

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERBANDINGAN PENERIMAAN PEWARNA ALAMI BUAH

NAGA DAN UBI JALAR UNGU TERHADAP BUBUR

SUMSUM

Diajukan sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh :

Hana Annisa Nur Rahma

NIM.19071023

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGRI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Penerimaan Pewarna Alami
Buah Naga dan Ubi Jalar Ungu Terhadap
Bubur Sumsum.
Penulis : Hana Annisa Nur Rahma
NIM : 19071023
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 Rabu, tanggal 13 Juli 2022

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,

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

Anggota 1

Linda Ratnawiasih, S.Pd
NIP

Anggota 2

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

Mengetahui, Ketua Jurusan
Pariwisata

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Penerimaan Pewarna Alami Buah Naga dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Bubur Sumsum
Penulis : Hana Annisa Nur Rahma
NIM : 19071023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 8 Juli 2022

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



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

Scanned with CamScanner

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hana Annisa Nur Rahma
NIM : 19071023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata Tahun
Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Perbandingan Penerimaan Pewarna Alami Buah Naga dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Bubur Sumsum . Dengan Mengaplikasikan Pewarna alami buah naga dan ubi jalar ungu terhadap bubur sumsum 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



Hana Annisa Nur Rahma
NIM : 19071023

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Hana Annisa Nur Rahma
NIM : 19071023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Perbandingan penerimaan pewarna alami buah naga dan ubi jalar ungu terhadap bubur sumsum beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/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,



Hana Annisa Nur Rahma NIM :
19071023

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Perbandingan Penerimaan Pewarna Alami Buah Naga dan Ubi Jalar Ungu Terhadap Bubur Sumsum.

Penulis : Hana Annisa Nur Rahma

Pembimbing I : Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd

Pembimbing II : M. Ridwan, S.Ikom., M.M.

Marrow porridge is a traditional food with sweet and slightly savory characteristics. Recently, marrow porridge sellers have also innovated by selling more attractive porridge such as marrow porridge which is dyed. The marrow porridge is given a new dye that produces only green color, and even then uses synthetic dyes or green color from suji leaves. Therefore, the author wants to innovate again by giving natural dyes from dragon fruit and purple sweet potato which produce pink and purple colors. The purpose of this study was to determine the taste, color, and acceptance of marrow porridge with natural dyes of dragon fruit and purple sweet potato to the public. This research uses experimental method and also hedonic test (preferred test). With the results obtained that dragon fruit provides a more attractive color than purple sweet potato. As for the taste, purple sweet potato is more in demand than dragon fruit.

Keywords: *marrow porridge, dragon fruit, purple sweet potato.*

Bubur sumsum merupakan makanan tradisional dengan karakteristik yang manis dan sedikit gurih. Belakangan ini penjual bubur sumsum pun melakukan inovasi dengan menjual bubur sumsum yang lebih menarik seperti bubur sumsum yang diberi pewarna. Bubur sumsum yang diberi pewarna baru yang menghasilkan warna hijau saja, itupun menggunakan pewarna sintesis atau warna hijau dari daun suji. Maka dari itu penulis ingin menginovasikan kembali dengan memberi pewarna alami dari buah naga dan ubi jalar ungu yang menghasilkan warna merah jambu dan ungu. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui rasa, serta warna, dan penerimaan bubur sumsum dengan pewarna alami buah naga dan ubi jalar ungu kepada masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan juga uji hedonik (uji kesukaan). Dengan hasil yang didapat bahwa buah naga memberikan warna yang lebih menarik daripada ubi jalar ungu. Sedangkan untuk rasanya ubi jalar ungu lebih banyak diminati daripada buah naga.

Kata Kunci : *bubur sumsum, buah naga, ubi jalar ungu.*

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan hidayah-nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis susun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Adapun judul penulis tugas akhir ini adalah **“PERBANDINGAN PENERIMAAN PEWARNA ALAMI BUAH NAGA DAN UBI JALAR UNGU TERHADAP BUBUR SUMSUM”**. Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa dalam mengetahui teori yang di dapat selama perkuliahan dan mempelajari penerapannya di instansi.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Dr. Benget Simamora, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, MM Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc, Selaku Koordinator Seni Kuliner.
6. Bapak Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd , selaku Dosen Pembimbing I.
7. Bapak M. Ridwan, S.Ikom., M.M , selaku Dosen Pembimbing II.
8. Seluruh Struktural dan Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan serta seluruh Staf Administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

- yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.
9. Keluarga tercinta khususnya orangtua saya Umi Nita Sundari yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi dan doa kepada penulis, baik moral maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik.
 10. Teman-teman kelas Seni Kuliner A Politeknik Negri Media Kreatif Jakarta, terutama yang memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
 11. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmatnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 8 Juli 2022

Penulis,



Hana Annisa Nur Rahma

NIM. 19071023

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	ii
DAN BEBAS PLAGIARISME	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH..	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	iv
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Masalah.....	5
F. Manfaat Masalah	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pewarna, pewarna alami.....	6
B. Bubur, bubur sumsum	8
C. Rasa	9
D. Buah Naga	9
E. Ubi Jalar Ungu	11
BAB III.....	15
METODE PELAKSANAAN	15
A. Data/Objek Penulisan.....	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
C. Ruang Lingkup	20
D. Langkah Kerja	21

E. Bahan dan Alat	25
BAB IV	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Tahap Percobaan Final	28
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	30
C. Kendala Yang Dihadapi	34
D. Uji Sensori Terhadap Bubur Sumsum Pewarna Alami Buah Naga dan Ubi Jalar Ungu	34
BAB V.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53
A. Biodata Mahasiswa	53
B. Dokumentasi Tugas Akhir	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Klasifikasi Buah Naga.....	10
Tabel 2 Kandungan Buah Naga Merah	10
Tabel 3 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu.....	12
Tabel 4 Kandungan Ubi Jalar Ungu	13
Tabel 5 Nilai Kuisoner	18
Tabel 6 Kategori Kesukaaan	20
Tabel 7 Ekstraksi Pewarna Alami	22
Tabel 8 Percobaan Resep	22
Tabel 9 Bahan-bahan.....	25
Tabel 10 Alat-alat.....	26
Tabel 11 Persiapan Produksi Ekstraksi Buah Naga	28
Tabel 12 Persiapan Produksi Ekstraksi Ubi Jalar Ungu.....	28
Tabel 13 Proses Produksi	29
Tabel 14 Hasil Penilaian Warna	37
Tabel 15 Hasil Penilaian Aroma	39
Tabel 16 Hasil Penilaian Tekstur	42
Tabel 17 Hasil Penilaian Rasa.....	44
Tabel 18 Hasil Penilaian After Taste	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Contoh Pewarna Alami	6
Gambar 2 Bubur Sumsum	8
Gambar 3 Buah Naga	10
Gambar 4 Ubi Jalar Ungu.....	11
Gambar 5 Rumus Mean.....	18
Gambar 6 Kelas Interval	19
Gambar 7 Hasil Formulasi Percobaan Pertama.....	32
Gambar 8 Hasil Formulasi Percobaan Kedua	33
Gambar 9 Layout Ruangan dari Sisi Kiri.....	35
Gambar 10 Layout Ruangan dari Sisi Kanan.....	35
Gambar 11 Penampilan Bubur Sumsum untuk Penilaian Uji Sensori	35
Gambar 12 Kuisioner Uji Hedonik R0	36
Gambar 13 Kuisioner Uji Hedonik R1	36
Gambar 14 Kuisioner Uji Hedonik R2	36
Gambar 15 Kuisioner Uji Hedonik R3	37
Gambar 16 Kuisioner Uji Hedonik R4	37
Gambar 17 HADIAH Untuk Panelis	49

DAFTAR LAMPIRAN

A. Biodata Mahasiswa	53
B. Dokumentasi Tugas Akhir	54