

## **LAPORAN TUGAS AKHIR**

# **INOVASI BAKPIA MATCHA DENGAN PENAMBAHAN EKTRAK DAUN SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*) GUNA MENCIPTAKAN MATCHA LOKAL**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan  
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



**Disusun oleh**

**NANDA BIA SAPUTRI**

**NIM : 20710045**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Bakpia Matcha Dengan Penambahan Ekstrak Daun Singkong (Manihot Esculenta) Guna Menciptakan Matcha Lokal.  
Penulis : Nanda Bia Saputri  
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, tanggal 7 Juli 2023.

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Bakpia Matcha Dengan Penambahan Ekstrak Daun Singkong (Manihot Esculenta) Guna Menciptakan Matcha Lokal.

Penulis : Nanda Bia Saputri

NIM : 20710045

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 27 Juni 2023

Pembimbing 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni

Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP 99408082022032020

Pembimbing 2



Nurofik, S.Pd.

Mengetahui,  
Koordinator Program  
Studi Kuliner



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

NIP.198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS  
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nanda Bia Saputri  
NIM : 20710045  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2020-2023

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“ Inovasi Bakpia Matcha Dengan Penambahan Ekstrak Daun Singkong (Manihot Esculenta) Guna Menciptakan Matcha Lokal.” **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,

  
Nanda Bia Saputri  
NIM: 20710045

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Nanda Bia Saputri

NIM : 20710045

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020-2023

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Demi Pengembangan Ilmu Pengetahuan, Menyetujui Untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Inovasi Bakpia Matcha Dengan Penambahan Ekstrak Daun Singkong (*Manihot Esculenta*) Guna Menciptakan Matcha Lokal.”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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 Juni 2023



Nanda Bia Saputri  
20710045

## ABSTRAK

*Cassava leaves are plants that can be used as basic ingredients in making food supplements because these leaves are rich in chlorophyll and contain many benefits. The high production of this plant but not optimally utilized. Therefore, it is necessary to conduct research on cassava leaves into the form of Bakpia. This study aims to obtain a formulation and determine the level of liking which includes taste, texture, color, and aroma with an experimental method for 3 samples using the Hedonic Test for 2 repetitions. The data that has been analyzed shows that the experimental product treatment B (25 ml matcha: 75 ml cassava leaf extract) is superior compared to the control sample. In addition, the experimental product also has a relatively cheaper selling price compared to 100 ml matcha. Thus, local matcha bakpia with the addition of cassava leaf extract can be used as an innovative product that can maintain local potential.*

***Keywords: Cassava leaf, Matcha bakpia***

Daun singkong merupakan tanaman yang bisa dijadikan sebagai bahan dasar dalam membuat food supplement karna daun ini kaya akan klorofil dan terkandung banyak manfaat. Tingginya hasil produksi tanaman ini namun tidak dimanfaatkan secara optimal. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian terhadap daun singkong ke dalam bentuk Bakpia. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi serta mengetahui tingkat kesukaan yang meliputi rasa, tekstur, warna, dan aroma dengan metode eksperimen terhadap 3 sampel menggunakan Uji Hedonik sebanyak 2 kali pengulangan. Data yang sudah dianalisis menunjukkan bahwa produk eksperimen perlakuan B (25 ml matcha:75 ml ekstrak daun singkong) lebih unggul dibandingkan dengan sampel kontrol. Selain itu, produk eksperimen juga memiliki harga jual yang relatif lebih murah dibandingkan 100 ml matcha. Sehingga, bakpia matcha lokal dengan penambahan ekstrak daun singkong dapat dijadikan salah satu produk inovasi yang dapat mempertahankan potensi lokal.

**Kata kunci: Daun singkong, Bakpia Matcha**

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai Food Inovator sehingga menciptakan sebuah produk inovasi baru dengan judul **”INOVASI BAKPIA MATCHA DENGAN PENAMBAHAN EKTRAK DAUN SINGKONG (*MANIHOT ESCULENTA*) GUNA MENCIPTAKAN MATCHA LOKAL”**.

Laporan TA 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. Nova Darmanto, S.Sos.,M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M Ketua Jurusan Parawisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si, M.Sc Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Pembimbing I Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd dan pembimbing II Nurofik, S.Pd.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.

8. Keluarga dan teman-teman studi seni kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal ini.

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

Jakarta, 28 Januari 2023

Penulis

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nanda', with a horizontal line underneath it.

Nanda Bia Saputri

NIM 20710045



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK .....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. <i>Eksperimen</i> .....	6
B. Bakpia.....	7
C. Kacang Hijau.....	9
D. Matcha .....	11
E. Daun Singkong .....	13
1. Ekstrak Cair .....	15
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>	<b>18</b>
A. Data/Objek Penulisan.....	18
1. Lokasi Penelitian.....	18
2. Waktu Penelitian.....	19
B. Teknik Pengumpulan Data .....	19
1. Metode Penelitian.....	19
2. Metode Teknik Pengumpulan Data.....	20
3. Pengukuran dan Analisa .....	21
C. Ruang Lingkup .....	23
1. Peran Penulis.....	23
2. Kategori Karya .....	23
3. Ide Kreatif .....	23
D. Langkah Kerja .....	24
1. Praproduksi/Persiapan .....	24
2. Produksi/Pelaksanaan.....	30
3. Pasca Produksi/Evaluasi .....	33
<b>BAB IV PEMBAHASAAN.....</b>	<b>36</b>
A. Tahap Percobaan <i>Final</i> .....	36
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	38
1. Hasil Pengamatan Sendiri .....	40
2. Kendala Dalam Pelaksanaan Eksperimen.....	41
C. Hasil Uji Kesukaan .....	42
1. Sampel Kontrol .....	42
2. Sampel Formulasi 1 .....	43

3. Sampel Formulasi 2 .....	44
D. Perbandingan Hasil Masing-Masing Indikator.....	45
1. Indikator Aroma .....	45
2. Indikator Rasa .....	46
3. Indikator Tekstur.....	47
4. IndikatorWarna .....	48
E. Hasil Uji Hedonik Keseluruhan .....	49
F. Food Cost .....	52
1. Desain Kemasan.....	52
2. Harga Pokok Penjualan .....	52
a. Sampel Kontrol.....	52
b. Sampel Formulasi 1 .....	53
c. Sampel Formulasi 2 .....	54
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>
A. Biodata Mahasiswa .....	60
B. Lembar Bimbingan.....	61
C. Dokumentasi .....	63

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Bakpia .....	8
Tabel 2 Kandungan Gizi Kacang Hijau .....	10
Tabel 3 Kandungan Gizi Matcha .....	12
Tabel 4 Klarifikasi Tanaman Singkong .....	13
Tabel 5 Kandungan Gizi Daun Singkong .....	14
Tabel 6 Bobot Nilai Kuesioner .....	21
Tabel 7 Kriteria Penilaian Panelis .....	22
Tabel 8 Variable Penelitian.....	24
Tabel 9 Komposisi Isian Bakpia .....	25
Tabel 10 Komposisi Kulit Bakpia.....	26
Tabel 11 Penentuan Bilangan Acak .....	27
Tabel 12 Tata Letak Percobaan .....	27
Tabel 13 Bahan Kulit Bakpia.....	28
Tabel 14 Bahan Isian Bakpia .....	29
Tabel 15 Alat-Alat .....	29
Tabel 16 Aspek Penilaian Aroma .....	34
Tabel 17 Aspek Penilaian Rasa.....	34
Tabel 18 Aspek Penilaian Tekstur .....	35
Tabel 19 Aspek Penilaian Warna.....	35
Tabel 20 Pembuatan Ekstrak Daun Singkong.....	36
Tabel 21 Proses Penghalusan Kacang Hijau .....	36
Tabel 22 Proses Pembuatan Isian Bakpia .....	37
Tabel 23 Proses Pembuatan Kulit Bakpia .....	37
Tabel 24 Proses Pelipatan Kulit Bakpia .....	38
Tabel 25 Uji Hedonik .....	39
Tabel 27 Isian Bakpia.....	40
Tabel 28 Hasil Pengamatan Peneliti.....	41
Tabel 29 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Perlakuan A .....	42
Tabel 30 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Perlakuan B .....	43
Tabel 31 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Perlakuan C.....	44
Tabel 32 Hasil Interval Indikator Aroma.....	45
Tabel 33 Hasil Interval Indikator Rasa.....	46
Tabel 34 Hasil Interval Indikator Tekstur .....	47
Tabel 35 Hasil Interval Indikator Warna .....	48
Tabel 36 Hasil Uji Hedonik Keseluruhan.....	49
Tabel 37 Desain Kemasan .....	52
Tabel 38 Hpp Sampel Kontro .....	52
Tabel 39 Hpp Sampel Formulasi 1 .....	53
Tabel 40 Hpp Sampel Formulasi 2.....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bakpia.....	7
Gambar 2 Kacang Hijau .....	9
Gambar 3 Matcha .....	11
Gambar 4 Daun Singkong.....	14
Gambar 5 Ekstrak Daun Singkong .....	15
Gambar 6 Ektrak Daun Singkong Cair .....	16
Gambar 7 Diagram Alir Pembuatan Ekstrak .....	30
Gambar 8 Diagram Alir Pembuatan Isian Bakpia.....	31
Gambar 9 Diagram Alir Pembuatan Bakpia .....	32
Gambar 10 Nilai Rata-Rata Keseluruhan .....	50
Gambar 11 <i>Overal Accepbillty</i> .....	51
Gambar 12 Harga Jual Bakpia.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	60
Lampiran 2 lembar Pengesahan.....	61
Lampiran 3 Dokumentasi .....	62