

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN DAUN KEMANGI (*Ocimum basilicum*)
SEBAGAI PENGGANTI DAUN BASIL DALAM PEMBUATAN
*CREAMY PESTO GNOCCHI***

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memenuhi gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

AZZAHRA EKA FAIRA

NIM: 20710015

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai Pengganti Daun Basil Dalam Pembuatan *Creamy Pesto Gnocchi*

Penulis : Azzahra Eka Faira

NIM : 20710015

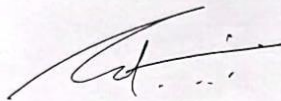
Program studi : Seni Kuliner

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,



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par.

NIP 198804112020121008

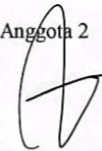
Anggota 1



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

NIP 198406262019032013

Anggota 2



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

NIP 199105192019032021

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP-198103062008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai
Pengganti Daun Basil Dalam Pembuatan *Creamy Pesto Gnocchi*.
Penulis : Azzahra Eka Faira
NIM : 20710015
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing 1



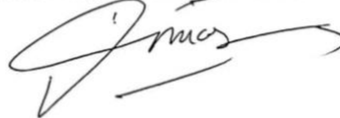
Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H.
NIP 199105192019032021

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang Anggraeni
Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP 199104252022032012

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 dibawah ini :

Nama : Azzahra Eka Faira
NIM : 20710015
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai Pengganti Daun Basil Dalam Pembuatan *Creamy Pesto Gnocchi* 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, 05 Juli 2023


REPUBLIK INDONESIA
1000
METERAI
TEMPEL
B622DAKX510555556
Azzahra Eka Faira
NIM 20710015

PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

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

Nama : Azzahra Eka Faira

NIM : 20710015

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalty Noneklusif (Non-Exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul Pemanfaatan Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*) Sebagai Pengganti Daun Basil Dalam Pembuatan *Creamy Pesto Gnocchi* yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalty 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, 27 Juni 2023


AZZAHRA EKA FAIRA

NIM: 20710019

ABSTRACT

Not only pasta is diverse but dressings too. One of these dressings has a bright green color and a distinctive aroma, pesto. The main ingredients are basil leaves, pine nuts, and parmesan cheese. In this experiment, the author replaced the main ingredients by using basil leaves, peanuts, and cheddar cheese because these ingredients are easily found and economically priced. Gnocchi is a fresh, potato-based pasta that can be homemade or industrially produced. From the existing problems, the author has an idea to make pesto dressing experiments using basil leaves on creamy pesto gnocchi. This final writing aims to (1) Know the ingredients and how to make pesto dressing using basil leaves and basil leaves. (2) To determine the level of acceptance of pesto dressing using basil leaves and basil leaves in making creamy pesto gnocchi. (3) to determine the cost of goods sold in experiments on processed creamy pesto gnocchi. The method used by the author, namely experimentation using hedonic test. The results of the hedonic test found that the basil leaf pesto dressing product was higher with Overall Acceptability 73% compared to basil leaf pesto dressing with Overall Acceptability 68% which was quite liked by the panelists. The HPP of making creamy pesto gnocchi using basil leaves is smaller than basil leaves.

Keyword: *Pesto Dressing, Basil Leaf, Kemangi Leaf, Gnocchi*

ABSTRAK

Tidak hanya pasta saja yang beragam tetapi *dressing* juga. Salah satu *dressing* ini memiliki warna hijau cerah serta aroma yang khas, yaitu *pesto*. Bahan utama dalam pembuatan menggunakan daun basil, kacang pinus, dan keju parmesan. Dalam eksperimen ini penulis mengganti bahan utama dengan menggunakan daun kemangi, kacang tanah, dan keju cheddar karena bahan tersebut mudah dijumpai dan harga ekonomis. Gnocchi merupakan pasta segar, berbahan dasar kentang, yang dapat dibuat sendiri atau diproduksi secara industri. Dari permasalahan yang ada penulis memiliki ide untuk membuat eksperimen *pesto dressing* menggunakan daun kemangi pada olahan *creamy pesto gnocchi*. Penulisan akhir ini bertujuan untuk (1) Mengetahui bahan dan cara pembuatan pesto dressing menggunakan daun basil dan daun kemangi. (2) mengetahui tingkat penerimaan pesto dressing daun basil dan daun kemangi dalam pembuatan creamy pesto gnocchi. (3) mengetahui harga pokok penjualan dalam eksperimen pada olahan creamy pesto gnocchi. Metode yang digunakan penulis, yaitu eksperimen dengan menggunakan uji hedonik. Hasil dari uji hedonik didapatkan bahwa produk *pesto dressing* daun basil lebih tinggi dengan *Overall Acceptability* 73% dibandingkan dengan *pesto dressing* daun kemangi dengan *Overall Acceptability* 68% yang cukup disukai panelis. HPP pembuatan *creamy pesto gnocchi* menggunakan daun kemangi lebih kecil dari daun basil.

Kata Kunci: *Pesto Dressing, Daun Basil, Daun Kemangi, Gnocchi*.

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan nikmat, kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir sebagai salah satu persyaratan untuk memenuhi gelar Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan karunianya sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan proposal Tugas Akhir dengan lancar.
2. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Anindita Budi Astusi, S.E., M.M, Ketua Jurusan Pariwisata.
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si, M.Sc, Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
7. Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H., Dosen Pembimbing I.
8. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
10. Keluarga penulis yang telah mendukung secara materiil maupun imateriil.
11. Teman-teman penulis yang membantu memberi saran dan masukan kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.

12. Teman-teman Politeknik Negeri Media Kreatif yang saling mendukung satu sama lain.

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

Jakarta, 05 Juli 2023

Penulis



Azzahra Eka Faira

NIM 20710015

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
A. Biodata Penulis	xiii
B. Salinan Lembar Pembimbingan TA	xiii
C. Dokumentasi Uji Proposal TA.....	xiii
D. Dokumentasi Pendukung Penyusunan TA	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Pesto Dressing.....	6
B. Daun Basil.....	6
C. Daun Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i>)	8
D. Kacang-kacangan.....	11

E.	Keju.....	14
F.	Gnocchi.....	16
G.	Uji Hedonik.....	17
BAB III METODE PELAKSANAAN.....		18
A.	Data/objek Penulisan	18
B.	Teknik Pengumpulan Data.....	18
C.	Ruang Lingkup	22
D.	Langkah Kerja.....	23
E.	Alat dan Bahan.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....		34
A.	Proses Pembuatan Final <i>Creamy Pesto Gnocchi</i>	34
B.	Hasil Tingkat Kesukaan Eksperimen Produk <i>Creamy Pesto Gnocchi</i>	40
C.	Hasil Uji Hedonik	41
D.	Hasil Keseluruhan Uji Hedonik	44
E.	Harga Pokok Penjualan <i>Creamy Pesto Gnocchi</i>	46
BAB V KESIMPULAN		50
A.	Kesimpulan	50
B.	Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....		52

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Daun Kemangi per 10g.....	10
Tabel 2. Skala Hedonik.....	17
Tabel 3. Bobot Nilai Kuesioner.....	21
Tabel 4. Kriteria Interval	22
Tabel 5. Formulasi Pesto Dressing	23
Tabel 6. Pengembangan Eksperimen Bahan	24
Tabel 7. Cara Pembuatan Creamy Pesto Gnocchi	24
Tabel 8. Bilangan Acak	25
Tabel 9. Tata Letak Percobaan	26
Tabel 10. Aspek Penilaian	31
Tabel 11. Alat Pembuatan.....	32
Tabel 12. Bahan Pembuatan Gnocchi.....	32
Tabel 13. Bahan Pembuatan Pesto Daun Basil.....	32
Tabel 14. Bahan Pembuatan Pesto Daun Kemangi	33
Tabel 15. Bahan Pembuatan Creamy Pesto Gnocchi	33
Tabel 16. Pembuatan Pesto Dressing Daun Basil.....	34
Tabel 17. Pembuatan Pesto Dressing Daun Kemangi	35
Tabel 18. Pembuatan Gnocchi.....	37
Tabel 19. Pembuatan Creamy Pesto Gnocchi.....	39
Tabel 20. Hasil Interval Warna.....	41
Tabel 21. Hasil Interval Rasa.....	42
Tabel 22. Hasil Interval Aroma	43
Tabel 23. Hasil Interval Tekstur	44
Tabel 24. Hasil Keseluruhan Uji Hedonik.....	45
Tabel 25. Harga Pokok Penjualan (HPP)	47
Tabel 26. Total Harga Jual.....	47
Tabel 27. Harga Pokok Penjualan (HPP)	48
Tabel 28. Harga Jual.....	49
Tabel 29. Hasil Uji Hedonik Daun Basil	63
Tabel 30. Hasil Uji Hedonik Daun Kemangi.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pesto Dressing.....	6
Gambar 2. Daun Basil.....	6
Gambar 3. Daun Kemangi.....	8
Gambar 4. Kacang Pinus	12
Gambar 5. Kacang Tanah.....	12
Gambar 6. Keju Parmesan.....	14
Gambar 7. Keju Cheddar.....	15
Gambar 8. Pasta Gnocchi	16
Gambar 9. Pembuatan Pesto Dressing Daun Basil.....	27
Gambar 10. Pembuatan Pesto Dressing Daun Kemangi	28
Gambar 11. Pembuatan Gnocchi.....	29

