

**LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR BERBAHAN DASAR
TEPUNG OAT DAN NANAS MADU SEBAGAI ALTERNATIF
NASTAR RENDAH GULA**

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



Disusun oleh :

ASRININGTYAS DEWI RAHAYU

NIM : 19071010

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Nastar Berbahan Dasar Tepung Oat dan Nanas Madu sebagai Alternatif Nastar Rendah Gula

Penulis : Asriningtyas Dewi Rahayu


NIM : 19071010

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,


Asriadi Masrar, S.Gz, M.Sc
NIP. 198709082019031006


Anggota 1,


Liza Amalia Putri, S.S., M.A.
NIDN. 198406262019032013

Anggota 2,


Akhmad Guntawan, SS, M.Pd
NIP. 0019057301

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen pembuatan Nastar dengan bahan dasar Tepung Oat dan Nanas
Madu sebagai alternatif Nastar Rendah Gula

Penulis : Asriningtyas Dewi Rahayu

NIM : 19071010

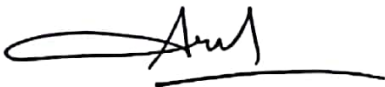
Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 13 Juli 2022

Pembimbing I



Akhmad Guntawan, SS, M.Pd

NIP. 0019057301

Pembimbing II



Linda Ratnawiasih S. Pd

NIP. 171001

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 : Asriningtyas Dewi Rahayu

NIM : 19071010

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Nastar Berbahan Dasar Tepung Oat dan Nanas Madu sebagai Alternatif Nastar Rendah Gula 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, 21 Agustus 2021

Yang menyatakan,



Asriningtyas Dewi Rahayu

NIM. 19071010

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Asriningtyas Dewi Rahayu

NIM : 19071010

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Nonekklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan Nastar Berbahan Dasar Tepung Oat dan Nanas Madu sebagai Alternatif Nastar Rendah Gula beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif 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, 21 Agustus 2022

Yang menyatakan,



Asriningtyas Dewi Rahayu
NIM. 19071010

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala Rahmat dan Kuasa-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN NASTAR BERBAHAN DASAR TEPUNG OAT DAN NANAS MADU SEBAGAI ALTERNATIF NASTAR RENDAH GULA”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan 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 mendapatkan berbagai macam bimbingan dan dorongan serta doa yang selalu dilimpahkan untuk penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini 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. 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. Par , Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Swastono Putro Prastyo, S. Par, M. Par, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Akhmad Guntawan, SS, M.Pd , selaku dosen pembimbing I
7. Linda Ratnawiasih S. Pd , selaku dosen pembimbing II

10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 28 Juli 2022

Penulis,



Asriningtyas Dewi Rahayu

NIM. 19071010

ABSTRAK

Nastar is a type of dessert made from pineapple that is widely known in Indonesia. The origins of nastar were inspired by the Dutch making pies on a large baking sheet and filled with various fillings such as apples, blueberries, or strawberries. In Indonesia, it is rather difficult to find those ingredients for the fillings. Therefore, people changed the recipe to use fruits that are easily found in Indonesia. Oats belong to the cereal family, just like wheat. The difference between the two is that oats have an epidermis and ovary which can make oats to be eaten as a whole, unlike wheat which must be processed into flour before making bread and other products. Honey pineapple is a fruit plant that is widely produced in Pematang Regency. The research method that the author uses is qualitative research with a case study method. The author conducted two experiments for the recipe and five times in terms of shape. The results of the lab test stated that the nastar that the author made had succeeded in getting nastar with a low sugar content.

Keywords : Nastar, oat flour, honey pineapple, low sugar Nastar

Nastar merupakan salah satu kue yang berbahan dasar nanas dan banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia. Awal mula resep nastar terinspirasi dari pembuatan pai dari Belanda yang dibuat di atas loyang besar dan diisi dengan berbagai isian seperti apel, bluberi, atau stroberi. Di negara ini, cukup sulit menemukan bahan untuk mengisi pai. Karena itu, masyarakat merubah resep menggunakan buah-buahan yang mudah didapatkan di Indonesia. Oat merupakan keluarga sereal, sama seperti gandum. Bedanya, oat memiliki kulit ari dan bakal biji. Oat bisa dimakan dalam bentuk utuh, tidak seperti gandum yang harus diolah menjadi tepung baru dibuat roti dan produk lainnya. Nanas madu merupakan tanaman buah yang banyak diproduksi di Kabupaten Pematang. Metode penelitian yang penulis gunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Penulis melakukan dua kali percobaan untuk resep dan lima kali percobaan untuk segi bentuk. Hasil uji lab menyatakan bahwa nastar yang penulis buat sudah berhasil mendapatkan nastar dengan kandungan gula yang rendah.

Kata kunci : Nastar, Tepung oat, nanas madu, nastar rendah Gula

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
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. Eksperimen.....	4
B. Kue kering.....	4
C. Nastar.....	5
D. Tepung Oat.....	6
E. Nanas Madu (<i>Ananas comosus</i> (L) Merr.).....	6
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	8
A. Data/objek penulisan.....	8
B. Uji Laboratorium dengan Analisis Titrimetri.....	9
C. Ruang Lingkup.....	10
D. Langkah Kerja.....	11
E. Alat, Bahan dan resep Produk eksperimen.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Deskripsi Hasil Produk Pengamatan.....	24
B. Hasil dan Pembahasan.....	31
C. Kendala Yang Dihadapi.....	32
D. Hasil Uji Laboratorium Terhadap Produk Nastar Rendah Gula.....	33

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kue kering.....	4
Gambar 2 Diagram alir rancangan Eksperimen.....	12
Gambar 3 timbangan.....	13
Gambar 4 <i>wooden spatula</i>	14
Gambar 5 <i>Mixing bowl</i>	14
Gambar 6 <i>hand mixer</i>	15
Gambar 7 spatula plastik	15
Gambar 8 Kompor	16
Gambar 9 kuas karet	16
Gambar 10 saringan	17
Gambar 11 sarung tangan anti panas	17
Gambar 12 Pisau	18
Gambar 13 parutan	18
Gambar 14 Talenan plastik	19
Gambar 15 cetakan Nastar	19
Gambar 16 loyang kue	20
Gambar 17 <i>Cooling rack</i>	20
Gambar 18 <i>oven</i> listrik	20
Gambar 19 blender	21
Gambar 20 nanas madu	21
Gambar 21 tepung oat	22
Gambar 22 nanas madu	24
Gambar 23 parut nanas	25
Gambar 24 nanas yang sudah di parut	25
Gambar 25 proses memasak nanas	25
Gambar 26 proses pendinginan	26
Gambar 27 oatmeal	26
Gambar 28 penghalusan oat	27
Gambar 29 pengayakan tepung oat	27
Gambar 30 tepung oat	27
Gambar 31 tepung maizena	28

Gambar 32 susu bubuk	28
Gambar 33 tepung terigu	28
Gambar 34 telur	29
Gambar 34 margarin dan mentega	29
Gambar 35 pencampuran adonan kering dan basah	29
Gambar 36 adonan nastar dalam cetakan	30
Gambar 37 nastar dan isian	30
Gambar 38 nastar yang sudah di tutup	30
Gambar 39 proses pemanggangan	31
Gambar 40 hasil produk	31
Gambar 41 Hasil Uji Lab	34
Gambar 42 Hasil Uji Lab	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1 alat-alat eksperimen	13
Tabel 2 bahan yang diganti untuk pembuatan nastar	19
Tabel 3 Resep pembuatan selai (filling)	20
Tabel 4 Resep pembuatan adonan	20
Tabel 5 Resep olesan nastar	21
Tabel 6 Resep pembuatan isian (filling)	21
Tabel 7 Resep pembuatan adonan	21
Tabel 8 resep pembuatan olesan	22
Tabel 9 Berat per satuan kue	22
Tabel 10 Cara Pembuatan Isian Nanas	23
Tabel 11 pembuatan adonan	25