

**LAPORAN TUGAS AKHIR PENGEMBANGAN MAKANAN
KHAS MINANGKABAU MENJADI *DESSERT MODERN*
“LAPEK KOCI ISI PISANG KEPOK KUNING”**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

Surry Yatami Warid Wana

20710066

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Makanan Khas Minangkabau Menjadi
Dessert Modern “Lapek Koci Isi Pisang Kepok Kuning”

Penulis : Surry Yatami Warid Wana

NIM : 20710066

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 13 juli 2023

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Fristi Bellia Annishia, S.KM.,M.Par., M.M
NIP 198809082022032008

Anggota 1



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN 094406000

Anggota 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,
Ketua jurusan pariwisata



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

LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Makanan Khas Minangkabau Menjadi
Dessert Modern “Lapek Koci Isi Pisang Kepok
Kuning”

Penulis : Surry Yatami Warid Wana

NIM : 20710066

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan . ditandatangani
di Jakarta, 27 Juni 2023

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

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 : Surry Yatami Warid Wana

NIM : 20710066

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pengembangan Makanan Khas Minangkabau Menjadi *Dessert Modern* “Lapek Koci Isi Pisang Kepok Kuning”. Dengan Lapek Koci Isi Pisang Kepok Kuning yang menjadi *Dessert Moedrn* adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
benarnya.

Jakarta, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,



Surry Yatami Warid Wana

NIM : 20710066

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Surry Yatami Warid Wana
NIM : 20710066
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas **Royalti Non Eksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pengembangan Makanan Khas Minangkabau Menjadi *Dessert Modern* “Lapek Koci Isi Pisang Kepok Kuning”.

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif 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,

Jakarta, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,



Surry Yatami Warid Wana

NIM : 2070066

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Makanan Khas Minangkabau
Menjadi *Dessert Modern* “Lapek Koci Isi Pisang Kepok
Kuning”
Penulis : Surry Yatami Warid Wana
Pembimbing I : Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
Pembimbing II : Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,M.M.Par.

Lapek koci which is made from white glutinous rice flour and various fillings is now being innovated into lapek koci filled with yellow kepok bananas as a potential local food in Indonesia. Filled with green bean sprouts, because the demand for green beans is very high, the demand for green beans is not met. Yellow kepok bananas are easy to cultivate in all regions, so yellow kepok bananas have quite a potential as a food source to replace green beans and are suitable to be combined into modern desserts. This study aims to determine the quality of yellow kepok bananas into modern desserts on the final characteristics of lapek koci by using a hedonic test scale 5 to 15 semi-trained panelists to assess the product in terms of aroma, texture, taste and color. By developing a formulation that is in accordance with the comparison between green bean sprouts: yellow kepok bananas 100%: 0% (control) and 0%: 100% (experiment). The experimental product is superior in all indicators of aroma, texture, taste and color than the control product. It can be concluded that the experimental product using yellow kepok banana filling can be accepted as a modern dessert.

Keywords: Yellow Kepok Banana, Lapek koci, Modern Dessert

Lapek koci yang berbahan tepung ketan putih dan berbagai isian kini di inovasikan menjadi lapek koci isi pisang kepok kuning sebagai potensi pangan lokal yang ada di Indonesia. Dengan isian kumbuh kacang hijau, karena kebutuhan kacang hijau yang sangat tinggi mengakibatkan kurang terpenuhinya kebutuhan kacang hijau. Pisang kepok kuning mudah dibudidayakan disemua daerah demikian pisang kepok kuning cukup berpotensi sebagai sumber pangan pengganti kacang hijau dan cocok dipadukan menjadi *dessert modern*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas pisang kepok kuning menjadi *dessert modern* pada karakteristik akhir lapek koci dengan menggunakan uji hedonik skalan 5 terhadap 15 panelis semi terlatih untuk menilai produk dari segi aroma, tekstur, rasa, dan warna. Dengan dilakukan pengembangan formulasi yang sesuai dengan perbandingan antara kumbuh kacang hijau : pisang kepok kuning 100% : 0% (kontrol) dan 0% : 100% (eksperimen). Produk eksperimen lebih unggul pada semua indikator aroma, tekstur, rasa dan warna dari pada produk kontrol. Dapat disimpulkan produk eksperimen menggunakan isian pisang kepok kuning bisa diterima menjadi *dessert modern*.

Kata kunci : Pisang Kepok Kuning, Lapek koci, Dessert modern

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan proposal tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan D-3 Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknk 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. Bapak Nova Darmanto, S.Sos., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M sebagai 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 Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I.
7. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,M.M.Par., selaku Dosen Pembimbing II

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kepada keluarga tercinta kedua orang tua Bapak Tafliardi Dt. Pangeran, Ibu Misnar , dan kakak penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini
10. Kepada teman – teman di Program Studi Seni Kuliner yang sudah mendukung dan memotivasi penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Depok, 13 Juli 2023

Penulis,



Surry Yatami Warid Wana

NIM 20710066

DAFTAR ISI

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS	iv
PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pengembangan	6
B. Makanan Khas.....	6
C. Minangkabau.....	7
D. <i>Dessert</i>	8
E. <i>Modern</i>	9
F. Lapek	9
G. Lapek Koci.....	10
H. Pisang Kepok Kuning.....	11
BAB III.....	12
METODE PELAKSANAAN	12
A. Data/Objek Penulisan	12

B.	Teknik Pengumpulan data	13
C.	Ruang Lingkup.....	17
D.	Pengembang Produk dan Langkah Kerja	18
E.	Bahan dan Alat.....	23
BAB IV		28
PEMBAHASAN		28
A.	Uji Pembuatan Produk.....	28
B.	Uji Kesukaan Produk.....	31
C.	Food Costing	37
A.	Kesimpulan	42
B.	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN		48
A.	Biodata Mahasiswa.....	48
B.	Dokumentasi	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Skala Penilaian.....	16
Tabel 2. Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 3. Variabel Percobaan Lapek	18
Tabel 4. Percobaan Pertama	19
Tabel 5. Penentuan Bilang Acak	20
Tabel 6. <i>Layout</i> Percobaan.....	20
Tabel 7. Tahap Percobaan Lapek Kontrol.....	21
Tabel 8. Cara Membuat Lapek Koci	21
Tabel 9. Tahap Percobaan Lapek Eksperimen	22
Tabel 10. Cara Membuat Lapek Isi Pisang Kepok Kuning	22
Tabel 11. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Lapek	23
Tabel 12. Alat-alat yang digunakan untuk Membuat Lapek Koci Isi Pisang	25
Tabel 13. Proses pembuatan <i>Dessert Modern</i> Lapek Koci Isi Pisang Kepok.....	28
Tabel 14. Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma	31
Tabel 15. Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur.....	32
Tabel 16. Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa	33
Tabel 17. Hasil Uji Hedonik Indikator Warna	34
Tabel 18. Hasil Uji Hedonik Indikator Kontrol.....	35
Tabel 19. Hasil Uji Hedonik Indikator Eksperimen	36
Tabel 20. Food Costing Kontrol.....	38
Tabel 21. Food Costing Eksperimen Lapek.....	38
Tabel 22. Food Cost Lapek Koci Isi Pisang Kepok dalam Bentuk Dessert Plat...	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Soto Ayam dan Mei Ayam Ujung Pandang	7
Gambar 2. Rumah Gadang	7
Gambar 3. <i>Dessert</i>	9
Gambar 4. Lapek Koci	11
Gambar 5. Pisang Kepok Kuning	11
Gambar 6. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Aroma	31
Gambar 7. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Tekstur	32
Gambar 7. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Rasa	33
Gambar 4. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Indikator Warna	34
Gambar 4. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Formulasi Kontrol	35
Gambar 4. Diagram Batang Hasil Uji Hedonik Formulasi Eksperimen.....	36

