

LAPORAN TUGAS AKHIR
INOVASI PERMEN JELLI KERING PAKCOY SEBAGAI
ALTERNATIF CAMILAN SEHAT

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya**



Disusun oleh:
MA'RUF SALSABILA
NIM: 19071030

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Permen Jelli Kering Pakcoy Sebagai Alternatif Camilan Sehat.

Penulis : Ma'ruf Salsabila

NIM : 19071030

Program Studi : 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 Selasa tanggal 19 Juli 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,

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

Anggota 1

Nurofik, S. Pd

Anggota 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 : Inovasi Permen Jelli Kering Pakcoy Sebagai Alternatif Camilan Sehat
Penulis : Ma'ruf Salsabila
NIM : 19071030
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12, Juli 2022

Pembimbing I



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

NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd

NIDN. 0019057301

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ma'ruf Salsabila
NIM : 19071030
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Inovasi permen jelli kering pakcoy sebagai alternatif camilan sehat . Dengan Menggunakan Pakcoy 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.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan



Ma'ruf Salsabila

NIM : 19071030

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Ma'ruf Salsabila
NIM : 19071030
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Inovasi permen jelli kering pakcoy sebagai alternatif camilan sehat beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif 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, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Ma'ruf Salsabila

NIM : 19071030

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	: Inovasi permen jelli kering pakcoy sebagai alternatif Camilan sehat.
Penulis	: Ma'ruf Salsabila
Pembimbing I	: Swastono Putro Prastyo
Pembimbing II	: Akhmad Guntawan

Dried jelli candy which started as fruit juice is innovated into a healthy snack product based on pakcoy juice, with a drying oven drying method for 10 and 6 hours to produce the crystal properties of dried jelli candy products. aims to find a good and correct formulation of dried jelli candy. The research method used is quantitative and uses the implementation of experiments, with the development of formulations repeatedly up to 4 times the experiment produces formulations that are in accordance with the percentage ratios of 25%, 50%, and 75% where the comparison of pakcoy juices used. It can be concluded that by using the formulation of the 4th experiment the resulting product is more stable than the formulation in experiments 1, 2, and 3.

Keywords: Pakcoy, Jelly Candy, Jelly Candy Innovation.

Permen jelli kering yang bermula berbahan dasar sari buah-buahan di inovasikan menjadi produk camilan sehat berbahan dasar sari pakcoy, dengan metode pengeringan oven tangkring selama 10 dan 6 jam untuk menghasilkan sifat kristal dari produk permen jelli kering. Bertujuan mencari formulasi permen jelli kering yang baik dan benar. Metode penelitian yang digunakan berupa kuantitatif dan menggunakan pelaksanaan eksperimen, dengan dilakukan pengembangan formulasi berulangkali sampai 4 kali percobaan menghasilkan formulasi yang sesuai dengan persentase rasio 25%, 50%, dan 75% yang dimana perbandingan sari pakcoy yang digunakan. Dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan formulasi percobaan ke- 4 produk yang dihasilkan lebih stabil dibandingkan dengan formulasi pada percobaan 1, 2, dan 3.

Kata Kunci : Pakcoy, Permen Jelli, Inovasi Permen Jelli

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“ INOVASI PERMEN JELLI KERING PAKCOY SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SEHAT”**.

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

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moral serta material dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini:

1. Dr.Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Benget Simamora., M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S. E, MM., selaku Ketua Jurusan Pariwisata beserta Ketua Penguji pada Sidang Tugas Akhir.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par., selaku Pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Bapak Akhmad Guntawan S.S.,M.Pd., selaku Pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Bapak Nurofik, S. Pd, selaku Anggota Penguji 1 pada Sidang Tugas Akhir.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.

10. Segenap keluarga, dan teman-teman prodi Seni Kuliner atas dukungan moral maupun materil.
11. Seluruh pihak yang berkontribusi dalam penyusunan laporan tugas akhir hingga selesai.

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

Jakarta, 11 Juli 2022

Penulis,



Ma'ruf Salsabila

NIM 19071030

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABLE	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Permen Jelly kering.....	6
B. Camilan	9
C. Bahan-Bahan Pembuatan Permen Jelli kering	9
D. Pertimbangan Pembuatan Permen Jelli kering Pakcoy	12
BAB III METODE PELAKSANAAN	14
A. Data/Objek Penulisan.....	14
B. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup.....	18
D. Langkah Kerja.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Tahap Percobaan Final	27
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	30
C. Kendala Yang Dihadapi	35
D. Hasil <i>Food Cost</i>	35
E. Uji Sensori Terhadap Permen Jelli Kering Pakcoy	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN-LAMPIRAN	54

Daftar Table

TABLE	HALAMAN
Table 1 Kandungan Gizi Pakcoy.....	10
Table 2 Bobot Nilai Kuisioner	17
Table 3 Kriteria Penilaian Panelis	17
Table 4 Percobaan Formulasi 1 Dengan Total 200ml.....	20
Table 5 Percobaan Formulasi 2 Dengan Total 500ml.....	20
Table 6 Percobaan Formulasi 3 Dengan Total 500ml.....	21
Table 7 Percobaan Formulasi 4 Dengan Total 400ml.....	22
Table 8 Bahan-bahan Permen Jelli Kering	24
Table 9 Alat-alat.....	25
Table 10 Pembuatan Permen Jelli Kering Pakcoy	26
Table 11 Tahap <i>Finishing</i>	26
Table 12 Persiapan Produksi.....	27
Table 13 Produksi	29
Table 14 Formulasi Eksperimen Pertama	30
Table 15 Formulasi Eksperimen Kedua	32
Table 16 Formulasi Eksperimen Ketiga.....	33
Table 17 Formulasi Eksperimen Keempat.....	34
Table 18 <i>Food Cost</i> 25%.....	36
Table 19 <i>Food Cost</i> 50%.....	36
Table 20 <i>Food Cost</i> 75%.....	37
Table 21 Hasil Perhitungan Warna	41
Table 22 Hasil Perhitungan Aroma.....	42
Table 23 Hasil Perhitungan Tekstur.....	44
Table 24 Hasil Perhitungan Rasa	46
Table 25 Hasil Perhitungan <i>After Taste</i>	48

Daftar Gambar

GAMBAR	HALAMAN
Gambar 1 Permen Lolipop	7
Gambar 2 Permen Jelli Kering	8
Gambar 3 Permen Susu	8
Gambar 4 Pakcoy	11
Gambar 5 Gula	11
Gambar 6 Agar-agar Plain	12
Gambar 7 Diagram Alir Rancangan Eksperimen	24
Gambar 8 Hasil Formulasi Percobaan Satu	31
Gambar 9 Hasil Formulasi Percobaan Dua	32
Gambar 10 Hasil Formulasi Percobaan Tiga	33
Gambar 11 Hasil Formulasi Percobaan Empat	34
Gambar 12 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Depan	38
Gambar 13 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri	38
Gambar 14 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan	39
Gambar 15 Penampilan Permen Jelli Kering Untuk Uji Sensori	39
Gambar 16 Kuisioner Hedonik Formulasi 25%	40
Gambar 17 Kuisioner Hedonik Formulasi 50%	40
Gambar 18 Kuisioner Hedonik Formulasi 75%	40
Gambar 1 Permen Jelly Kering	55
Gambar 2 Pelaksanaan Uji Sensori	55
Gambar 3 Penilaian Panelis Terhadap Permen Jelli Kering Pakcoy	56