

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI BUAH
TJAMPOLAY (*Pouteria campechiana*) SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN CENDOL

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh

VIDQIYAH ALHAFIZIAH

NIM : 20710068

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Buah Tjampolay
(*Pouteria campechiana*) Sebagai Bahan Pembuatan Cendol
Penulis : Vidqiyah Alhafiziah
NIM : 20710068
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 Jumat, 7 Juli 2023.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji



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

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Buah Tjampolay
(*Puteria campechiana*) Sebagai Bahan Pembuatan Cendol

Penulis : Vidqiyah Alhafiziah

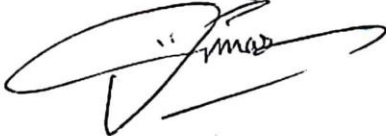
NIM : 20710068

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vidqiyah Alhafiziah
NIM : 20710068
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Buah Tjampolay (*Puteria campechiana*) Sebagai Bahan Pembuatan Cendol **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, 26 Juni 2023

Yang Menyatakan,



Vidqiyah Alhafiziah

NIM: 20710068

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Vidqiyah Alhafiziah
NIM : 20710068
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Buah Tjampolay (*Puteria campechiana*) Sebagai Bahan Pembuatan Cendol beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Vidqiyah Alhafiziah
20710068

ABSTRAK

Tjampolay fruit (Pouteria campechiana) has been around since the Dutch colonial era. However, there is not much cultivation and processing of this fruit in Indonesia. Therefore, Tjampolay is quite potential to be developed as a food raw material. The purpose of this study was to provide an alternative use of Tjampolay fruit and test the acceptance of Tjampolay cendol from several aspects: taste, texture, color, and smell. Tjampolay cendol was made using the dough cooking method. The analysis was conducted using hedonic test method on 25 semi trained panelists at Politeknik Negeri Media Kreatif. The hedonic objective uses a level 5 Likert scale with the following information: (1) dislike, (2) less like, (3) quite like, (4) like, and (5) very like. The results showed that the product with the first formulation of 10% and the second formulation of 20% Tjampolay Fruit got more favorable results compared to the control treatment in the aspects of taste, texture, color, and smell. The author hopes that readers will discover the great potential of Tjampolay Fruit to be used as a new innovation that attracts people's attention.

Keywords : *Tjampolay (Pouteria campechiana), Cendol, Natural dyes*

Buah Tjampolay (*Pouteria campechiana*) sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Tetapi, budidaya dan pengolahan buah ini belum banyak di Indonesia. Oleh karena itu, Tjampolay cukup potensial untuk dikembangkan sebagai bahan baku pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan alternatif penggunaan Buah Tjampolay serta melakukan pengujian penerimaan cendol Tjampolay dari beberapa aspek: rasa, tekstur, warna, dan aroma. Cendol Tjampolay dibuat dengan metode pemasakan adonan. Analisis dilakukan dengan menggunakan metode uji hedonik pada 25 panelis semi terlatih di Politeknik Negeri Media Kreatif. Tujuan hedonik menggunakan skala likert level 5 dengan keterangan sebagai berikut: (1) tidak suka, (2) kurang suka, (3) cukup suka, (4) suka, dan (5) sangat suka. Hasil penelitian menunjukkan produk dengan formulasi pertama 10% dan kedua 20% Buah Tjampolay mendapatkan hasil yang lebih disukai dibandingkan dengan perlakuan kontrol dalam aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma. Penulis berharap pembaca menemukan potensi besar Buah Tjampolay untuk digunakan sebagai inovasi baru yang menarik perhatian masyarakat.

Kata Kunci: *Tjampolay (Pouteria campechiana), Cendol, Pewarna alami*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberi penulis kekuatan, semangat, pikiran yang kuat sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan Program Diploma-3 Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen pada pembuatan cendol dengan menggunakan bahan pewarna alami. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun Proposal Tugas Akhir berjudul **“Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Buah Tjampolay (*Pouteria campechiana*) Sebagai Bahan Pembuatan Cendol”**.

Tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang di sekitar penulis, Proposal Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos.,M.Si, Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner sekaligus Dosen Pembimbing I.
6. Ibu Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., Selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
8. Keluarga yang selalu memberi motivasi, memberi semangat, dan dukungan untuk tercapainya tugas akhir.
9. Teman-teman Seni Kuliner angkatan 2020 yang senantiasa mendukung dan membantu sesama dalam penelitian tugas akhir.

Proposal ini tentu masih jauh dari sempurna, untuk itu diharapkan kritik dan saran agar kedepannya Proposal Tugas Akhir mampu menghasilkan yang lebih baik.

Jakarta, 26 Juni 2023

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Vidqiyah Alhafiziah', with a stylized flourish at the end.

Vidqiyah Alhafiziah

NIM. 20710068

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tjampolay	6
B. Pewarna Alami.....	11
C. Cendol	13
D. Pengembangan Buah Tjampolay	16
E. Pengembangan Cendol.....	17
BAB III METODE PELAKSANAAN	19
A. Metode Penelitian	19
B. Data atau Objek Penulisan.....	19
C. Teknik Pengumpulan Data	20
D. Ruang Lingkup.....	25
E. Langkah Kerja.....	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Tahapan Pembuatan Produk	36
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Realisasi Produksi Buah Tjampolay.....	8
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Buah Tjampolay.....	9
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Cendol	15
Tabel 2. 4 Tren Pemanfaatan Buah Tjampolay	17
Tabel 2. 5 Tren Pemanfaatan Cendol.....	17
Tabel 3. 1 Keterangan Skor Uji Kesukaan.....	22
Tabel 3. 2 Skala Penilaian Panelis.....	23
Tabel 3. 3 Kriteria Penilaian Panelis	24
Tabel 3. 4 Penentuan Bilangan Acak.....	24
Tabel 3. 5 Alat Pendukung Penelitian	29
Tabel 3. 6 Bahan Pendukung Penelitian	30
Tabel 3. 7 Standar Resep Kontrol Produk.....	31
Tabel 3. 8 Hasil Uji Coba Formulasi Penggunaan Buah Tjampolay.....	32
Tabel 4. 1 Proses Pembuatan Cendol.....	36
Tabel 4. 2 Hasil Pengamatan Penelitian Uji Hedonik	39
Tabel 4. 3 Hasil Uji Validitas	42
Tabel 4. 4 Hasil Uji Reliabilitas	42
Tabel 4. 5 Hasil Normalisasi <i>Shapiro-Wilk</i>	43
Tabel 4. 6 Hasil Analisis Data Aspek Rasa.....	44
Tabel 4. 7 Hasil Analisis Data Aspek Tekstur	47
Tabel 4. 8 Hasil Analisis Data Aspek Warna.....	49
Tabel 4. 9 Hasil Analisis Data Aspek Aroma	52
Tabel 4. 10 <i>Overall Acceptability</i>	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Buah Tjampolay	7
Gambar 2. 2 Pewarna Alami Buah Tjampolay.....	12
Gambar 3. 1 Rancangan Eksperimen Penelitian	28
Gambar 3. 2 Alur Kerja Eksperimen	34
Gambar 4. 1 Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Terhadap Rasa	45
Gambar 4. 2 Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Terhadap Tekstur.....	47
Gambar 4. 3 Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Terhadap Warna	50
Gambar 4. 4 Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Terhadap Aroma.....	53
Gambar 4. 5 Hasil <i>Overall Acceptability</i>	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	61
Lampiran 2 Lembar Pembimbing I.....	62
Lampiran 3 Lembar Pembimbing II	63
Lampiran 4 Surat Pernyataan Panelis	64
Lampiran 5 Formulir Panelis.....	65
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Proposal Tugas Akhir	66
Lampiran 7 Dokumen Pendukung Penyusunan Tugas Akhir	67