

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH BUNTIL
DAUN PEPAYA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh

Andi Zafaf Bayu Aji

NIM : 20710009

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH
BUNTIL DAUN PEPAYA
Penulis : Andi Zafaf Bayu Aji
NIM : 20710009
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di
Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 11 Juli 2023 2023

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



M. Ridwan, S.Ikom., M.M.

NIP. 198603272019031013

Anggota 1



Rr. Christiana Mayang

Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199408082022032020

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH
BUNTIL DAUN PEPAYA

Penulis : Andi Zafaf Bayu Aji

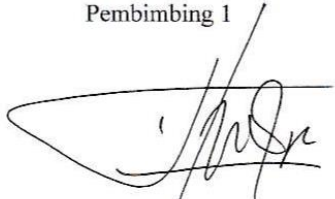
NIM : 20710009

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditandatangani di
Jakarta, ^{21/6}..... 2023

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Nurofik, S.Pd.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Andi Zafaf Bayu Aji
NIM : 200710009
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH BUNTIL DAUN PEPAYA 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 Jun2023

Yang menyatakan

Andi Zafaf Bayu Aji
NIM. 20710009

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Andi Zafaf Bayu Aji
NIM : 20710009
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: FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH BUNTIL DAUN PEPAYA.

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



Andi Zafaf Bayu Aji
NIM : 20710009

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : FORMULASI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH
BUNTIL DAUN PEPAYA

Penulis : Andi Zafaf Bayu Aji

Dosen Pembimbing 1 : Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.

Pembimbing II : Nurofik, S.Pd.

Buntil is a traditional dish originating from the region of Central Java. Despite its cultural significance, many urban residents are still unfamiliar with this food. One of the main ingredients in this dish is papaya leaves, which possess excellent nutritional content for overall health. The presence of Vitamin D in papaya leaves helps prevent emphysema, a condition related to the lungs. Additionally, other components of the dish, such as young coconut and anchovies, contribute to its nutritional value. Young coconut provides beneficial fats for the body, while anchovies contain essential amino acids. The taste of buntil made from papaya leaves is predominantly sweet and slightly spicy, with a subtle hint of bitterness from the papaya leaves. This abstract highlights the traditional nature of the dish and the nutritional benefits of papaya leaves, and the keywords include.

Keywords: Traditional Food; Papaya Leaves; Nutrition of Papaya Leaf Buntil.

Buntil merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Jawa Tengah. Banyak masyarakat kota yang belum mengenal makanan tersebut. Salah satu bahan utama dalam makanan ini adalah daun pepaya. Daun pepaya memiliki kandungan nutrisi yang baik dalam kesehatan. Vitamin D yang terdapat daun pepaya membantu mencegah emfisema, yang berkaitan dengan paru – paru. Komponen lain terdiri dari kelapa muda dan ikan teri juga memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan. Kelapa muda mempunyai lemak yang baik bagi tubuh dan ikan teri mempunyai asam amino esensial yang baik juga bagi tubuh. Rasa dari buntil daun pepaya dominan ke manis dan sedikit pedas serta ada rasa pahit sedikit dari daun pepaya.

Kata Kunci: Makanan Tradisional; Daun Pepaya; Nutrisi Buntil Daun Pepaya

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan laporan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan layak untuk lulus dari Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan laporan tugas akhir ini, penulis akan melakukan penelitian mempopulerkan serta daya terima konsumen dalam makanan khas Jawa Tengah buntel daun pepaya. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir dengan judul **“FORMULAI MAKANAN KHAS JAWA TENGAH BUNTIL DAUN PEPAYA”**.

Dalam pembuatan laporan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Tipri Rose Kartika, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif;
2. Bapak Nova Darmanto, S.Sos., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik;
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, MM selaku 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. Ibu Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I;
7. Bapak Nurofik, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing II;

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Instansi terkait;
10. Kedua orang tua, nenek, paman, bibi, kakak, dan adik penulis yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini; dan
11. 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.

Jakarta, 10 Juni 2023



Andi Zafaf Bayu Aji

NIM. 20710009

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
HALAMAN 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.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Buntel.....	7
B. Manfaat dan Kandungan Pada Daun Pepaya.....	8

C. Manfaat dan Kandungan Pada Kelapa Muda.....	12
D. Manfaat dan Kandungan Teri Medan	16
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	19
A. Data/Objek Penulisan.....	19
B. Teknik Pengumpulan Data.....	20
C. Ruang Lingkup.....	25
D. Langkah Kerja.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Tahapan Pembuatan Produk.....	40
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	50
C. Kendala yang Dihadapi	50
D. Uji Sensori terhadap Formulasi Makanan Khas Jawa Tengah Buntil Pepaya .	51
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi kandungan dan Nutrisi Daun Pepaya per 100 gram	11
Tabel 2 Klasifikasi ilmiah dari kelapa muda.....	13
Tabel 3 Indikator penilaian pada uji hedonik.....	24
Tabel 4 Kriteria tingkat daya suka	25
Tabel 5 Daun pepaya.....	26
Tabel 6 Isi bunttil daun pepaya	27
Tabel 7 Bumbu kuah bunttil.....	27
Tabel 8 Bahan pendukung.....	28
Tabel 9 Alat	29
Tabel 10 Daftar nama panelis	36
Tabel 11 Proses Pembuatan Bunttil	40
Tabel 12 Tabel penilaian rasa	51
Tabel 13 Tabel penilaian aroma.....	53
Tabel 14 Tabel penilaian tekstur.....	55
Tabel 15 Tabel penilaian warna	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buntel Daun Pepaya.....	7
Gambar 2 Daun Pepaya.....	8
Gambar 3 Kelapa Muda	12
Gambar 4 Ikan Teri Medan	16
Gambar 5 Grafik Penilaian Rasa.....	52
Gambar 6 Grafik Penilaian Aroma	54
Gambar 7 Grafik Penilaian Tekstur	56
Gambar 8 Grafik Penilaian Warna.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

A. Biodata Mahasiswa	65
B. Dokumentasi	66
C. Dokumentasi Uji Panelis	69