

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN VELAPA (*VEGETABLE LASAGNA PARE*)
DENGAN BUMBU RUJAK KHAS JAWA TIMUR SEBAGAI
INOVASI *FUSION FOOD*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh

RAFIAH SYAHLA THALITA SUMARDI

NIM : 20710052

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Velapa (*Vegetable Lasagna Pare*) dengan Bumbu Rujak Khas Jawa Timur sebagai Inovasi *Fusion Food*
Penulis : Rafiah Syahla Thalita Sumardi
NIM : 20710052
Program Studi : Seni Kuliner (Konsentrasi :)
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, tanggal 03 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Velapa (*Vegetable Lasagna Pare*) dengan Bumbu Rujak Khas Jawa Timur sebagai Inovasi *Fusion Food*
Penulis : Rafiah Syahla Thalita Sumardi
NIM : 20710052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 22 Juni 2023

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rafiah Syahla Thalita Sumardi
NIM : 20710052
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022/2023

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Eksperimen Velapa (*Vegetable Lasagna Pare*) dengan Bumbu Rujak Khas Jawa Timur sebagai Inovasi *Fusion Food*” **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, 23 Juni 2023

Yang menyatakan,



Rafiah Syahla Thalita Sumardi

NIM: 20710052

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Rafiah Syahla Thalita Sumardi
NIM : 20710052
Program Studi : Seni Kuliner (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022/2023

demikian 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 : “Eksperimen Velapa (*Vegetable Lasagna Pare*) dengan Bumbu Rujak Khas Jawa Timur sebagai Inovasi *Fusion Food*” 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, 23 Juni 2023

Yang menyatakan



Rafiah Syahla Thalita Sumardi

NIM: 20710052

ABSTRAK

Judul : Eksperimen Velapa (*Vegetable Lasagna Pare*) dengan Bumbu Rujak Khas Jawa Timur sebagai Inovasi *Fusion Food*
Penulis : Rafiah Syahla Thalita Sumardi
Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
Pembimbing II : Akhmad Guntawan S.S., M.Pd

Food, which is accepted as a national identity, does not hinder changes in social values that accompany changes in people's lifestyles. Gen Z often finds traditional cuisine to be less appealing and less classic because it is outdated. This also changed the popularity of Rujak Cingur, limiting the use of local bitter gourd ingredients. Through the standard vegetable lasagna recipe at Park Hyatt Hotel Jakarta, a fusion innovation was developed combining lasagna seasoning for Italian cuisine and Rujak Cingur seasoning for Surabaya specialties as one of the preservation-related dishes I was achieve new product adoption rates. In this study, the test method used the control products Formula A (100% spinach), Formula B (90% bitter gourd : Spice for Goya Salad 10%) and Recipe C (80% Goya: salad seasoning 20%). The developed products were sensory tested by a panel of 25 moderately trained students of the Culinary Arts program. Hedonic qualities, such as aroma, taste, texture, and color, are used as variables to rate plant-based lasagna products on a scale of 1 to 5. According to sensory testing, Formula B drew the most participants, scoring 3,29 out of 5, or 66% of the total, compared to Formula C, which received 3,21 out of 5. Earned a 3.29 passing grade on the whole, the percentage was 64%. Which is still less than his control formula's percentage of 82%, which is 4.28 out of 5.

Keywords: *Fusion food, organoleptic test, bitter gourd, vegetable lasagna*

Makanan yang dianggap sebagai salah satu bentuk identitas bangsa, tidak menutup kemungkinan terjadinya perubahan nilai-nilai masyarakat yang ada seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Generasi Z seringkali menganggap makanan tradisional kurang menarik dan berkelas karena dianggap ketinggalan zaman. Hal ini turut mengubah popularitas rujak cingur dan menurunnya penggunaan bahan lokal pada pare. Melalui standar resep *vegetable lasagna* di Hotel Park Hyatt Jakarta, dikembangkan inovasi *fusion food* yang memadukan hidangan khas Italia yaitu *lasagna* dengan hidangan khas Surabaya yaitu bumbu rujak cingur menjadi salah satu sajian yang turut berpartisipasi dalam pelestarian makanan tradisional, pengembangan potensi bahan lokal serta berupaya untuk mendapatkan tingkat penerimaan produk baru yang menjadi tujuan dari penelitian ini. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan produk kontrol pada formula A (bayam 100%), formula B (pare 90% : 10% bumbu rujak cingur) dan formula C (pare 80% : 20% bumbu rujak cingur). Produk yang dikembangkan diuji sensori dengan 25 panelis semi terlatih dari mahasiswa program studi Seni Kuliner. Mutu hedonik digunakan sebagai variabel dalam menilai produk *vegetable lasagna* yang meliputi penilaian aroma, rasa, tekstur dan warna dengan skala 1-5. Hasil uji sensori menunjukkan formula yang paling banyak diminati panelis adalah formula B mendapat *overall acceptability* sebesar 3,29 dari 5 dengan persentase 66% dibandingkan formula C yang memiliki nilai keseluruhan sebesar 3,21 dari 5 dengan persentase 64%, meskipun nilai ini masih dibawah formula kontrol sebesar 4,28 dari 5 dengan persentase 82%.

Kata Kunci : *Fusion food, uji hedonik, pare, vegetable lasagna*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN VELAPA (*VEGETABLE LASAGNA PARE*) DENGAN BUMBU RUJAK KHAS JAWA TIMUR SEBAGAI INOVASI *FUSION FOOD*”**

Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material dalam proses penyusunan Proposal Tugas Akhir ini diantaranya :

1. Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Para Chef di Park Hyatt Jakarta terkhusus Chef Edi, Chef Topan, Chef Ade, dan Chef Cindy yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk praktek lebih mendalam mengenai menu *western food*.
10. Orang tua penulis, Warso dan Emmy Riyatin, yang selalu memberikan kasih sayang, doa, serta kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis, yang merupakan anugerah terbesar dalam hidup. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan.

11. Kakak dan adik penulis, Robi Jalal Mustafa, Diah Islamiati, dan Rachelica Nanda Putri Warso, terima kasih atas doa dan segala dukungan.
12. Pemilik NPM 200610210001 selaku *support system* penulis yang sabar mendengarkan dan telah berkontribusi dalam penulisan Tugas Akhir ini baik melalui tenaga, pikiran, materi maupun moril kepada penulis.
13. Rekan-rekan di Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan banyak cerita selama 3 tahun masa kuliah serta telah mendukung penyelesaian Tugas Akhir penulis terkhusus kepada Nindya Putri Septianingrum dan Shafa Nur Rachma.
14. Ageng Tri Lestari, Cindy Marcella Edri, Hilda Fahmia, Khoiriyah Kesuma Werdani, dan Saffanah Nur Elvina Mulyawati atas persahabatan yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
15. Teman, sahabat, saudara, dan pihak-pihak lain yang rasanya tak mungkin penulis sebutkan satu-persatu.
16. Diri sendiri yang tidak pantang menyerah dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, 28 Januari 2023

Penulis,



Rafiah Syahla Thalita Sumardi

NIM. 20710052

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Fusion Food	6
1. Sub-regional fusion	6
2. Regional fusion	7
3. Continental fusion	8
B. Lasagna	9
C. Pare	13
D. Rujak Cingur	14
BAB III METODE PELAKSANAAN	18
A. Metode Eksperimen	18
B. Uji Kesukaan/Uji Hedonik	18
C. Penentuan Bilangan Acak	21
D. Populasi dan Sampel	21
E. Data/Objek Penulisan	22
1. Tipe Penelitian	22
F. Teknik Pengumpulan Data	23
1. Sumber Data	23
2. Metode Pengumpulan Data	24
3. Metode Penyajian Data	25
G. Ruang Lingkup	26
1. Peran Penulis	26
2. Kategori Karya	26
3. Ide Kreatif	26
H. Langkah Kerja	27
1. Praproduksi / Persiapan	27
2. Produksi / Pelaksanaan	29
3. Pascaproduksi / Evaluasi	31
BAB IV PEMBAHASAN	33

A. Tahapan Pembuatan Produk	33
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	36
1. Pengolahan Bayam	37
2. Pembuatan Bechamel sauce.....	38
3. Pengolahan pare.....	38
4. Pengentalan bumbu rujak cingur	40
BAB V PENUTUP.....	62
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
Lampiran	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Vegetable Lasagna / 1 Porsi (Staub ukuran 33 x 22 cm)	11
Tabel 2 Resep Rujak Cingur	16
Tabel 3 Keterangan Interval Skor Uji Kesukaan	19
Tabel 4 Skala Penilaian Panelis	19
Tabel 5 Penentuan Bilangan Acak	21
Tabel 6 <i>Lay Out</i> Percobaan	21
Tabel 7 Variabel <i>Lasagna</i> dari Pare dan bumbu rujak cingur	27
Tabel 8 Formulasi <i>Lasagna</i> Pare Bumbu Rujak Cingur	27
Tabel 9 Alat Eksperimen	28
Tabel 10 Pembuatan <i>Vegetable Lasagna</i>	29
Tabel 11 Pengolahan Bayam	33
Tabel 12 Pembuatan <i>Bechamel sauce</i>	33
Tabel 13 Penyusunan <i>spinach lasagna</i>	34
Tabel 14 Pengolahan Pare	34
Tabel 15 Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i>	35
Tabel 16 Pengentalan Bumbu Rujak Cingur	35
Tabel 17 Penyusunan <i>Lasagna</i> Pare Bumbu Rujak Cingur	35
Tabel 18 Hasil <i>Vegetable lasagna</i> pada perlakuan kontrol dan formulasi eksperimen	36
Tabel 19 Deskriptif Karakteristik dari Pengolahan Bayam	37
Tabel 20 Deskriptif Karakteristik dari <i>Bechamel sauce</i>	38
Tabel 21 Deskriptif Karakteristik dari Pengolahan Pare	39
Tabel 22 Deskriptif Karakteristik dari Bumbu Rujak Cingur	40
Tabel 23 Hasil Eksperimen dari 3 Formula yang Berbeda	41
Tabel 24 Deskriptif Karakteristik dari Eksperimen <i>Vegetable Lasagna</i>	42
Tabel 25 Hasil Data Uji Sensori Formulasi 100% Bayam	43
Tabel 26 Skor Hedonik dari 100% Bayam	43
Tabel 27 Hasil Data Uji Sensori dari 90% pare : 10% Bumbu Rujak Cingur	44
Tabel 28 Skor Hedonik dari 90% pare : 10% Bumbu Rujak Cingur	45
Tabel 29 Hasil Data Uji Sensori dari 80% pare : 20% Bumbu Rujak Cingur	46
Tabel 30 Skor Hedonik dari 80% pare : 20% Bumbu Rujak Cingur	47
Tabel 31 <i>Overall acceptability</i>	48
Tabel 32 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma pada 3 Jenis Formula Berbeda	50
Tabel 33 Perbandingan <i>Overall acceptability</i> terhadap Aroma pada 3 Jenis Formula Berbeda	50
Tabel 34 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa pada 3 Jenis Formula Berbeda	52
Tabel 35 Perbandingan <i>Overall acceptability</i> terhadap Rasa pada 3 Jenis Formula Berbeda	52
Tabel 36 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur pada 3 Jenis Formula Berbeda	53
Tabel 37 Perbandingan <i>Overall acceptability</i> terhadap Tekstur pada 3 Jenis Formula Berbeda	54
Tabel 38 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Warna pada 3 Jenis Formula Berbeda	55

Tabel 39 Perbandingan <i>Overall acceptability</i> terhadap Warna pada 3 Jenis Formula Berbeda	56
Tabel 40 <i>Food cost spinach lasagna</i>	57
Tabel 41 <i>Food cost vegetable lasagna</i> formula B	58
Tabel 42 <i>Food cost vegetable lasagna</i> formula C	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sate Ayam Kuah Padeh	6
Gambar 2 Gudeg Sushi	7
Gambar 3 Pizza Rendang	8
Gambar 4 <i>Beef lasagna</i>	9
Gambar 5 <i>Vegetable lasagna</i>	10
Gambar 6 Pengolahan Bayam	37
Gambar 7 <i>Bechamel sauce</i>	38
Gambar 8 Pengolahan Pare	38
Gambar 9 Bumbu Rujak Cingur	40
Grafik 1 Persebaran Hasil Skor Panelis Terhadap Aroma	49
Grafik 2 Persebaran Hasil Skor Panelis Terhadap Rasa	52
Grafik 3 Persebaran Hasil Skor Panelis Terhadap Tekstur	53
Grafik 4 Persebaran Hasil Skor Panelis Terhadap warna	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	67
Lampiran 2 Lembar Pembimbingan Tugas Akhir	68
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Proposal TA	70
Lampiran 4 Dokumen Pendukung Penyusunan TA.....	71
Lampiran 5 Dokumentasi Foto Kegiatan terkait dengan TA.....	80