

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN BAHAN TAMBAHAN BAYAM HIJAU (*AMARANTHUS TRICOLOR*), UBI UNGU (*IPOMOEA BATATAS L*), DAN WORTEL (*DAUCUS CAROTA*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PROSES PEMBUATAN PASTA FETTUCINE

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun oleh

DAVA NUGRAFITRA

NIM : 20710018

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Bahan Tambahan Bayam Hijau
(Amaranthus Tricolor), Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L),
Wortel (Daucus Carota) Sebagai Pewarna Alami Dalam
Proses Pembuatan Pasta Fettuccine.
Penulis : Dava Nugrafitra
NIM : 20710018
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 30 Juni 2023

Pembimbing 1



Fristi Bellia Annshia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP 199105192019032001

Pembimbing 2



Nurofik, S.Pd.
NIP

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Bahan Tambahan Bayam Hijau
(AMARANTHUS TRICOLOR), Ubi Ungu
(IPOMOEABATATAS L), Dan Wortel (DAUCUS
CAROTA) Sebagai Pewarna Alami Dalam Proses
Pembuatan Pasta Fettuccine.
Penulis : Dava Nugrafitra
NIM : 20710018
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, tanggal 05 Juli 2023.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



M. Ridwan, S.Ikom, M.M.
NIP 198603272019031013

Penguji 1



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

Penguji 2



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



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dava Nugrafitra
NIM : 20710018
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan, bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: **Pemanfaatan Bahan Tambahan Bayam Hijau (Amaranthus Tricolor), Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L), Dan Wortel (Daucus Carota) Sebagai Pewarna Alami Dalam Proses Pembuatan Pasta Fettucine 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 sebenarnya –
benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Dava Nugrafitra

NIM : 20710018

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dava Nugrafitra

NIM : 20710018

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi 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: Pemanfaatan Bahan Tambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*), Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L*), Dan Wortel (*Daucus Carota*) Sebagai Pewarna Alami Dalam Proses Pembuatan Pasta Fettucine 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, 26 Juni 2023

Yang menyatakan



Dava Nugrafitra

NIM: 20710018

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Bahan Tambahan Bayam Hijau (*Amaranthus Tricolor*), Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L*), Dan Wortel (*Daucus Carota*) Sebagai Pewarna Alami Dalam Proses Pembuatan Pasta Fettucine.

Penulis : Dava Nugrafitra
Pembimbing 1 : Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
Pembimbing 2 : Nurofik, S.Pd.

Pasta is one of the foods that is easily processed and consumed by the community. Usually pasta is used as a morning meal by Italians because it is practical and easy to make. But in Indonesia, the presentation of this pasta is still lacking variety. With this, the author wants to conduct experiments, namely by adding Green Spinach, Purple Sweet Potato, and Carrot as the utilization of local food ingredients to be used as natural dyes in the process of making Fettuccine Pasta. Natural dyes (pigments) are dyes that are naturally found in plants and animals. Natural dyes can be grouped as green, yellow and red. The use of natural dyes for food and beverages does not have a detrimental effect on health. The basic ingredients for making pasta are wheat flour, eggs, salt, and water. With the addition of natural dyes, the author will experiment to create pasta with varied colors. The research method used in this study is the Organoleptic Test and Hedonic Test which aims to determine the aroma, texture, color, and taste as well as public acceptance of pasta products added with natural dyes.

Keywords: Pasta, Fettuccine, Natural Coloring, Experimentation

Pasta adalah salah satu makanan yang mudah diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat. Biasanya pasta dijadikan makanan pagi hari oleh orang Italy dikarenakan praktis dan mudah dibuat. Namun di Indonesia, penyajian pasta ini masih kurang variatif. Dengan ini penulis ingin melakukan eksperimen yaitu dengan penambahan Bayam Hijau, Ubi Ungu, dan Wortel sebagai pemanfaatan bahan pangan lokal untuk dijadikan pewarna alami dalam proses pembuatan *Pasta Fettuccine*. Zat warna alami (pigmen) adalah zat warna yang secara alami terdapat dalam tanaman maupun hewan. Zat warna alami dapat dikelompokkan sebagai warna hijau, kuning dan merah. Penggunaan zat warna alami untuk makanan dan minuman tidak memberikan efek merugikan bagi kesehatan. Bahan dasar pembuatan pasta yaitu tepung terigu, telur, garam, dan air. Dengan adanya penambahan pewarna alami tersebut penulis akan bereksperimen untuk menciptakan Pasta dengan warna yang variatif. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu Uji Organoleptik dan Uji Hedonik dengan lima skala sangat suka, suka, cukup suka, kurang suka dan tidak suka yang bertujuan untuk mengetahui aroma, tekstur, warna, dan rasa serta penerimaan masyarakat terhadap produk Pasta yang ditambahkan dengan pewarna alami.

Kata Kunci: Pasta, Fettuccine, Pewarna Alami, Eksperimen.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis susun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Adapun judul penulisan tugas akhir ini adalah **“PEMANFAATAN BAHAN TAMBAHAN BAYAM HIJAU (*Amaranthus Tricolor*), UBI UNGU (*Ipomoea Batatas L*), DAN WORTEL (*Daucus Carota*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PROSES PEMBUATAN PASTA FETTUCINE”** Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/i dalam mengetahui teori yang di dapat selama perkuliahan.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tripi Rose Kartika, S.E., M.M. Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
3. Bapak Dimas Pinandoyo, S.Si. M.Si. Selaku Kaprodi D3 Seni Kuliner.
4. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M. Selaku pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
5. Nurofik, S.Pd. Selaku pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan kepada penulis sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan.
6. Seluruh Struktural dan Dosen Pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan serta seluruh Staf Administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.

7. Keluarga tercinta khususnya kedua orang tua saya Bapak Suparmo dan Ibunda Aliyah yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi dan doa kepada penulis, baik moral maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik.
8. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 23 Juni 2023

Penulis,



Dava Nugrafita

NIM. 20710018

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Masalah	4
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pemanfaatan	6
B. Bayam hijau.....	6
C. Ubi Ungu	7
D. Wortel.....	7
E. Pewarna Alami	8
F. Pasta	9
G. Tepung Terigu	11

1. Tepung protein rendah (<i>soft wheat</i>).....	11
2. Tepung protein sedang (<i>medium wheat</i>).....	12
3. Tepung protein tinggi (<i>hard wheat</i>).....	12
H. <i>Fettuccine</i>	13
BAB III.....	14
METODE PENELITIAN	14
A. Objek/Data Penulisan	14
1. Tempat dan Waktu Penelitian	14
B. Teknik Pengumpulan Data.....	15
1. Metode Penelitian	15
2. Teknik Pengumpulan Data.....	15
3. Pengukuran dan Analisis	16
C. Ruang lingkup	17
1. Peran Penulis	17
2. Kategori Karya	17
3. Ide Kreatif	18
D. Langkah Kerja	18
1. Praproduksi	19
2. Produksi/ Proses Pembuatan.....	24
3. Pasca Produksi.....	25
BAB IV	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Tahap Percobaan	26
B. Deskripsi Produk.....	27
C. Kendala Yang Dihadapi	28
D. Analisa Produk dan Pembahasan.....	28
1. Uji Hedonik	28
BAB V.....	33
KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	34

DAFTAR PUSTAKA	36
A. Biodata Mahasiswa	37
B. Dokumentasi Tugas Akhir	38
C. Lembar Kuisisioner	41
D. Rekap Penilaian Kuisisioner	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Tumbuhan Wortel.....	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu Setiap 100 Gram	12
Tabel 3.1 Bobot Nilai Kuesioner	17
Tabel 3.2 Variable Percobaan Pewarna Alami pada Pasta.....	18
Tabel 3.3 Formulasi Pasta dengan Ekstrak Pewarna Alami	19
Tabel 3.4 Bahan – Bahan Pembuatan Pasta.....	20
Tabel 3.5 Alat – Alat Penunjang Pembuatan Pasta	22
Tabel 4.1 Tahapan Eksperimen	26
Tabel 4.2 Skala Likert Indikator Tekstur.....	29
Tabel 4.3 Skala Likert Indikator Aroma	29
Tabel 4.4Skala Likert Indikator Rasa.....	30
Tabel 4.5 Skala Likert Indikator Warna	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jenis-jenis Pasta	10
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Pasta	24
Diagram 4.1 Skala Likert Indikator Tekstur	29
Diagram 4.2 Skala Likert Indikator Aroma.....	30
Diagram 4.3 Skala Likert Indikator Rasa	30
Diagram 4.4 Skala Likert Indikator Warna.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	37
Lampiran 2 Dokumentasi Tugas Akhir	38
Lampiran 3 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	41
Lampiran 4 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	42
Lampiran 5 Rekap Penilaian Kuesioner	43