

**FORMULASI *COOKIES* KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN  
TEPUNG SUKUN SEBAGAI BENTUK MODERENISASI**

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

**Ahli Madya**



**DISUSUN OLEH**

**MUHAMMAD GIFARI YUZA MAHENGGAR**

**NIM: 21710034**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2024**

**FORMULASI *COOKIES* KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN  
TEPUNG SUKUN SEBAGAI BENTUK MODERENISASI**

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

**Ahli Madya**



**DISUSUN OLEH**

**MUHAMMAD GIFARI YUZA MAHENGGAR**

**NIM: 21710034**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF**

**JAKARTA**

**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Cookies* Klepon Dengan Menggunakan Tepung  
Sukun Sebagai Bentuk Modernisasi

Penulis : Muhammad Gifari Yuza Mahenggar

NIM : 21710034

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 Kamis 11 Juli 2024

Disahkan oleh:  
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi *Cookies* Klepon Dengan Menggunakan Tepung  
Sukun Sebagai Bentuk Modernisasi  
Penulis : Muhammad Gifari Yuza Mahenggar  
NIM : 21710034  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir Ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, ~~Senin...08. Juli~~ 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Lu'luwatin R A, S.PD, M.M.Par  
NIP.199104252022032012

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Gifari Yuza Mahenggar  
NIM : 21710034  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : *Formulasi Cookies Klepon Dengan Menggunakan Tepung Sukun Sebagai Bentuk Moderenisasi adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism.* 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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Gifari Yuza Mahenggar

NIM.21710034

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Gifari Yuza Mahenggar  
NIM : 21710034  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

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 Cookies Klepon Dengan Menggunakan Tepung Sukun Sebagai Bentuk Modernisasi*

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif 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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Gifari Yuza Mahenggar

NIM.21710034

## ABSTRACT

*Klepon is a popular traditional snack but has a low shelf life because it is a wet cake that easily spoils. Therefore, the taste of klepon can be applied to other foods such as cookies. Cookies are relatively easy to make, have a large variety of flavors, and the raw materials are very flexible. One of the alternative raw materials used in this experiment is breadfruit flour. This research aims to modernize klepon by applying its taste to cookies and using breadfruit flour as an additional ingredient. This research method used an experiment with a control recipe and three cookie innovation recipes. The assessment was conducted by two experts through expert judgment. The results of the assessment showed that breadfruit flour klepon cookies had not achieved satisfactory results, with the highest value in the 50% breadfruit flour cookie formulation not being able to exceed the value of the control recipe. However, it can be concluded that researchers can recommend the formulation of breadfruit flour klepon cookies with the highest score as an effort to modernize the taste of klepon into cookies using alternative ingredients of breadfruit flour.*

**Keyword:** *Klepon, Cookies, Breadfruit Flour, Modernization, Innovation*

Klepon merupakan jajanan tradisional yang populer namun memiliki daya simpan yang rendah karena merupakan kue basah yang mudah basi. Oleh sebab itu, cita rasa klepon dapat diaplikasikan ke dalam makanan lain seperti *cookies*. *Cookies* relatif mudah dibuat, memiliki variasi rasa yang banyak, dan bahan bakunya sangat fleksibel. Salah satu bahan baku alternatif yang digunakan dalam eksperimen ini adalah tepung sukun. Penelitian ini bertujuan untuk memodernisasi klepon dengan mengaplikasikan rasanya ke dalam *cookies* serta menggunakan tepung sukun sebagai bahan tambahan. Metode penelitian ini menggunakan eksperimen dengan resep kontrol dan tiga resep inovasi *cookies*. Penilaian dilakukan oleh dua orang ahli melalui expert judgement. Hasil penilaian menunjukkan bahwa *cookies* klepon tepung sukun belum mencapai hasil yang memuaskan, dengan nilai tertinggi pada formulasi *cookies* 50% tepung sukun belum bisa melampaui nilai resep kontrol. Namun, dapat disimpulkan bahwa peneliti dapat merekomendasikan formulasi *cookies* klepon tepung sukun dengan nilai tertinggi sebagai upaya modernisasi cita rasa klepon ke dalam *cookies* menggunakan bahan alternatif tepung sukun.

**Kata Kunci:** *Klepon, Cookies, Tepung sukun, Modernisasi, Inovasi*



## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas kekuatan, keterampilan, dan kesabaran yang diberikan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “FORMULASI *COOKIES* KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI BENTUK MODERENISASI”.

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan yang diperlukan agar mahasiswa dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma-3 program studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Laporan Tugas Akhir 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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan dosen pembimbing I.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par, selaku dosen pembimbing II
7. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
8. Segenap keluarga penulis yang telah mendukung baik secara moril dan materi.
9. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2021 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.
10. Para sahabat dan teman terdekat penulis yang telah memberi semangat dan bantuan dalam penyusunan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 26 Juni 2024



Muhammad Gifari Yuza Mahenggar  
NIM.21710034



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b><i>ABSTRACT</i> .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Klepon .....	6
B. <i>Cookies</i> .....	7
C. Tepung Sukun .....	9
<b>BAB III METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>11</b>
A. Data/Objek Penelitian.....	11
B. Teknik Pengumpulan Data.....	12
C. Ruang Lingkup .....	15
D. Langkah Kerja .....	16
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
A. Uji Formulasi Produk .....	24
B. Deskripsi Hasil pembuatan Produk Inovasi.....	37
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>44</b>

A. Kesimpulan.....	44
B. Saran .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Diagram Pembuatan <i>Cookies</i> Secara Umum .....	8
Tabel 2 Kandungan Pada 100 Gram Tepung Sukun .....	10
Tabel 3 Resep Acuan <i>Cookies</i> .....	16
Tabel 4 Konsentrasi Variabel Tepung Sukun Pada Empat Formulasi .....	17
Tabel 5 Resep Formulasi Inovasi <i>Cookies</i> Klepon Tepung Sukun .....	17
Tabel 6 Penggunaan Alat Pada Proses Produksi .....	18
Tabel 7 Bahan Yang Diperlukan Saat Proses Produksi .....	20
Tabel 8. Diagram Pembuatan <i>Cookies</i> Klepon Tepung Sukun .....	22
Tabel 9 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Kontrol Formulasi 1 (F1) .....	24
Tabel 10 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Klepon Tepung Sukun Formulasi 2 (F2)....	27
Tabel 11 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Klepon Tepung Sukun Formulasi 3 (F3)....	31
Tabel 12 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Klepon Tepung Sukun Formulasi 4 (F4)....	34
Tabel 13 Deskripsi Karakteristik Empat Formulasi <i>Cookies</i> .....	37
Tabel 14 Penilaian Ketepatan ( <i>Expert Judgement</i> ) .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Klepon .....	6
Gambar 2 <i>Cookies</i> .....	7
Gambar 3 Tepung Sukun.....	9

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Form Ta-1 Biodata Mahasiswa .....	49
Lampiran 2 Tabel Penilaian Resep Acuan Oleh <i>Expert Judgement</i> .....	50
Lampiran 3 Tabel Rata – Rata Penilaian Resep Acuan Oleh <i>Expert Judgement</i> ..	52
Lampiran 4 Tabel Penilaian Karakteristik Formulasi Oleh <i>Expert Judgement</i> .....	53
Lampiran 5 Tabel Penilaian Ketepatan Formulasi Oleh <i>Expert Judgement</i> .....	57
Lampiran 6 Dokumentasi Proses Pembuatan Dan Produk Formulasi .....	59
Lampiran 7 Kartu Bimbingan Tugas Akhir.....	61