mencantumkan nama Saya sebagai penulis dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Balikpapan, 10 Februari 2026

Mahasiswa,



NIDA NOVITA SARI
NIM. 942023004

LEMBAR PERSEMBAHAN

Tugas Akhir Ini Kupersembahkan

*Kepada Tuhan Yang Maha Esa Yang Telah Memberikan Karunianya
Untuk Bapak Tercinta Terima kasih untuk setiap doa, perjuangan, dan dukungan
yang Bapak berikan. Karya ini adalah bukti dari dedikasi yang Bapak tanamkan
dalam diri saya.*

*Terima kasih kepada Ibu tercinta sumber kekuatan dan cinta tanpa batas dalam
hidup saya. Terima kasih atas segala pengorbanan yang tak terhitung, doa yang
tak pernah putus, serta dukungan yang selalu menjadi sandaran utama saya di
saat sulit.*

*Terima kasih kepada Kakak tersayang yang telah menemani perjalanan hidup ini
dalam suka maupun duka. Semoga kita selalu bisa saling mendukung,
menguatkan, dan menjadi kebanggaan satu sama lain dalam mencapai masa
depan.*

*Sahabat-Sahabat seperjuangan Adinda Novia Putri, Siti Hajar, Shabrina Rofifah.
Terima kasih sudah menjadi bagian dari perjalanan luar biasa ini. Tawa, cerita,
dan dukungan kalian menjadikan hari-hari selama perkuliahan terasa lebih
berwarna dan bermakna.*

*Seluruh keluarga besar 3 TB 1. Terima kasih telah menjadi keluarga selama tiga
tahun perjalanan di Politeknik Negeri Balikpapan ini. Terima kasih atas kerja
sama, semangat, dan kenangan indah yang kita bagi bersama, baik dalam tugas
kelompok, praktikum, maupun saat-saat santai yang penuh kebahagiaan.*

*Akhirnya, tugas akhir ini adalah bukti kecil dari cinta, pengorbanan, dan
dukungan yang telah saya terima dari semua pihak yang tercinta. semoga karya
ini dapat bermanfaat, dan menjadi langkah awal dari perjalanan panjang yang
lebih baik di masa depan.*

ABSTRAK

Nida Novita Sari, Perbandingan Pengolahan Sup Rawon Dengan Metode Fermentasi Dan Segar, Program Studi Tata Boga, Politeknik Negeri Balikpapan, 2026.

Rawon merupakan kuliner tradisional khas Jawa Timur yang memiliki karakteristik kuah hitam pekat dari penggunaan kluwek terfermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas mutu sensoris antara sup rawon metode segar (F1) dan metode fermentasi (F2) berdasarkan teori Peter Klosse. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan melibatkan lima orang panelis ahli (*expert panelists*) untuk melakukan uji *deliciousness* dan uji *liking*. Pengujian mencakup sepuluh indikator sensoris yang dianalisis menggunakan uji statistik non-parametrik *Wilcoxon*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode fermentasi (F2) secara signifikan meningkatkan kualitas sensoris dibandingkan metode segar (F1). Berdasarkan nilai rata-rata, F2 unggul pada mayoritas parameter, khususnya pada intensitas warna yang lebih hitam pekat, aroma kluwek yang lebih kuat, rasa umami yang lebih dalam, serta konsistensi kuah yang lebih kental dan *bold*. Sebaliknya, metode segar (F1) tetap menjadi standar utama pada aspek budaya karena dianggap merepresentasikan identitas tradisional yang paling autentik. Simpulan dari penelitian ini adalah proses fermentasi (F2) merupakan inovasi pengolahan yang efektif untuk meningkatkan mutu sensoris sup rawon bagi industri kuliner modern tanpa menghilangkan akar budayanya.

Kata Kunci: Sup Rawon, Fermentasi Spontan, Mutu Sensoris, Peter Klosse, Umami

ABSTRACT

Nida Novita Sari, *Comparison of Rawon Soup Processing Using Fermentation and Fresh Methods, Culinary Arts Study Program, Balikpapan State Polytechnic, 2026.*

Rawon is a traditional culinary specialty from East Java characterized by its deep black broth resulting from the use of fermented kluwek. This study aims to analyze the differences in sensory quality between the fresh method (F1) and fermentation method (F2) of rawon soup based on Peter Klosse's theory. The research method used is quantitative, involving five expert panelists to conduct deliciousness and liking tests. Testing included ten sensory indicators analyzed using the Wilcoxon non-parametric statistical test. The results showed that the fermentation method (F2) significantly improved sensory quality compared to the fresh method (F1). Based on mean values, F2 outperformed in the majority of parameters, specifically in achieving a more intense black color, stronger kluwek aroma, deeper umami taste, and a thicker, bolder broth consistency. Conversely, the fresh method (F1) remained the primary standard in the cultural aspect as it is considered the most authentic representation of traditional identity. This research concludes that the maturation process (F2) is an effective processing innovation to enhance the sensory quality of rawon soup for the modern culinary industry without losing its cultural roots.

Keywords: *Rawon Soup, Spontaneous Fermentation, Sensory Quality, Peter Klosse, Umami.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan Rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan Tugas Akhir, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Emil Azmanajaya, S.T., M.T. selaku Direktur Politeknik Negeri Balikpapan.
2. Ibu Chardina Dianovita, S.Gz., M.Gz. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
3. Ibu Praseptia Gardiarini, S.Gz., M.P.H. selaku Ketua Prodi Tata Boga.
4. Bapak Gozali, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir ini.
5. Bapak Febby Rio Pratama Syarif, S.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir ini.
6. Ibu Farida, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Penguji Tugas Akhir ini.
7. Kedua orang tua tercinta serta saudara-saudaraku tersayang.
8. Seluruh sahabat dan teman-teman di Prodi Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini bukanlah karya yang sempurna dan masih banyak kekurangan. Penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas semua kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Balikpapan, 10 Februari 2026
Mahasiswa

Nida Novita Sari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
LEMBAR PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Pertanyaan Penelitian.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1 Gastronomi Indonesia	6
2.1.2 Kuliner Tradisional	7
2.1.3 Fermentasi	9
2.1.4 Makanan Fermentasi Tradisional	13
2.1.5 Rawon	14
2.1.6 Penelitian Relevan.....	22
2.2 Landasan Teori.....	25
2.2.1 Teori Gastronomi	25
2.2.2 Teori Klosse	26
2.2.3 Definisi Operasional.....	27
2.2.4 Kerangka Berpikir	29
2.2.5 Hipotesis.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Jenis Penelitian	31
3.2 Variabel Penelitian	32
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.4 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling	33
3.4.1 Populasi	33
3.4.2 Sampel.....	33
3.4.3 Teknik Sampling	34
3.5 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	34
3.5.1 Teknik Pengumpulan Data	34

3.5.2 Instrumen Pengumpulan Data	35
3.6 Teknik Analisis Data	38
3.7 Prosedur Penelitian	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	42
4.1.1 Bahan-Bahan Pembuatan Sup Rawon Dengan Metode Fermentasi dan Segar	47
4.1.2 Proses Pembuatan Sup Rawon Dengan Metode Fermentasi dan Segar.....	49
4.1.3 Biografi Panelis	52
4.1.4 Analisis Karakteristik Organoleptik Sup Rawon Hasil Fermentasi dan Segar	54
4.1.5 Uji <i>Mean Data</i>	58
4.1.6 Hasil Uji Perbedaan Dengan Uji <i>Wilcoxon</i>	62
4.2 Pembahasan	69
4.2.1 Proses Pembuatan Rawon Dengan Metode Segar Dan Fermentasi	69
4.2.2 Uji <i>Deliciousness</i> Sup Rawon Metode Segar (F1) dan Metode Fermentasi (F2)	70
4.2.3 Uji <i>Liking</i> Sup Rawon Metode Segar (F1) dan Metode Fermentasi (F2).....	72
4.3 Keterbatasan Penelitian.....	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	83
RIWAYAT HIDUP.....	91