

SKRIPSI

**PENGARUH FORMULASI OLESAN *EDIBLE MOCK UP*
AYAM PANGGANG TERHADAP RESPON PROFESIONAL
FOOD STYLIST DAN MUTU SENSORIS**



Intelligentia - Dignitas

PRAYOGA AJI PANGESTU

1514620016

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Olesan *Edible Mock Up*
Ayam Panggang Terhadap Respon Profesional
Food Stylist dan Mutu Sensoris
Penyusun : Prayoga Aji Pangestu
No. Registrasi : 1514620016
Tanggal Ujian : 22 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Alsuheendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

Intelligentia - Dignitas

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Olesan *Edible Mock Up* Ayam Panggang
Terhadap Respon Profesional *Food Stylist* dan Mutu Sensoris
Penyusun : Prayoga Aji Pangestu
NIM : 1514620016
Tanggal Ujian : 22 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022000



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007



Efrina, S.TP, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 22 Juli 2025
Yang Membuat Pernyataan



Prayoga Aji Pangestu
No. Reg. 1514620016



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN
TEKNOLOGI**

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Prayoga Aji Panngestu
NIM : 1514620016
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : prayogapangest01@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lainnya (...)

Yang berjudul:

Pengaruh Formulasi Olesan *Edible Mock Up* Ayam Panggang Terhadap Respon Profesional *Food Stylist* dan Mutu Sensoris

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, Juli 2025
Peneliti


Prayoga Aji Pangestu

KATA PENGANTAR

Segala puji penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan petunjuk-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Formulasi Olesan *Edible Mock Up* Ayam Panggang Terhadap Respon Profesional *Food Stylist* dan Mutu Sensoris”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini, penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Pembimbing I
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengarahkan selama proses penyusunan skripsi.
4. Keluarga yang telah memberikan dukungan baik secara moral maupun materi sepanjang proses penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
6. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Tata Boga atas segala bantuannya.
7. Chef Yeni Ismayani selaku mentor yang sudah memberi dukungan dan motivasi dalam proses selama penelitian.

Peneliti menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam proses penyusunan skripsi ini. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak. Semoga segala usaha yang telah dilakukan dapat berguna di masa mendatang.

Jakarta, 22 Juli 2025

Peneliti,



Prayoga Aji Pangestu

**PENGARUH FORMULASI OLESAN *EDIBLE MOCK UP* AYAM
PANGGANG TERHADAP RESPON PROFESIONAL *FOOD STYLIST*
DAN MUTU SENSORIS**

Prayoga Aji Pangestu

Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis pengaruh formulasi olesan *edible mock up* ayam panggang terhadap respon profesional *food stylist* dan mutu sensoris. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan *Pastry Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, dengan periode penelitian dimulai dari Juni 2024 hingga Juni 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan sampel formula olesan *mock up* ayam panggang perbandingan kecap manis dan saus tomat sebesar 1:1, 1:2, dan 2:1. Hasil uji pembeda dilakukan pada 12 profesional *food stylist* dan *food photography* dengan membedakan formula 1:1 dengan 1:2, 1:1 dengan 2:1, dan 1:2 dengan 2:1 menunjukkan terdapat perbedaan nyata pada ketiga formula. Hasil analisis mutu sensoris dengan uji penampakan (*appearance test*) yang dilakukan pada 15 panelis agak terlatih, menunjukkan adanya pengaruh pada aspek warna (setelah dipanggang), kilau, bentuk ayam, warna bahan olesan, kekentalan dan daya tempel olesan, sedangkan aspek pemerataan warna dan pemerataan bakar tidak ada pengaruh. Berdasarkan hasil penelitian, direkomendasikan penggunaan formula olesan *edible mock up* ayam panggang dengan perbandingan kecap manis dan saus tomat sebesar 1:2 untuk pembuatan *mock up* ayam panggang.

Kata kunci: Formula Olesan, *Edible Mock Up*, Ayam Panggang, *Food Stylist*, Mutu Sensoris

THE EFFECT OF EDIBLE MOCK-UP ROAST CHICKEN FORMULATION ON PROFESSIONAL FOOD STYLIST RESPONSES AND SENSORY QUALITY

Prayoga Aji Pangestu

Advisor: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

The study aimed to analyze the effect of edible glaze formulations for mock-up roast chicken on the responses of professional food stylists and sensory quality. The research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, State University of Jakarta, with the study period from June 2024 to June 2025. The research employed an experimental method, using glaze formulation samples of mock-up roast chicken with sweet soy sauce and tomato sauce ratios of 1:1, 1:2, and 2:1. Discrimination tests were conducted with 12 professional food stylists and food photographers to differentiate between the formulas 1:1 and 1:2, 1:1 and 2:1, and 1:2 and 2:1, revealing significant differences among the three formulations. Sensory quality analysis through appearance tests, performed on 15 semi-trained panelists, showed significant effects on color (after roasting), gloss, chicken shape, glaze color, viscosity, and glaze adhesion, whereas color uniformity and evenness of roasting showed no significant effect. Based on the results, the recommended glaze formulation for edible mock-up roast chicken is a sweet soy sauce to tomato sauce ratio of 1:2.

Keywords: Spread Formulation, Edible Mock Up, Chicken Roast, Food Stylist, Sensory Quality

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
1.6.1. Manfaat bagi Prodi	6
1.6.2. Manfaat bagi Peneliti	6
1.6.3. Manfaat bagi Obyek Penelitian	6
1.6.4. Manfaat bagi Masyarakat	6
1.6.5. Manfaat bagi Mata Kuliah.....	6
BAB II KERANGKA TEORITIK.....	7
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Mutu Sensoris	7
2.1.2 Respon Profesional <i>Food Stylist</i>	10
2.1.3 Teknik <i>Mock Up</i>	15
2.1.4 Jenis Olesan untuk <i>Mock Up</i> ayam panggang	20
2.1.5 Formulasi Olesan.....	23
2.2 Penelitian Relevan.....	27
2.3 Kerangka Pemikiran.....	35
2.4 Hipotesis Penelitian.....	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	38
3.2 Populasi, Sampel Penelitian, dan Teknik Pengambilan Sampel	38
3.2.1. Populasi dan Sampel	38
3.2.2. Teknik Pengambilan Sampel	38
3.3 Definisi Operasional.....	39
3.3.1. Teknik <i>Mock Up</i> Ayam Panggang	39
3.3.2. Formula Olesan.....	39
3.3.3. Uji Pembeda Pasangan.....	39

3.3.4.	Mutu Sensoris Formula Olesan <i>Edible Mock Up</i>	40
3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	42
3.4.1.	Metode Penelitian	42
3.4.2.	Rancangan Penelitian	42
3.4.3.	Prosedur Penelitian	44
3.5	Instrumen Penelitian	53
3.6	Teknik Pengumpulan Data	56
3.6.1.	Uji Pembeda Pasangan	56
3.6.2.	Uji Mutu Sensoris Formula Olesan <i>Edible Mock Up</i>	57
3.7	Teknik Analisis Data	58
3.6.3.	Uji Pembeda Pasangan	58
3.6.4.	Uji Mutu Sensoris Formula Olesan <i>Edible Mock Up</i>	59
3.8	Hipotesis Statistik	60
3.7.1.	Mutu Sensoris	60
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	62
4.1.	Deskripsi Data	62
4.1.1.	Proses <i>Mock Up</i> Ayam Panggang	62
4.1.2.	Hasil Uji Validitas	63
4.1.3.	Hasil Uji Beda Pasangan	68
4.1.4.	Hasil Uji Mutu Sensoris	74
4.2.	Pembahasan	90
4.2.1.	Uji Beda Pasangan	90
4.2.2.	Hasil Uji Mutu Sensoris Formula Olesan <i>Edible Mock Up</i>	91
4.3.	Kelemahan Penelitian	93
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	94
5.1.	Kesimpulan	94
5.2.	Saran	95
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN		100

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Nyata Beda Tingkat Kepercayaan	12
3.1	Rancangan Penelitian Uji Beda Pasangan	43
3.2	Rancangan Penelitian Uji Mutu Sensoris	43
3.3	Uji Coba Tahap Ke-1 Formula Perlakuan	46
3.4	Uji Coba Tahap Ke-2 Formula Perlakuan	47
3.5	Uji Coba Tahap Ke-3 Formula Perlakuan	48
3.6	Uji Coba Olesan Dengan Perbandingan Kecap Manis dan Saus Tomat Sebesar 1:1	49
3.7	Uji Coba Olesan Dengan Perbandingan Kecap Manis dan Saus Tomat Sebesar 1:3	50
3.8	Uji Coba Olesan Dengan Perbandingan Kecap Manis dan Saus Tomat Sebesar 3:1	51
3.9	Uji Coba Olesan Dengan Perbandingan Kecap Manis dan Saus Tomat Sebesar 2:1	52
3.10	Rasio Perbandingan Formula Olesan Perbandingan Kecap Manis dan Saus Tomat Terbaik	53
3.11	Instrumen Uji Pembeda Pasangan Panelis Terbatas	54
3.12	Instrumen Penilaian Mutu Sensoris Panelis Aggak Terlatih	54
3.13	Tabulasi Data Uji Pembeda Pasangan	59
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Warna	64
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Kilau	65
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Bentuk	66
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Pemerataan Warna	67
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Pemerataan Bakar	68
4.6	Hasil Uji Pembeda Pasangan Formula 1:1 dengan 1:2	69
4.7	Hasil Uji Pembeda Pasangan Formula 1:1 dengan 2:1	71
4.8	Hasil Uji Pembeda Pasangan Formula 1:2 dengan 2:1	73
4.9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna (Setelah Dipanggang)	75
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna (Setelah Dipanggang)	76
4.11	Hasil Uji Lanjutan Tuckey's Aspek Warna (Setelah Dipanggang)	76
4.12	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kilau	77
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kilau	78
4.14	Hasil Uji Lanjutan Tuckey's Aspek Kilau	78
4.15	Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk Ayam	79
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Bentuk Ayam	80
4.17	Hasil Uji Lanjut Tuckey's Aspek Bentuk Ayam	80
4.18	Hasil Organoleptik Aspek Pemerataan Warna	81
4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Pemerataan Warna	82
4.20	Hasil Organoleptik Aspek Pemerataan Bakar	82
4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Pemerataan Bakar	83

4.22	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bahan Olesan	84
4.23	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bahan Olesan	85
4.24	Hasil Uji Lanjut Tuckey's Aspek Warna Bahan Olesan	85
4.25	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekentalan	86
4.26	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kekentalan	87
4.27	Hasil Uji Lanjut Tuckey's Aspek Kekentalan	87
4.28	Hasil Uji Organoleptik Aspek Daya Tempel olesan	88
4.29	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Daya Tempel olesan	89
4.30	Hasil Uji Lanjut Tuckey's Aspek Daya Tempel Olesan	89



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
1	Mock Up Ayam Panggang <i>Brand Kokita</i>	17
2	Mock Up Display <i>Salad</i>	18
3	Mock Up Display <i>Set Menu</i>	18
4	Mock Up Ayam Panggang <i>Non Edible</i>	19
5	Kerangka Pemikiran	37
6	Grafik Alur Kerja	45
7	Uji Coba Formula Perlakuan Ke-1 Formula Standar	46
8	Uji Coba Formula Perlakuan Ke-2 Formula Standar	47
9	Uji Coba Formula Perlakuan Ke-3 Formula Standar	48
10	Uji Coba Formula Perbandingan 1:1	49
11	Uji Coba Formula Perbandingan 1:3	50
12	Uji Coba Formula Perbandingan 3:1	51
13	Uji Coba Formula Perbandingan 2:1	52



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validitas	100
2	Lembar Hasil Validasi	102
3	Hasil Perhitungan Uji Validitas	117
4	Lembar Uji Beda Pasangan Respon Profesional	118
5	Tabulasi Data Uji Beda Pasangan Respon Profesional	121
6	Lembar Uji Mutu Sensoris Panelis Agak Terlatih	123
7	Hasil Perhitungan Data Uji Mutu Sensoris	125
8	Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Tuckey's	129
9	Proses Pembuatan Produk <i>Mock Up</i> Ayam Panggang	132
10	Proses Pengambilan Data Uji Beda Pasangan	133
11	Proses Pengambilan Data Uji Mutu Sensoris	134
12	Data Diri / CV Panelis Terbatas	135

