

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN BAGELAN *FRUIT CAKE*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya



Disusun oleh

ROSI JULIA

NIM : 19071052

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Bagelan Fruit Cake*
Penulis : Rosi Julia
NIM : 19071052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jumat 29 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc
NIP. 198709082019131005

Anggota 1



Akhmad Guntawan S.S., M.Pd
NIDN. 0019057301

Anggota 2



Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIDN. 0026068402

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Bagelan Fruit Cake*
Penulis : Rosi Julia
NIM : 190171052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

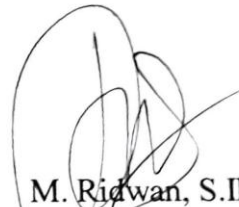
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 8 Juli 2022

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati, S.Pd., Si.
Nidn. 0601068604

Pembimbing II



M. Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN

BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rosi Julia
NIM : 19071052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan *Bagelan Fruit Cake* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 8 Juli 2022

Yang menyatakan,



Rosi Julia

NIM : 19071052

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rosi Julia
NIM : 19071052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan *Bagelan Fruit Cake* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola 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, 8 Juli 2022

Yang menyatakan,



Rosi Julia

NIM 19071052

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**EKSPERIMEN PEMBUATAN BAGELAN FRUIT CAKE**”.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

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. Anindita Budi Astuti, S. E, M.M , selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M , Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. , selaku selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati S.Pd., Si., selaku Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. M. Ridwan, S.Ikom., M.M, selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Segenap keluarga saya tercinta yaitu Alm. ibu rosidah, bapak ibrahim dan kaka saya novia aminah yang telah mendukung moril maupun materil.
10. Muhammad Fikri terima kasih karena sudah mendengarkan keluh kesah serta berada disisi saya memberikan dukungan doa disaat saya down dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.

11. Seluruh teman–teman terdekat yaitu anggita miftah, ridho iqbal, devyana, dan abiyyu yang sudah mendengarkan keluh kesah saya memberikan motivasi serta doa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini.

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 8 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rosi Julia', with a horizontal line underneath.

ROSI JULIA

NIM 19071052

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Bagelan Fruit Cake*
Penulis : Rosi Julia
Pembimbing I : Ratih Titik Haryati S.Pd., Si.,
Pembimbing II : M. Ridwan, S.Ikom., M.M,

Fruit cake is a traditional cake from England. This cake contains dried fruit and then baked. This cake has been sold in many cake shops per slice by seeing that the author is interested in making Bagelan, a preserved product that is served from the withdrawal of bakery and cake products so as to increase the shelf life and increase innovation.

In the experiment of making bagelan fruit cakes, the panelists used a quantitative descriptive method by using sensory tests as a product assessment material for the panelists in terms of aroma, taste, texture and color.

After the data was obtained through the results of the taste and sensory test, bagelan fruit cake got a positive response and was well received as a new bagelan innovation product.

Keywords: *cake, fruit cake, bagelan innovation*

fruit cake merupakan kue tradisional berasal dari negara Inggris. Cake ini berisikan buah-buahan kering dan kemudian dipanggang. cake ini sudah banyak di toko kue dijual dengan per slice dengan melihat itu penulis tertarik membuat menjadi Bagelan adalah produk awetan yang disajikan dari hasil penarikan produk *bakery* dan *cake* sehingga menambah masa simpan dan menambah inovasi.

Dalam eksperimen pembuatan bagelan fruit cake penulis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan menggunakan uji sensori sebagai bahan penilaian produk kepada panelis dari mulai segi aroma, rasa, tekstur dan warna.

Setelah data diperoleh melalui hasil uji kesukaan dan inderawi bagelan fruit cake mendapatkan respon yang positif dan dapat diterima dengan baik sebagai produk inovasi bagelan baru.

Kata kunci : *kue, fruit cake, inovasi bagelan*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah	2
D. Rumusan Masalah	2
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tinjauan Tentang <i>Cake</i>	4
B. Tinjauan Tentang Eksperimen.....	5
C. Tinjauan Tentang <i>Fruit Cake</i>	5
D. Tinjauan Tentang Bagelen.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Data/objek Penulisan	11
B. Teknik Pengumpulan Data.....	11
C. Ruang lingkup	18
D. Langkah Kerja	19
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	36
B. Hasil dan Pembahasan.....	36
C. Kendala Yang Dihadapi	39
D. Uji Sensori Terhadap Produk Bagelen.....	39
BAB V KESIMPULAN	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN DOKUMEN	51
LAMPIRAN DOKUMENTASI	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Fruit Cake.....	4
Gambar 2 Diagram Alir Fruit Cake	8
Gambar 3 Diagram Alir Roti Bagelan	10
Gambar 4 Diagram Alir Rancangan Eksperimen	20
Gambar 5 Diagram Alir Alur Kerja	36
Gambar 6 Eksperimen Pertama Bagelan Fruit Cake	38
Gambar 7 Eksperimen Kedua Bagelan Fruit Cake	39
Gambar 8 Design Ruangan Uji Sensori	41
Gambar 9 Penampilan Bagelan Fruit Cake.....	42
Gambar 10 Penampilan Produk Control Kue Kering Bolu Marmer .	42
Gambar 11 Formulir Uji Inderawi	43
Gambar 12 Formulir Uji Kesukaan	43
Gambar 13 Tabel Data Hasil Penilaian Uji Kesukaan	46
Gambar 14 Tabel Data Hasil Penilaian Uji Inderawi	47
Gambar Hasil Dari Bagelan Fruit Cake	61
Gambar Penampilan Uji Sensori Bagelan Fruit Cake	61
Gambar Panelis Uji sesori	62
Gambar Penulis Dengan Peserta Uji Sensori	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Formulir Uji Kesukaan Panelis	13
Tabel 2 Formulir Uji Inderawi Panelis	44
Tabel 3 Kriteria Penilaian Panelis Uji Kesukaan.....	16
Tabel 4 Kriteria Penilaian panelis Uji Inderawi	16
Tabel 5 Bahan dan Alat Eksperimen	20
Tabel 6 Resep <i>Fruit Cake</i>	30
Tabel 7 Produksi <i>Fruit Cake</i>	33
Tabel 8 Produksi <i>Bagelan Fruit</i>	33
Tabel 9 <i>Platting Fruit Cake</i>	34
Tabel 10 Resep <i>Fruit Cake</i> Berdasarkan Buku Resep	36
Tabel 11 Resep <i>Fruit Cake</i>	38
Tabel 12 Daftar Nama Panelis	43