

LAPORAN TUGAS AKHIR

EKSPERIMEN PEMBUATAN BROWNIES DENGAN BAHAN DASAR BIRCHER MUESLI SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN PAGI

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh

REDHITA AMELLIA

NIM : 19071051

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Brownies* Dengan Bahan Dasar
Bircher Muesli Sebagai Alternatif Sarapan Pagi
Penulis : Redhita Amellia
NIM : 19071051
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 Senin tanggal 1 Agustus 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Linda Ratnawiasih, S.Pd

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Brownies* Dengan Bahan Dasar *Bircher Muesli* Sebagai Alternatif Sarapan Pagi

Penulis : Redhita Amellia

NIM : 19071051

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juli 2022

Pembimbing I



Maria Ulfah Catur A, S.Pd., MM

NIP. 198605092019032011

Pembimbing II



Linda Ratnawiasih, S.Pd

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Redhita Amellia

NIM : 19071051

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul : Eksperimen Pembuatan *Brownies* Dengan Bahan Dasar *Bircher Muesli* Sebagai Alternatif Sarapan Pagi adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarism**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksusaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Redhita Amellia

NIM : 19071051

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Redhita Amellia
NIM : 19071051
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 *Brownies* Dengan Bahan Dasar *Bircher Muesli* Sebagai Alternatif Sarapan Pagi beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Redhita Amellia

NIM : 19071051

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Brownies* Dengan Bahan Dasar *Bircher Muesli* Sebagai Alternatif Sarapan Pagi

Penulis : Redhita Amellia

Pembimbing I : Maria Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M

Pembimbing II : Linda Ratnawiasih, S.Pd

Bircher Muesli is one of the healthy foods that are commonly served at breakfast. In addition, Bircher Muesli also has a high fibre content and low sugar because it is made from Oats. The purpose of this study is to find out what if healthy food is innovated the way it is presented, because the majority of people assume that healthy food taste bland, especially if the presentation is not innovated, it will make the appetite decrease. The research method used is a quantitative descriptive approach, by developing a formulation up to 2 trials. The result obtained from the hedonic test to 25 panellists resulted in an assessment of the aroma 3,8 taste 3,64 , texture 3,24 , and colour 3,88.

Keywords : *Bircher Muesli, Cake Innovation, Healthy Brownies*

Bircher Muesli merupakan salah satu makanan sehat yang biasa disajikan pada saat sarapan. Selain itu, *Bircher Muesli* juga memiliki kandungan serat yang tinggi dan rendah gula karena berbahan dasar *Oat*. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana jika makanan sehat diinovasikan cara penyajiannya, karena mayoritas masyarakat berasumsi bahwa makanan sehat rasanya hambar, terlebih jika penyajiannya tidak diinovasikan, akan membuat selera makan menurun. Metode penelitian yang digunakan berupa pendekatan deskriptif kuantitatif, dengan melakukan pengembangan formulasi sampai 2 kali percobaan. Hasil yang didapat dari uji hedonik kepada 25 panelis menghasilkan penilaian terhadap aroma 3,8 , rasa 3,64 , tekstur 3,24 , dan warna 3,88.

Kata kunci : *Bircher Muesli , Inovasi Kue , Healthy Brownies*

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN *BROWNIES* DENGAN BAHAN DASAR *BIRCHER MUESLI* SEBAGAI ALTERNATIF SARAPAN PAGI”**.

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 serta dorongan dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini diantaranya :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M. sebagai Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
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., Sekretaris Jurusan Pariwisata beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc , selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Linda Ratnawiasih, S,Pd , selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politenik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan disini
8. Keluarga serta teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir ini

Penulisan Tugas Akhir ini telah dibuat dengan sebaik-baiknya dan penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

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, 11 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Redhita Amellia', written over a light-colored rectangular background.

Redhita Amellia

NIM : 19071051

DAFTAR ISI

COVER.....	i
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	ii
DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Batasan masalah.....	3
D. Rumusah Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian.....	3
F. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. <i>Oat</i>	5
B. <i>Bircher Muesli</i>	7
C. <i>Brownies</i>	9
BAB III.....	13
METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Data/Objek Penulisan.....	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
1. Sumber Data.....	14
2. Observasi.....	14
3. Kuisisioner.....	14
4. Studi Pustaka.....	15
5. Dokumentasi.....	15

C. Pengukuran dan Analisa	15
D. Ruang Lingkup	18
1. Peran Penulis	18
2. Kategori Karya.....	18
3. Ide Kreatif.....	18
E. Langkah Kerja	18
1. Pra Produksi.....	18
BAB IV	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Tahap Percobaan Final	30
B. Deskripsi Hasil Produk pengembangan	33
C. Hasil dan Pembahasan	34
D. Kendala Yang Dihadapi	39
E. Uji Sensori Terhadap Produk Bicher <i>Muesli</i> Brownies	40
BAB V	45
KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
B. Dokumentasi Tugas Akhir	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Nutrisi <i>Oat</i>	7
Tabel 2 Bobot Nilai Kuisisioner	16
Tabel 3 Kriteria Penilaian Panelis	17
Tabel 4 Resep <i>Bircher Muesli Brownies</i>	19
Tabel 5 Resep <i>Brownies</i>	19
Tabel 6 Resep Selai Cokelat	20
Tabel 7 Resep Eksperimen Pertama	21
Tabel 8 Resep Eksperimen Kedua	21
Tabel 9 Resep Eksperimen Ketiga	22
Tabel 10 Resep <i>Whipped Cream</i>	22
Tabel 11 Alat Penunjang Eksperimen	24
Tabel 12 Bahan Penunjang Eksperimen	26
Tabel 13 Proses Persiapan Bahan <i>Bircher Muesli Brownies</i>	27
Tabel 14 Proses Pembuatan <i>Bircher Muesli Brownies</i>	27
Tabel 15 Proses Pembuatan <i>Whipped Cream</i>	28
Tabel 16 Proses <i>Plating Bircher Muesli Brownies</i>	28
Tabel 17 Proses Persiapan	30
Tabel 18 Proses Pembuatan <i>Bircher Muesli Brownies</i>	31
Tabel 19 Proses Pembuatan <i>Whipped Cream</i>	33
Tabel 20 Resep Eksperimen Pertama	34
Tabel 21 Resep Eksperimen Kedua	36
Tabel 22 Data Nama Panelis	41
Tabel 23 Penilaian Uji Sensori	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Gandum	6
Gambar 2 <i>Rolled Oat</i>	6
Gambar 3 <i>Bircher Muesli</i>	8
Gambar 4 Diagram Rancangan Eksperimen	24
Gambar 5 Diagram Alur Kerja.....	29
Gambar 6 Hasil Eksperimen Pertama	35
Gambar 7 Hasil Eksperimen Kedua.....	37
Gambar 8 Hasil Eksperimen Ketiga.....	38
Gambar 9 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Depan	40
Gambar 10 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Samping	41
Gambar 11 Penampilan <i>Bircher Muesli Brownies</i> Untuk Uji Sensori.....	41
Gambar 1 <i>Slice Bircher Muesli Brownies</i>	50
Gambar 2 <i>Bircher Muesli Brownies</i>	50
Gambar 3 <i>Bircher Muesli Brownies</i> Pada Eksperimen Pertama.....	51
Gambar 4 Pelaksanaan Uji Sensori	51
Gambar 5 Bersama Panelis	52