

LAPORAN TUGAS AKHIR
INOVASI *MATCHA* BERCI TARASA LOKAL MELALUI
PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG PADA
PRODUK *MILLE CREPES*

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh:

IKRIMAH

NIM: 20710029


PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi *Matcha* Bercitarasa Lokal Melalui Pemanfaatan Ekstrak Daun Singkong Pada Produk *Mille Crepes*
Penulis : Ikrimah
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 Senin, tanggal 3 Juli 2023.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Meisi Riana, S.Kp.G.,M.P.H
NIP 199105192019032021

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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



Scanned with CamScanner

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : INOVASI *MATCHA* BERCITARASA LOKAI
MELALUI PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN
SINGKONG PADA PRODUK *MILLE CREPES*
Penulis : IKRIMAH
NIM : 20710029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing I



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

NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M

NIDN.0308098801

Mengetahui,

Koord. Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S, M.Sc

NIP. 198402032019031005

CS Scanned with CamScanner

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ikrimah
NIM : 20710029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: *INOVASI MATCHA BERCITARASA LOKAL MELALUI PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG PADA PRODUK MILLE CREPES* 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, 02 April 2023

Yang menyatakan,


Ikrimah

NIM : 20710029

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ikrimah
NIM : 20710029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

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 *INOVASI MATCHA BERCITARASA LOKAL MELALUI PEMANFAATAN EKSTRAK DAUN SINGKONG PADA PRODUK MILLE CREPES* yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelolah 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, 02 April 2023

Yang menyatakan,



Ikrimah

NIM : 20710029

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Inovasi Matcha Bercitarasa Lokal Melalui
Pemanfaatan Daun Singkong Pada Produk
Mille Crepes
Penulis : IKRIMAH
Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par
Pembimbing II : Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M

Cassava leaves are one type of plant that is abundant and widely found, usually, cassava leaves are used for livestock or processed savory foods such as cassava leaf curry. Its limited use and not being put to good use has made the author interested in utilizing cassava leaves by producing both liquid and powdered cassava leaf extracts, to create matcha with a local flavor which is where this matcha is applied to the manufacture of matcha mille crepes. The method used in this experiment is a quantitative method using sensory analysis, namely organoleptic tests and hedonic tests to assess color, taste, aroma, and texture. From the data obtained, the liquid cassava leaf powder matcha experiment was more successful with sample X.4 which had superior values in terms of organoleptic tests and hedonic tests or preference tests.

Keywords: *cassava leaf, matcha, mille crepes*

Daun singkong merupakan salah satu jenis tanaman yang melimpah luas dan banyak ditemui, biasanya daun singkong dimanfaatkan untuk pakan ternak atau olahan makanan gurih seperti gulai daun singkong. Pemanfaatannya yang terbatas dan tidak dimanfaatkan lebih baik lagi membuat penulis tertarik untuk memanfaatkan daun singkong dengan menghasilkan ekstrak daun singkong baik cair maupun bubuk, guna untuk menciptakan matcha yang bercitarasa lokal yang dimana matcha ini diterapkan pada pembuatan mille crepes matcha. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan analisis sensori yaitu uji organoleptik dan uji hedonic untuk memberikan penilaian dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dari data yang diperoleh bahwa eksperimen ekstrak bubuk daun singkong cair lebih berhasil dengan sampel X.4 yang memiliki nilai unggul sebesar 3.45 dari segi uji organoleptik dan sebesar 3.46 dengan kriteria disuka pada uji hedonik atau uji kesukaan.

Kata Kunci: Daun Singkong, Matcha, Mille Crepes

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 laporan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk penulis dalam mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Proposal tugas akhir 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, M.M, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M sebagai Ketua Jurusan Parawisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si, M.Sc sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. sebagai dosen pembimbing 1.
7. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M. sebagai dosen pembimbing 2.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh di sini.
9. Serta kepada seluruh keluarga dan teman-teman penulis.

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

Jakarta, 2 April 2023



Ikrimah

20710029

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. <i>Mille Crepes</i>	7
B. Daun Singkong.....	9
C. <i>Matcha</i>	10
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	12
A. Data/Objek Penelitian.....	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
1. Observasi	16
2. Studi Pustaka.....	16
3. Kuesioner	16
4. Dokumentasi	16
C. Ruang Lingkup.....	16
1. Peran Penulis.....	16
2. Kategori Karya	17

3. Ide Kreatif	17
D. Langkah Kerja.....	17
1. Praproduksi/Persiapan	17
2. Produksi/Pelaksanaan	24
3. Pascaproduksi/Evaluasi	26
BAB IV PEMBAHASAN	30
A. Tahap Percobaan Final	28
1. Proses Pengolahan Daun Singkong	28
a. Proses Pengolahan Daun Singkong Bubuk	31
b. Proses pengolahan Daun Singkong Cair	30
2. Proses Pengolahan Mille Crepes	32
3. Proses Pengolahan Whip cream	37
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	39
1. Hasil Pengamatan Peneliti	39
C. Kendala Yang Dihadapi.....	42
D. Uji Sensori Terhadap Mille Crepes Matcha Daun Singkong	43
E. Hasil Penilaian Panelis	44
1. Penilaian Uji Organoleptik	44
2. Penilaian Uji Hedonik	46
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 “Pembuatan Ekstrak Daun Singkong Cair”	18
Gambar 3.2 “Pembuatan Ekstrak Daun Singkong Bubuk”	19
Gambar 4.1 “Ruangan Uji Sensori Sudut Tengah”	43
Gambar 4.2 “Ruangan Uji Sensori Sudut Belakang”	43
Gambar 4.3 “Produk Untuk Panelis”	44
Gambar 4.4 “Lembar Uji Sensori”	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep <i>Mille Crepes Matcha</i>	9
Tabel 2 Nilai Skala <i>Likert</i>	13
Tabel 3 Skala Interval”	14
Tabel 4 Formulasi <i>Mille Crepes Matcha</i> Daun Singkong Bubuk	19
Tabel 5 Proses Pembuatan <i>Mille Crepes</i> Dengan <i>Matcha Powder</i>	20
Tabel 6 Proses Pembuatan <i>Mille Crepes</i> Dengan <i>Dakong Powder</i>	20
Tabel 7 Formulasi <i>Mille Crepes Matcha</i> <i>Dakong Essence</i>	20
Tabel 8 Proses Pembuatan <i>Mille Crepes</i> Dengan <i>Dakong Essence</i>	21
Tabel 9 Formulasi <i>Mille Crepes</i> Dengan <i>Dakong Essence</i> dan <i>Powder</i>	21
Tabel 10 Proses Pembuatan <i>Mille Crepes</i> <i>Dakong Powder</i> dan <i>Essence</i>	22
Tabel 11 Formulasi <i>Whip Cream</i> Dengan <i>Dakong Powder</i>	22
Tabel 12 Proses Pembuatan <i>Whip Cream</i> Dengan <i>Dakong Powder</i>	22
Tabel 13 Penentuan Bilangan Acak	24
Tabel 14 Alat Dan Bahan Eksperimen.....	28
Tabel 15 Proses Pengolahan Daun Singkong Bubuk.....	29
Tabel 16 Proses Pengolahan Daun Singkong Cair	30
Tabel 17 Proses Pengolahan <i>Mille Crepes Matcha</i> Control.....	32
Tabel 18 Proses Pengolahan <i>Mille Crepes</i> <i>Dakong Powder</i> Formulasi X.1 Dan X.2	33
Tabel 19 Proses Pengolahan <i>Mille Crepes</i> <i>Dakong Essence</i> Formulasi X.3 Dan X.4	35
Tabel 20 Proses Pengolahan <i>Mille Crepes</i> <i>Dakong Powder</i> dan <i>Essence</i> Formulasi X.5 Dan X.6	36
Tabel 21 Proses Pengolahan <i>Whip Cream Original</i>	38
Tabel 22 Proses Pengolahan <i>Whip Cream</i> Formulasi <i>Dakong Bubuk</i>	38
Tabel 23 Hasil Pengamatan Terhadap Eksperimen Pembuatan <i>Mille</i> <i>Crepes</i> <i>Dakong</i>	40

Tabel 24 Ringkasan Hasil Uji Organoleptik	44
Tabel 25 Ringkasan Hasil Uji Hedonik.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik	53
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	55
Lampiran 3 Data Panelis	56
Lampiran 4 Tabel Hasil Uji Organoleptik Indikator Warna	66
Lampiran 5 Tabel Hasil Uji Organoleptik Indikator Rasa	67
Lampiran 6 Tabel Hasil Uji Organoleptik Indikator Aroma	68
Lampiran 7 Tabel Hasil Uji Organoleptik Indikator Tekstur	69
Lampiran 8 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel Kontrol	70
Lampiran 9 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.1	71
Lampiran 10 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.2	72
Lampiran 11 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.3	73
Lampiran 12 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.4	74
Lampiran 13 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.5	75
Lampiran 14 Tabel Penilaian Uji Hedonik Sampel X.6	76
Lampiran 15 Dokumen Pendukung	77
Lampiran 16 Bukti Uji Turnitin	80
Lampiran 17 Lembar Bimbingan	81
Lampiran 18 Sertifikat Magang	83