

**INOVASI MAKANAN TRADISIONAL AUSTRALIA
LAMINGTON CAKE DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan l.*) SEBAGAI PEWARNA
ALAMI**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan Program
Diploma III Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata



Disusun Oleh

Nindya Putri Septianingrum

NIM ; 20710046

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

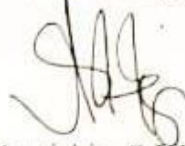
Judul Tugas Akhir : Inovasi Makanan tradisional australia *lamington cake*
dengan penambahan ekstrak kayu secang
(*caesalpinia sappan l.*) sebagai pewarna alami

Penulis : Nindya Putri Septianingrum
NIM : 20710046
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 Rabu, 7 juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.
NIP 198605092019032011

Anggota 2



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIDN 0944060006

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



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

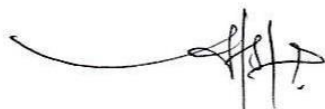
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Makanan Tradisional Australia Lamington
Cake Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang
(Caesalpinia Sappan L) Sebagai Pewarna Alami
Penulis : Nindya Putri septianingrum
NIM : 20710046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 26 juni 2023

Pembimbing I



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si.
NIP. 198603272019031013

Pembimbing II



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

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 : Nindya Putri Septianingrum
NIM : 20710046
Program Studi : Seni Kuliner (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022/2023

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Inovasi Makanan Tradisional Australia *Lamington Cake* Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami” **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, 27 Juni 2023

Yang menyatakan,



Nindya Putri Septianingrum

NIM: 20710046

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nindya Putri Septianingrum
NIM : 20710046
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 Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “Inovasi Makanan Tradisional Australia *Lamington Cake* Dengan Penambahan Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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, 27 Juli 2023

Yang menyatakan



Nindya Putri Septianingrum

NIM: 20710046

Judul Tugas Akhir : Inovasi Makanan tradisional australia *lamington cake* dengan penambahan ekstrak kayu secang (*caesalpinia sappan l.*) sebagai warna alami
Penulis : Nindya Putri Septianingrum
Pembimbing I : Ratih Titik Haryati, S.P. M.Si.
Pembimbing II : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par

ABSTRACT

The secang plant is a plant whose stem is taken as a traditional medicine that has long been used because it has active compounds that act as antioxidants. This study aims to determine the characteristics and stability of secang wood. This study conducted experiments with the addition of secang wood extract concentration as a natural colorant. This research method uses hedonic sensory test method. The author's references include aroma, taste, texture and color with 25 semi trained panelists. The data that has been analyzed shows good results reaching an over acceptability value of up to 76%, this explains that the formulation with the addition of secang extract concentration can be accepted by the wider community as a food ingredient.

Keywords : *Lamington cake, Sappan Wood, Natural color*

Abstrak

Tanaman secang merupakan tanaman yang diambil bagian batangnya sebagai obat tradisional yang sudah lama digunakan karena memiliki senyawa aktif yang berperan sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan stabilitas Kayu secang. Penelitian ini melakukan eksperimen dengan penambahan konsentrasi ekstrak kayu secang sebagai pewarna alami. Metode penelitian ini memakai metode uji sensori hedonik. Acuan pada penulis meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna dengan 25 panelis semi terlatih. Data yang sudah di analisis menunjukkan hasil yang baik mencapai nilai over acceptability hingga 76%, hal ini menjelaskan bahwa formulasi dengan penambahan konsentarsi ekstrak secang dapat diterima oleh masyarakat luas sebagai bahan pangan

Kata kunci : *Lamington cake*; kayu secang; pewarna alami

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya telah memberikan kelancaran dan kemudahan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu dan menjadi salah satu tujuan penulis dalam menulis Proposal Pengajuan Tugas Akhir ini ialah sebagai syarat kelulusan ahli madya Diploma-3 bagi mahasiswa vokasi di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, selain sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Ahli Madya pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri media Kreatif Jakarta juga bermaksud untuk mengetahui Formulasi *Lamington cake* Dengan Penambahan Ekstrak Secang Sebagai Pewarna Alami .

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan memberikan dukungan baik secara moral maupun material dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini diantaranya:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Nova Darmanto, S.Sos., M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindhita Budi Astuti, S.E., M.M. Selaku Ketua jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner

6. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, dan arahan dengan penuh kesabaran.
8. Kedua orang tua yang selalu menemani penulis dalam suka maupun duka
9. Seluruh Civitas Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
10. Seluruh Teman-teman Program studi Seni Kuliner terkhusus Rafiah Syahla dan Shafa nur Rachma yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.
11. Ariska Anjalni, Aulia Zahra Febyanti, Elwan Nanda Eka Putri, Gracia Putri Anggraini, Rika Diana selaku sahabat penulis yang telah memberikan dukungan, semangat dan memotivasi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Pada penulisan Tugas Akhir ini tentunya masih banyak sekali kekurangan dan kesalahan karena Keterbatasan Penulis dalam Menyelesaikan Tugas Akhir ini, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat dapat membangun atas Tugas Akhir ini.

Dengan segala Kerendahan hati, Penulis ingin mengucapkan Terima kasih.

Jakarta, 28 Januari 2023

Penulis,



Nindya Putri Septianingrum

NIM. 20710046

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
PRAKATA.....	vii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Umum	5
B. Tinjauan Khusus	7
BAB III	10
METODE PELAKSANAAN	10
A. Data/ Objek penulisan.....	10
B. Teknik Pengumpulan Data.....	10
1. Metode Penelitian	11
2. Pengukuran dan Analisa Data	12
C. Ruang Lingkup.....	14
1. Peran Penulis.....	14
2. Kategori Karya.....	14
3. Ide Kreatif	14
D. Langkah Kerja.....	15
1. Pra Produksi/Persiapan	15
2. Produksi/ Pelaksanaan.....	16
E. Alat, Bahan, dan Resep Produk Eksperimen	17
1. Alat Penelitian.....	17
2. Bahan Penelitian	18
3. Resep Produk Eksperimen	19

F. Alur Kerja Eksperimen	21
BAB IV	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Tahapan Percobaan Final	22
B. Deskripsi Hasil Uji Sensori Terhadap <i>Laminton Cake</i> dengan Penambahan Ekstrak Secang.....	24
BAB V	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	36
Daftar Pustaka.....	37
Lampiran.....	41

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 3. 1 DIAGRAM ALIR	16
GAMBAR 4. 2 <i>LAYOUT</i>	25
GAMBAR 4. 3 <i>LAYOUT</i>	25
GAMBAR 3. 1 DIAGRAM ALIR	16
GAMBAR 4. 1 DIAGRAM ALIR	25
GAMBAR 4. 2 <i>LAYOUT</i>	25

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 PERUBAHAN WARNA EKSTRAK SECANG SESUAI NILAI KADAR PH	9
TABLE 3. 1 BOBOT SKOR KUESIONER	12
TABLE 3. 2 SKALA INTERVAL	13
TABEL 4. 1 PENJABARAN BAHAN - BAHAN.....	18
TABEL 4. 2 RESEP PADA EKSPERIMEN <i>LAMINGTON CAKE</i>	19
TABEL 4. 3 DESKRIPTIF KARAKTERISTIK DARI EKSPERIMEN <i>LAMINGTON CAKE</i>	25
TABEL 4. 4 DATA UJI HEDONIK FORMULASI 1 KONTROL.....	25
TABEL 4. 5 DATA UJI HEDONIK FORMULASI 1 KONTROL PENGULANGAN.....	27
TABEL 4. 6 DATA UJI HEDONIK FORMULASI 2 KONTROL.....	28
TABEL 4. 7 DATA UJI HEDONIK FORMULASI 2 PENGLANGAN	30
TABEL 4. 8 SKOR HEDONIK DARI FORMULASI 1.....	31
TABEL 4. 9 SKOR HEDONIK DARI FORMULASI 2.....	32

