

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGUNAAN SUSU UHT SEBAGAI PENGGANTI SANTAN
DALAM PEMBUATAN *KUE PUKIS*

Diajukan sebagai salah satu
persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya



Disusun oleh

Siti Aisah

19071057

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Susu UHT Sebagai Pengganti Santan Dalam
Pembuatan Kue Pukis

Penulis : Siti Aisah

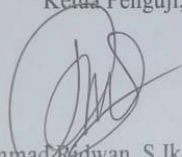
NIM : 19071057

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

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

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



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

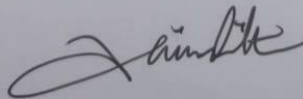
Anggota 1,

Anggota 2,

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

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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan susu UHT sebagai pengganti santan dalam pembuatan *kue pukis*

Penulis : Siti Aisah

NIM : 190171057

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 15 September 2022

Pembimbing I

Pembimbing II

Ratih Titik Haryati, S.Pd,M.Si

NIDN.0601068604



Swastono Putro Prastyo, s.Par, M Par

NIP. 198804112020121008

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siti Aisah
NIM : 19071057
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Penggunaan *susu UHT* sebagai pengganti santan dalam pembuatan kue pukis 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,


Siti Aisah

NIM : 19071057

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Siti Aisah
NIM : 19071057
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 : Penggunaan *susu UHT* sebagai pengganti santan dalam pembuatan kue pukis 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, 22 Agustus 2022

Yang menyatakan,




Siti Aisah

NIM : 19071057

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Susu UHT Sebagai Pengganti Santan dalam Pembuatan Kue Pukis

Penulis : Siti Aisah

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati, s.Pd, M.Si

Pembimbing II : Swastono Putro

Prastyo, s.Par, M.

Pukis is a typical Indonesian cake. Pukis cake consists of a mixture of eggs, sugar, wheat flour, yeast and instant coconut milk. There are quite a lot of fans of this traditional Indonesian cake. Consumption of milk that is not widely known by the public, as well as the benefits and nutrients contained in milk. Milk also has benefits for bone health and is also very important for the heart, which is what makes researchers interested in replacing the use of coconut milk with UHT milk. The objectives to be achieved in making pukis cakes are knowing the experimental results of pukis cakes using 100% UHT milk seen from the indicators of aroma, taste, texture, and color and knowing the level of people's preferences with the experimental product of pukis cake using 100% UHT milk seen from the indicators aroma, taste, texture, and color. The method used in this research is a questionnaire, observation, literature study, and documentation. The results of statistical analysis showed that the panelists' average preference for pukis color was 4.1 in the modified sample that was included in the like category. Then, get the average preference of the panelists for the pukis aroma of 3.93 which is included in the like category. On average, the panelists' preference for pukis

texture was 3.6 which was categorized as likes and finally, the panelists' average preference for pukis taste was 3.7 which was categorized as quite like. The conclusion of this study is that the use of UHT milk asa

substitute for coconut milk in making Pukis cakes has no effect on color, aroma, texture and taste.

Keywords: Pukis Cake, Coconut Milk, UHT Milk

Pukis adalah kue khas Indonesia, kue pukis terdiri dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan instant. Peminat kue tradisional Indonesia ini cukup banyak. Konsumsi susu yang belum banyak diketahui oleh masyarakat, serta manfaat dan gizi yang ada terkandung dalam susu. Susu juga mempunyai manfaat bagi kesehatan tulang dan juga sangat penting bagi jantung, hal itulah yang membuat peneliti tertarik untuk mengganti penggunaan santan dengan susu UHT. Tujuan yang ingin dicapai dalam pembuatan kue pukis adalah mengetahui hasil eksperimen kue pukis menggunakan susu UHT 100% dilihat dari indikator aroma, rasa, tekstur, dan warna dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat dengan adanya produk eksperimen kue pukis dengan menggunakan susu UHT 100% dilihat dari indikator aroma, rasa, tekstur, dan warna. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner, observasi, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Hasil perhitungan analisis statistik didapatkan rata rata kesukaan panelis terhadap warna pukis sebesar 4,1 pada sampel modifikasi yang masuk dalam kategori suka. Kemudian, didapatkan rata rata kesukaan panelis terhadap aroma pukis sebesar 3,93 yang masuk dalam kategori suka. Pada rata rata kesukaan panelis terhadap tekstur pukis sebesar 3,6 yang masuk kategori cukup suka dan terakhir didapatkan rata rata kesukaan panelis terhadap rasa pukis sebesar 3,7 yang masuk kategori cukup suka. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penggunaan susu UHT sebagai pengganti santan dalam pembuatan kue pukis berpengaruh

terhadap warna, aroma tekstur dan rasa.

Kata Kunci : Kue Pukis, Santan, Susu UHT

PRAKATA

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

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pembuatan kue pukis dengan mengganti komposisi santan berganti Susu UHT. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul “Penggunaan Susu UHT Sebagai Pengganti Santan Dalam Pembuatan Kue Pukis” .

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 terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri MediaKreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, SE., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.

5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati, M.Si, selaku Pembimbing I.
7. Swastono Putro Prastyo, s. Par, M., selaku Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kepada orang tua dan adik yang terus mendukung saya selama menyusun laporan TA ini.
10. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan TA ini.

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

Jakarta, 22 Agustus 2022

Penulis,



Siti Aisah

19071057

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	1
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Identifikasi Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Susu UHT	6
B. Resep original kue pukis	7
BAB III	9
METODE PELAKSANAAN	9
A. Data/Objek Penelitian	9
B. Teknik Pengumpulan Data	9
C. Pengukuran dan Analisa	10
D. Ruang Lingkup	12
E. Resep modifikasi kue pukis	13
F. Bahan dan Alat	14
G. Tahap-tahap Eksperimen	20
H. Metode Analisis Data	21
BAB IV	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Tahap Percobaan Final	22
B. Uji Sensori Terhadap Kue Pukis	25
BAB V	29
KESIMPULAN DAN SARAN	29
A. Kesimpulan	29

B. Saran.....	29
DAFTARPUSTAKA.....	31
DOKUMENTASIUJIHEDONIK.....	43
DOKUMENTASI <i>LAYOUT</i> RUANGANUJI SENSORI.....	44

DAFTAR TABLE

Tabel 1 Kandungan Zat Gizi Susu per100gram.....	7
Tabel 2 BobotNilaiKuisisioner.....	11
Tabel 3 Alatyangdigunakan.....	14
Tabel 4 Bahanyangdigunakan.....	17
Tabel 5 proses pembuatanadonanoriginal.....	22
Tabel 6 proses pembuatan adonansusuUHT.....	23
Tabel 7 perbandingan hasil original danhasilmodifikasi.....	24
Tabel 8 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Pukis Sebagai eksperimen pembuatankuepukis.....	26
Tabel 9 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Penggunaan susu UHT Sebagai Pengganti Santan Dalam PembuatanKue Pukis.....	27
Tabel 10 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Penggunaan Susu UHT Sebagai Pengganti Santan Dalam PembuatanKue Pukis.....	27
Tabel 11 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa penggunaan susu UHT sebagai pengganti santan dalam pembuatan..... kue pukis	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1Susu UHT.....	6
-----------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Biodata Mahasiswa.....	42
Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	43
Dokumentasi Uji Hedonik.....	44
Dokumentasi <i>Layout</i> Ruang Uji Sensori.....	45