

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN KOL UNGU DAN WORTEL SEBAGAI PEWARNA
ALAMI PADA KUE LAPIS PEPE SEBAGAI BENTUK INOVASI WARNA**

**Laporan ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

RAISYA UMAMI

20710055

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Kol Ungu dan Wortel Sebagai Pewarna Alami
Pada Kue Lapis Pepe Sebagai Bentuk Inovasi Warna
Penulis : Raisya Umami
NIM : 20710055
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

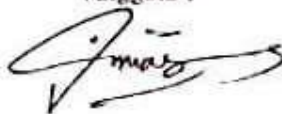
Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Kamis, 06 Juli 2023.

Disahkan Oleh :
Ketua Penguji



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Rr. Christiana Mayang A.Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP.199408082022032020

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Kol Ungu dan Wortel Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Lapis Pepe Sebagai Bentuk Inovasi Warna
Penulis : Raisya Umami
NIM : 20710055
Program Studi : Sem Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan
Ditandatangani di Jakarta, 26 Juni 2023

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Rr. Christana Mayang A. Stj., S.Pd., M.Pd.
NIP 199408082022032020

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Sem Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini ;

Nama : Raisya Umami

NIM : 20710055

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pemanfaatan Kol Ungu dan Wortel Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Lapis Pepe Sebagai Bentuk Inovasi Warna 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 sebenarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan



Raisya Umami

NIM : 20710055

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Raisya Umami
NIM : 20710055
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Pemanfaatan Kol Ungu dan Wortel Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Lapis Pepe Sebagai Bentuk Inovasi Warna beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta 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.

Yang Menyatakan,

Jakarta, 26 Juni 2023



Raisya Umami

NIM : 20710055

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Kol Ungu dan Wortel Sebagai Pewarna Alami Pada Kue Lapis Pepe Sebagai Bentuk Inovasi Warna
Penulis : Raisya Umami
Pembimbing I : Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
Pembimbing II : Rr. Christiana Mayang A. Stj, S.Pd., M.Pd.

Lapis Pepe is a traditional Betawi snack that consists of several layers of red, white, and the more dominant green color. The dominant green color is produced from suji leaf sediment. In this study, researchers made natural dyes by utilizing purple cabbage and carrots as a form of color innovation for Lapis Pepe, another goal of this study was to determine the formulation, the resulting color, and the level of acceptance of Lapis Pepe innovation. Observation, questionnaires, and documentation were conducted to obtain data. Researchers formed two formulations that were repeated including A1, A2 = 75% (quite concentrated) and also B1, B2 = 50% (less concentrated), then hedonic tests were carried out by 25 semi-trained panelists, whose assessment used 5 scales, namely very like, like, quite like, dislike and very dislike. The hedonic test results were processed using intervals and obtained as follows: taste, aroma, and texture indicators in all formulations are categorized as like, then color indicators in formulations A1, and A2 are categorized as very like, and color indicators in formulations B1, B2 are categorized as quite like. It can be concluded that the color indicators in formulations A1, and A2 are preferred over formulations B1, and B2.

Keywords : *Lapis Pepe, Purple Cabbage, Carrot, Natural Food Coloring*

Lapis Pepe merupakan jajanan tradisional khas Betawi yang terdiri atas beberapa lapisan berwarna merah, putih dan hijau yang lebih dominan. Warna hijau yang dominan tersebut dihasilkan dari endapan daun suji. Dalam penelitian ini peneliti membuat pewarna alami dengan memanfaatkan kol ungu dan wortel sebagai bentuk inovasi warna terhadap Lapis Pepe, tujuan lain dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui formulasi, warna yang dihasilkan serta tingkat penerimaan terhadap inovasi Lapis Pepe. Observasi, kuesioner dan dokumentasi dilakukan untuk memperoleh data. Peneliti membentuk dua formulasi yang dilakukan pengulangan diantaranya A1, A2 = 75% (cukup pekat) dan juga B1, B2 = 50% (kurang pekat), kemudian dilakukan uji hedonik oleh 25 panelis semi terlatih, yang penilaiannya menggunakan 5 skala yaitu sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Hasil uji hedonik diolah menggunakan interval dan didapatkan sebagai berikut : indikator rasa, aroma dan tekstur pada semua formulasi dikategorikan suka, kemudian untuk indikator warna pada formulasi A1, A2 dikategorikan sangat suka dan indikator warna pada formulasi B1, B2 dikategorikan cukup suka. Dapat disimpulkan bahwa indikator warna pada formulasi A1, A2 lebih disukai dari formulasi B1, B2.

Kata Kunci : *Lapis Pepe, Kol Ungu, Wortel, Pewarna Makanan Alami*

PRAKATA

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah Yang Maha Esa atas kekuatan, kesabaran dan kemampuan yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini tepat waktu. Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai jika tanpa bantuan, bimbingan dan dorongan dari orang – orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, MM selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, .S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I.
7. Ibu Rr. Christiana Mayang A. Stj, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Instansi terkait.
10. Ibu, Alm. Ayah, Abang, dan Adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung sampai detik ini.
11. Mohamad Rizal Taufik yang telah sangat banyak membantu, mendukung,

meluangkan banyak hal dan selalu sabar menghadapi penulis. Terima kasih banyak selalu ada bersama penulis dalam melewati hari - hari yang tidak mudah selama penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Pemilik NIM 20710019, 20710031, 20710034 dan teman – teman sekelas (6A) yang sudah saling membantu, mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
13. Teman – Teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah turut serta membantu dalam penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk Laporan Tugas Akhir ini.

Jakarta, 18 Juni 2023



Raisya Umami

NIM. 20710055

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRAK	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan.....	3
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Lapis Pepe.....	5
B. Pewarna Alami.....	7
C. Wortel.....	8
D. Kol Ungu	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	9
A. Data/Objek Penulisan.....	9
B. Teknik Penelitian	9
C. Teknik Pengumpulan Data	10
D. Ruang Lingkup.....	11
E. Pengukuran dan Analisa	11
Hasil data uji hedonik kemudian akan di hitung menggunakan perhitungan rata- rata (Mean) dan interval	12

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Tahap Percobaan Final	22
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	24
C. Uji Sensori Produk Lapis Pepe dengan Pewarna Alami	26
D. Hasil Uji Hedonik	28
E. Perkiraan Harga Pokok Produksi	35
F. Keterbatasan/Kendala Penulis	37
BAB V PENUTUP	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Skala Penilaian	12
Tabel 2 Interval Penilaian	13
Tabel 3 Resep Original Lapis Pepe.....	14
Tabel 4 Pengembangan Resep Formulasi	15
Tabel 5 Daftar Alat	16
Tabel 6 Daftar Bahan Formulasi 75%.....	17
Tabel 7 Daftar Bahan Formulasi 50%.....	17
Tabel 8 Gambaran Proses Pembuatan.....	22
Tabel 9 Karakteristik Lapis Pepe Pewarna Alami	25
Tabel 10 Hasil Uji Hedonik Formulasi A1 : 75%	28
Tabel 11 Hasil Uji Hedonik Formulasi A2 75%	30
Tabel 12 Hasil Uji Hedonik Formulasi B1 50%.....	31
Tabel 13 Hasil Uji Hedonik Formulasi B2 50%.....	33
Tabel 14 Perhitungan Harga Resep Original.....	35
Tabel 15 Perhitungan Harga Jual Resep Original.....	35
Tabel 16 Perhitungan Harga Resep Formulasi 75%	36
Tabel 17 Perhitungan Harga Resep Formulasi 75%	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Lapis Pepe Original	5
Gambar 2	Ilustrasi Pewarna Alami	7
Gambar 3	Ilustrasi Wortel	8
Gambar 4	Ilustrasi Kol Ungu	10
Gambar 5	Diagram Alir Pembuatan Pewarna Ungu Alami	19
Gambar 6	Diagram Alir Pembuatan Pewarna Oranye Alami	19
Gambar 7	Diagram Alir Pembuatan Lapis Pepe Inovasi	20
Gambar 8	Ilustrasi Air Minum Dalam Kemasan Gelas	26
Gambar 9	Diagram Batang Rerata A1 : 75%	28
Gambar 10	Diagram Batang Rerata A2 75%	30
Gambar 11	Diagram Batang Rerata B1 50%	31
Gambar 12	Diagram Batang Rerata B2 50%	32

