

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGGUNAAN PEWARNA ALAMI TERHADAP HAKAU SEBAGAI SAJIAN
FUSION FOOD

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya/Sarjana Terapan



Disusun Oleh

WILDAN QALYUBI

NIM : 20710070

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLTEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian
Fusion Food

Penulis : Wildan Qalyubi

NIM : 20710070

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Selasa tanggal 6 Juni 2023

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



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

Penguji 1



Eddy Zarkasih, S.Sos., M.M.
NIDN. 0933090004

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM
Nip. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian
Fusion Food

Penulis : Wildan Qalyubi

Nim : 20710070

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan. Ditanda tangani
di Jakarta, 31 Mei 2023

Pembimbing I



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

NIP 198605092019032011

Pembimbing II



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

NIDN 0019057301

Mengetahui

Koordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wildan Qalyubi

NIM : 20710070

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul : Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian *Fusion Food* **adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bila mana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan persyaratan ini, saya bersedia dituntut dna diproses dengan ketentuan yang berlaku. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 27 Juni 2023

Yang Menyatakan,



Wildan Qalyubi

NIM. 20710070

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Wildan Qalyubi

NIM : 20710070

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 : Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian *Fusion Food* beserta perangkat yang ada (jika diperlukan)

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasi tugas akhir saya selama tetap mentantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Yang menyatakan

Jakarta 27 Juni 2023



Wildan Qalyubi

NIM. 20710070

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian *Fusion Food***”

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Progam Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Dr. Tipri Rose Katika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Nova Darmanto, M.Si, selaku Wakil Direktur Bidang Akademi
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M.,selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc, selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing I pada tugas akhir ini
7. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd., selaku dosen pebimbing II pada tugas akhir ini
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan disini
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil
10. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan ini

Akhir kata melalui penulisan tugas akhir ini, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Jakarta, 12 Juni 2023

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Wildan Qalyubi', with several overlapping strokes.

Wildan Qalyubi

NIM. 20710070

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Hakau Sebagai Sajian *Fusion Food*

Penulis : Wildan Qalyubi

Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par

Pembimbing II : Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd

Hakau is a traditional food originating from China which is made from tang mien flour and sago flour served by steaming. Hakau also has skin that is transparent and small round in shape. Unfortunately, the appearance of the hakau skin is less attractive because it is only white. So the writer added coloring to the hakau product. One of the benefits of this research is innovating and implementing natural dyes for hakau products. In this study, the authors used an experimental method using organoleptic and hedonic tests in which there were 25 semi-trained panelists with an assessment scale of 1-5 on the level of preference for color, taste, aroma, and texture. This study has determined the level of preference for 5 natural dye variables with natural purple dye (rosella purple) with a score of 3.53 in the liking category, natural yellow dye (orange sweet potato) with a score of 3.47, natural blue dye (lavender flower) with a score of 3.44, natural green dye (suji leaf) with a score of 3.41, and natural red dye (red yeast rice) with a score of 3.25.

Keyword : Hakau, Natural Dye, Organoleptic Test, Hedonic Test

Hakau merupakan makanan tradisional yang berasal dari China yang berbahan dasar tepung *tang mien* dan tepung sago yang disajikan secara dikukus. Hakau juga mempunyai kulit yang bersifat transparan dan berbentuk bulat kecil. Sayangnya, tampilan dari kulit hakau kurang menarik karena hanya berwarna putih. Maka penulis menambahkan pewarna pada produk hakau tersebut. Salah satu manfaat dalam penelitian ini yaitu yaitu menginovasikan dan mengimplementasikan pewarna alami terhadap produk hakau. Pada penelitian ini, penulis menggunakan analisis kuantitatif metode eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik dan hedonik yang didalamnya terdapat 25 panelis semi terlatih dengan skala penilaian 1-5 terhadap tingkat kesukaan dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini telah mengetahui tingkat kesukaan terhadap 5 variabel pewarna alami dengan pewarna alami ungu (rosella ungu) dengan skor 3.53 kategori suka, pewarna alami kuning (ubi jalar jingga) dengan skor 3.47, pewarna alami biru (bunga telang) dengan skor 3.44, pewarna alami hijau (daun suji) dengan skor 3.41, dan pewarna alami merah (angkak) dengan skor 3.25.

Kata kunci : Hakau, Pewarna Alami, Uji Organoleptik, Uji Hedonik

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	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I LATAR BELAKANG	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. Hakau	7
B. Pewarna alami	8
C. Fushion Food.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Metode Penelitian	29
B. Pengukuran dan Analisa	29
C. Data/Objek Penelitian	35
D. Teknik Pengumpulan Data.....	36
E. Ruang Lingkup	37

F.	Langkah Kerja	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		44
A.	Pelaksanaan	44
B.	Uji Sensori Terhadap Hakau Pewarna Alami Saus Padang	57
C.	Hasil Penilaian Uji Organoleptik.....	60
D.	Hasil Penilaian Uji Hedonik.....	68
E.	Penerimaan Keseluruhan Hakau Pewarna Alami Saus Padang	77
BAB V KESIMPULAN.....		80
A.	Kesimpulan	80
B.	Saran	81
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN		85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Hakau	7
Gambar 2.2 Pewarna Alami.....	8
Gambar 2.3 Bunga Telang.....	11
Gambar 2.4 Angkak	14
Gambar 2.5 Daun Suji.....	16
Gambar 2.6 Ubi Jalar	18
Gambar 2.7 Rosella Merah.....	21
Gambar 2.8 Rosella Ungu	22
Gambar 2.9 Rosella Putih	22
Gambar 2.10 Fushion Food.....	24
Gambar 4.1 Dokumentasi 1 Uji Sensori	58
Gambar 4.2 Dokumentasi 2 Uji Sensori	59
Gambar 4.3 Dokumentasi 3 Uji Sensori	59
Gambar 4.4 Dokumentasi 4 Uji Sensori	60

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bobot Nilai Kuesioner	31
Tabel 3.2 Penentuan Bilangan Acak	31
Tabel 3.3 Layout Percobaan	32
Tabel 3.4 Uji Organoleptik	33
Tabel 3.5 Kriteria Penilaian Panelis	34
Tabel 3.6 Bahan-bahan Hakau.....	39
Tabel 3.7 Bahan-bahan Saus Padang	40
Tabel 3.8 Alat-alat membuat Hakau.....	41
Tabel 3.9 Diagram Alir.....	43
Tabel 4.1 Formulasi Isian Hakau	44
Tabel 4.2 Formulasi Hakau Kontrol	45
Tabel 4.3 Formulasi Hakau Pewarna Biru	47
Tabel 4.4 Formulasi Hakau Pewarna Merah	49
Tabel 4.5 Formulasi Hakau Pewarna Kuning.....	51
Tabel 4.6 Formulasi Hakau Pewarna Hijau.....	52
Tabel 4.7 Formulasi Hakau Pewarna Ungu.....	54
Tabel 4.8 Formulasi Saus Padang	56
Tabel 4.9 Tabel Uji Organoleptik Indikator Warna.....	60
Tabel 4.10 Tabel Uji Organoleptik Indikator Tekstur	62
Tabel 4. 11 Tabel Uji Organoleptik Indikator Rasa	64
Tabel 4. 12 Tabel Uji Organoleptik Indikator Aroma	66
Tabel 4.13 Tabel Uji Hedonik Kontrol.....	68
Tabel 4.14 Tabel Uji Hedonik Pewarna Biru.....	70
Tabel 4.15 Uji Hedonik Pewarna Merah.....	71
Tabel 4. 16 Uji Hedonik Pewarna Kuning	73
Tabel 4.17 Uji Hedonik Pewarna Hijau	74
Tabel 4.18 Uji Hedonik Pewarna Ungu	76
Tabel 4. 19 Overall Acceptibility.....	77