

**PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (*ARTOCARPUS  
HETEROPHYLLUS*) PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK  
MEMPERKAYA REFERENSI KULINER BALIKPAPAN**

**TUGAS AKHIR**



**MELLYANA MAULIDA  
942021040**

**PROGRAM STUDI TATABOGA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN  
TAHUN  
2024**

**PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (*ARTOCARPUS  
HETEROPHYLLUS*) PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK  
MEMPERKAYA REFERENSI KULINER BALIKPAPAN**

**TUGAS AKHIR**

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



**MELLYANA MAULIDA**

**942021040**

**PROGRAM STUDI TATA BOGA  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALIKPAPAN**

**TAHUN**

**2024**

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

### **PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*) PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK MEMPERKAYA REFERENSI KULINER BALIKPAPAN**

#### **TUGAS AKHIR**

**Diajukan kepada Program Studi Tata Boga untuk Memenuhi Salah Satu  
Persyaratan Seminar Tugas Akhir**

**Disusun oleh :**

**MELLYANA MAULIDA**

**NIM : 942021040**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Farida, S.Pd., M.Pd**

**NIP. 197808122021212009**

**Andi Yasir Amsal, S.pd., M.Pd**

**NIP. 199105052022031009**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (ARTOCARPUS  
HETEROPHYLLUS) PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK MEMPERKAYA  
REFERENSI KULINER BALIKPAPAN**

**TUGAS AKHIR**

**Disusun oleh :**

**MELLYANA MAULIDA**

**NIM: 942021040**

**Dosen Penguji**

**Chardina Dianovita, S.Gz., M.Gz**

**NIP. 199105052022031009**

**Pembimbing I**

**Pembimbing II**

**Farida, S.Pd., M.Pd**

**NIP. 197808122021212009**

**Andi Yasir Amsal, S.pd., M.Pd**

**NIP. 199105052022031009**

**Diketahui Oleh**

**Ketua Jurusan Pariwisata,**

**Henry Winnarko, S.Pd. M.Pd.**

**NIP.198804202019031015**

## LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tanda tangan di bawah ini:

Nama : Mellyana Maulida  
Tempat/ Tanggal Lahir : Samarinda, 04 Mei 2003  
NIM : 942021040

Menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul “PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*) PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK MEMPERKAYA REFERENSI KULINER BALIKPAPAN” adalah bukan merupakan hasil karya 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 mendapatkan sanksi akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Balikpapan, 5 Januari 2024

Mellyana Maulida

NIM. 942021040

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

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mellyana Maulida  
NIM : 942021040  
Program Studi : 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:

**PENAMBAHAN BUAH NANGKA MUDA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*)  
PADA PEMBUATAN BAKSO UNTUK MEMPERKAYA REFERENSI KULINER DI  
BALIKPAPAN.**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas *royalty non eksklusif* ini Politeknik Negeri Balikpapan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Balikpapan, 5 Januari 2024

Mellyana Maulida  
NIM. 942021040

## ABSTRAK

Mellyana Maulida, Penambahan Buah Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Pada Pembuatan Bakso Untuk Referensi Kuliner Balikpapan, Program Studi Tata Boga.

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dijelaskan bahwa buah nangka muda dapat dijadikan penambahan dalam pembuatan bakso. Penelitian ini dilakukan agar kurangnya penjual bakso yang curang terhadap penjualan bakso, maka penulis melakukan penelitian ini dengan cara eksperimen, maka didapatkanlah hasil yang sesuai pada aspek warna yaitu berwarna abu-abu, pada aspek rasa yaitu sangat berasa daging, pada aspek tekstur yaitu kenyal dan tidak memiliki aroma nangka muda, kemudian melakukan uji organoleptik dengan menyebarkan angket ke 40 panelis untuk melihat apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada hasil olahan tersebut. Maka pada uji hedonik didapatkanlah hasil pada F1 (warna, aroma, tekstur, rasa) dengan nilai rata-rata 4,32, pada F2 4,21 dan pada F3 4,08, hal ini membuktikan bahwa rata-rata panelis lebih menyukai produk pada F1 dengan penambahan nangka muda sebanyak 75 gram dan melakukan uji *friedman* dimana uji ini digunakan untuk melihat apakah terdapat perbedaan yang signifikan atau tidak dan nilai *asympt.sig* pada uji hedonik adalah  $0,11 < 0,00$  dimana  $H_0$  diterima dan terdapat perbedaan yang signifikan. Kemudian pada uji mutu hedonik didapatkanlah hasil (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada F1 dengan nilai rata-rata 3,95, pada F2 4,06 dan pada F3 4,32 hal ini membuktikan bahwa produk yang sudah sesuai adalah F3 dengan penambahan nangka muda sebanyak 175 gram dan kemudian melakukan uji *friedman* dan mendapatkan nilai *asympt.sig*  $0,000 < 0,05$  dimana  $H_0$  diterima dan terdapat perbedaan pada uji mutu hedonik.

**Kata Kunci:** Nangka Muda, Bakso, Uji Organoleptik, Uji Deskriptif, Uji *Friedman*.

## **ABSTRACT**

*Mellyana Maulida, Addition of Young Jackfruit (Artocarpus Heterophyllus) in the Making of Meatballs for Culinary Reference in Balikpapan, Culinary Arts Program.*

*Based on the explained research results, it is found that young jackfruit can be added in the making of meatballs. This research was conducted to address the issue of dishonest meatball sellers, aiming to ensure the authenticity of meatball sales. The author conducted this research through experimentation, resulting in findings that align with the following aspects: color (gray), taste (meaty), texture (chewy), and without the aroma of young jackfruit. Subsequently, an organoleptic test was performed by distributing questionnaires to 40 panelists to determine if there were significant differences in the processed results. In the hedonic test, the results for F1 (color, aroma, texture, taste) had an average score of 4.32, for F2 it was 4.21, and for F3 it was 4.08. This indicates that, on average, the panelists preferred the product in F1 with the addition of 75 grams of young jackfruit. A Friedman test was then conducted to examine if there were significant differences, and the asymp.sig value for the hedonic test was  $0.11 < 0.00$ , where  $H_a$  was accepted, confirming a significant difference. Furthermore, in the hedonic quality test, the results for F1 (color, aroma, texture, taste) had an average score of 3.95, for F2 it was 4.06, and for F3 it was 4.32. This proves that the product that meets the criteria is F3 with the addition of 175 grams of young jackfruit. A Friedman test was performed again, yielding an asymp.sig value of  $0.000 < 0.05$ , where  $H_a$  was accepted, indicating a significant difference in the hedonic quality test.*

**Keywords:** *Young Jackfruit, Meatballs, Organoleptic Test, Descriptive Test, Friedman Test.*