

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN “*TOKURARY*” TOMAT KURMA
RASA *STRAWBERRY*.

Diajukan Sebagai Salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya.



Disusun Oleh

NADILA RIZKY PUTRI NURAZIZAH S

NIM: 19071038

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan "Tokurary" Tomat Kurma Rasa
Strawberry.

Penulis : Nadila Rizky Putri Nurazizah S

NIM : 19071038

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 Jum'at, 29 Juli 2022.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Ingrid Veronika K., S.S., M.Pd.
NIDN. 00220207006

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan "Tokurary" Tomat Kurma Rasa Strawberry.
Penulis : Nadila Rizky Putri Nurazizah S
NIM : 19071038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022.

Pembimbing I



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP. 19860905200190032011

Pembimbing II



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN. 0601068604

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nadila Rizky Putri Nurazizah S
NIM : 19071038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Eksperimen Pembuatan “*Tokurary*” Tomat Kurma Rasa *Strawberry* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nadila Rizky Putri Nurazizah S

NIM. 19071038

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nadila Rizky Putri Nurazizah S
NIM : 19071038
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

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: Eksperimen Pembuatan “*Tokurary*” Tomat Kurma Rasa *Strawberry*, beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan , mengolah 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nadila Rizky Putri Nurazizah S

NIM. 19071038

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan “*Tokurary*” Tomat Kurma Rasa *Strawberry*.

Penulis : Nadila Rizky Putri Nurazizah S

Pembimbing I : Maria Ulfah Catur Afriasih

Pembimbing II : Ratih Titik Haryati

*Tomato is a vegetable commodity in the form of fruit originating from Peru and Ecuador. Tomatoes spread rapidly throughout the world, especially tropical countries such as Indonesia. Tomatoes contain many vitamins and substances that can increase the body's immune system, therefore tomatoes are often the choice for various types of processing such as juices, jams, syrups, sauces, sweets, and tokur or torakur (tomato dates or date-flavored tomatoes). With so many variations of processing, researchers are interested in processing tomatoes into “tokurary” Strawberry Flavor Date Tomatoes (*Lycopersicum Esculentum Mill*) with the addition of strawberry paste in the processing. The author is waiting for this type of quantitative research with experimental methods, to find out how the effect of adding strawberry paste in the manufacture of date tomatoes and knowing the level of public preference through sensory tests. From the results of the author's experiment and the panelist's sensory test, it was found that the addition of strawberry paste to date tomatoes had a significant effect on color changes, and not so significantly on aroma, taste and texture. Then, it is known that the level of people's preference for strawberry-flavored date tomato products is at the level of liking quite like. This can explain that this strawberry-flavored date tomato can be received quite well by consumers.*

Tomat adalah komoditas sayuran berbentuk buah yang berasal dari negara Peru dan Ekuador, Tomat menyebar pesat ke seluruh dunia terutama negara beriklim tropis seperti Indonesia. Tomat mengandung banyak vitamin dan zat yang dapat meningkatkan imun tubuh, oleh karena itu tomat sering menjadi pilihan untuk berbagai jenis pengolahan seperti jus, selai, sirup, saus, manisan, dan tokur atau torakur (tomat kurma atau tomat rasa kurma). Dengan banyaknya variasi pengolahan, peneliti tertarik untuk mengolah buah tomat menjadi “*tokurary*” Tomat Kurma Rasa *Strawberry* (*Lycopersicum Esculentum Mill*) dengan penambahan pasta *strawberry* dalam pengolahannya. Penulis Menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, untuk mencari tahu bagaimana pengaruh penambahan pasta *strawberry* dalam pembuatan tomat kurma serta mengetahui tingkat kesukaan masyarakat melalui uji sensori. Dari hasil eksperimen penulis dan uji sensori panelis diketahui bahwa penambahan pasta *strawberry* pada tomat kurma memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perubahan warna, dan tidak begitu signifikan terhadap aroma, rasa dan tekstur. Kemudian, diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk tomat kurma rasa *strawberry* ada pada tingkat kesukaan cukup suka. Hal ini dapat menjelaskan bahwa tomat kurma rasa *strawberry* ini dapat diterima dengan cukup baik oleh para konsumen.

Kata Kunci: Tomat, tomat kurma, pasta *strawberry*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran, kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun Laporan Tugas Akhir yang berjudul **Eksperimen Pembuatan “Tokurary” Tomat Kurma Rasa Strawberry**.

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Orang tua dan keluarga tercinta, yang selalu memberikan dukungan baik moral maupun materiil, serta memberikan motivasi agar dapat mengerjakan Tugas Akhir ini dengan baik.
9. Teman-teman yang selalu berpartisipasi dalam memberikan dukungan dan motivasinya agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
10. Semua pihak yang tidak dapat dijelaskan satu-persatu, namun telah

memberikan dukungan dan motivasi yang sangat membangun dan berharga.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juli 2022

Penulis,



Nadila Rizky Putri N S

NIM. 19071038

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Umum	6
1. Tinjauan Tentang Manisan Buah.....	6
2. Tinjauan Tentang Pengawetan.....	11
B. Tinjauan Khusus	12
1. Tinjauan Tentang Eksperimen.....	12
2. Tinjauan Tentang Pembuatan	13
3. Tinjauan Tentang Tokur atau Torakur	13
4. Tinjauan Tentang Buah Tomat (<i>Lycopersicum esculentum Mill</i>)	16

BAB III METODE PELAKSANAAN.....	24
A. Metode Penelitian.....	24
B. Data/Objek Penelitian.....	36
C. Teknik Pengumpulan Data	37
D. Ruang Lingkup.....	41
E. Langkah Kerja.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Hasil Eksperimen dan Pembahasan	48
B. Kendala yang Dihadapi	55
C. Uji Sensori Terhadap Produk.....	56
D. Pembahasan Hasil Eksperimen.....	64
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	66
A. Simpulan.....	66
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	73
Lampiran 2. Formulir Uji Inderawi.....	74
Lampiran 3. Formulir Uji Kesukaan	75
Lampiran 4. Rekapitulasi Uji Kesukaan	76
Lampiran 5. Rekapitulasi Uji Inderawi.....	77
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Sensori.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai Gizi dalam Buah Tomat/100 Gram.....	18
Tabel 2. Macam-Macam Tomat.....	20
Tabel 3. BTP Perisa yang Diizinkan Pada Formula Pertumbuhan.....	23
Tabel 4. Desain Eksperimen	25
Tabel 5. Ciri-ciri tomat kurma, perisa strawberry.....	25
Tabel 6. Resep Dasar Tomat Kurma	26
Tabel 7. Resep Eksperimen Tomat Kurma Rasa Strawberry.....	26
Tabel 8. Klasifikasi Penilaian Uji Inderawi (Organoleptik)	29
Tabel 9. Interval Kelas Rerata dan Kriteria Uji Inderawi.....	31
Tabel 10. Tingkat Skor Uji Kesukaan.	32
Tabel 11. Interval Skor dan Kriteria Uji Kesukaan.....	33
Tabel 12. Interval Persentase dan Kriteria Kesukaan.....	36
Tabel 13. Alat Penunjang Eksperimen	43
Tabel 14. Bahan Penunjang Eksperimen.....	45
Tabel 15. Tahapan Pencucian dan Perendaman.....	49
Tabel 16. Tahapan Penggulaan dan Pemasakan	50
Tabel 17. Tahap Penyelesaian dan Pengemasan.....	51
Tabel 18. Penilaian Tokurary dan Torakur Kontrol Pada Indikator Aroma.....	57
Tabel 19. Penilaian Uji Inderawi Tokurary dan Torakur Kontrol Pada Indikator Rasa Manis	58
Tabel 20. Penilaian Uji Inderawi Tokurary dan Torakur Kontrol Pada Indikator Rasa Asam.....	59
Tabel 21. Penilaian Uji Inderawi Tokurary dan Torakur Kontrol Pada Indikator Tekstur	60
Tabel 22. Penilaian Uji Inderawi Tokurary dan Torakur Pada Indikator Warna.	61
Tabel 23. Ringkasan Rerata Uji Inderawi.....	62
Tabel 24. Ringkasan Rerata Uji Kesukaan dan Rerata Persentase	63
Tabel 25. Riwayat Pendidikan.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Manisan Buah Secara Umum.....	9
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Basah Pare.....	10
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Kering Pare	10
Gambar 4. Produk Torakur	14
Gambar 5. Buah Tomat	16
Gambar 6. Pasta/perisa	21
Gambar 7. Batas Maksimum Penggunaan Pasta.....	23
Gambar 8. Hasil Eksperimen Pertama sebelum dikeringkan	53
Gambar 9. Hasil jadi eksperimen pertama.....	53
Gambar 10. Hasil jadi eksperimen kedua.....	54
Gambar 11. Hasil jadi eksperimen ketiga.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	73
Lampiran 2. Formulir Uji Inderawi.....	74
Lampiran 3. Formulir Uji Kesukaan	75
Lampiran 4. Rekapitulasi Uji Kesukaan.....	76
Lampiran 5. Rekapitulasi Uji Inderawi	77
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Sensori	78