

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN *DESSERT PURPLE VELVET*
CAKE DENGAN MENGGUNAKAN UBI UNGU

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh
DEVYANA RAHMALEXANDRA
NIM : 19071014

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Dessert Purple Velvet Cake*
Dengan Menggunakan Ubi Ungu
Penulis : Devyana Rahmalexandra
NIM : 19071014
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 Kamis, 14 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



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

Penguji 1



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

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 PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Dessert Purple Velvet Cake*
Dengan Menggunakan Ubi Ungu
Penulis : Devyana Rahmalexandra
NIM : 19071014
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 Kamis, 14 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji



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

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

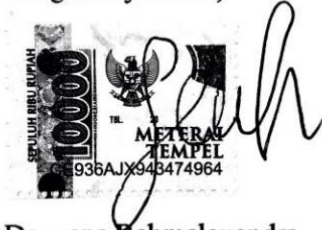
Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Devyana Rahmalexandra
NIM : 19071014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan *Dessert Purple Velvet Cake* Dengan Menggunakan Ubi Ungu 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,

A 1000 Rupiah revenue stamp (Meteran Tempel) with a signature over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'REPUBLIK INDONESIA', '1000', 'METERAN TEMPEL', and the serial number '936AJX948474964'.

Devyana Rahmalexandra
NIM : 19071014

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Devyana Rahmalexandra
NIM : 19071014
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

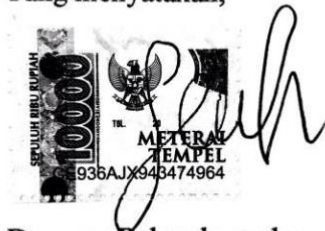
Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan *Dessert Purple Velvet Cake* Dengan Menggunakan Ubi Ungu beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Devyana Rahmalexandra

NIM : 19071014

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan *Dessert Purple Velvet Cake* Dengan Menggunakan Ubi Ungu

Penulis : Devyana Rahmalexandra

Pembimbing I : Anindita Budi Astuti

Pembimbing II : Linda Ratnawiasih

Purple yam as one of the agricultural commodities has a high nutritional content, is also a food ingredient rich in carbohydrates and protein, besides purple yam is also a source of vitamins and minerals so it is good enough to meet nutrition for public health.

So far processed purple yam has been a lot, but there needs to be innovation to make the selling price of purple yam increase, one way to increase the selling value and useful value of purple yam is to make it as a processed mixture of cakes, one way is to make this purple yam as the basic ingredient of coloring and flavor in purple velvet cake.

In addition to aiming to obtain added value for a food ingredient, it can also increase income for processors and absorbers of crops from farmers. The research method of this experiment is a quantitative descriptive method and uses sensory analysis to provide an assessment in terms of color, aroma, texture, taste and taste after consuming the purple sweet potato velvet cake product. The data obtained were then analyzed and the results showed a positive assessment. This explains that this purple sweet potato velvet cake is worthy of consumption by consumers.

Keywords : velvet cake, purple yam, cake innovation

Ubi ungu sebagai salah satu komoditas pertanian memiliki kandungan gizi yang tinggi, juga merupakan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat dan protein, selain itu ubi ungu juga merupakan sumber vitamin dan mineral sehingga cukup baik untuk memenuhi gizi bagi kesehatan masyarakat.

Selama ini olahan ubi ungu sudah banyak, namun perlu ada inovasi untuk membuat harga jual ubi ungu menjadi meningkat, salah satu cara agar meningkatkan nilai jual dan nilai guna dari ubi ungu adalah dengan membuatnya sebagai campuran olahan kue, salah satu caranya dengan menjadikan ubi ungu ini sebagai bahan dasar pewarna dan rasa pada kue velvet ubi ungu ini.

Selain bertujuan untuk memperoleh nilai tambah suatu bahan pangan, nantinya juga dapat menaikkan pendapatan bagi pengolah dan penyerap hasil panen dari petani. Metode penelitian dari eksperimen ini adalah metode deskriptif kuantitatif dan menggunakan analisis sensori untuk memberikan penilaian dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan rasa setelah mengkonsumsi produk kue velvet ubi ungu. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan hasil penelitian menunjukkan penilaian yang positif. Hal ini memberikan penjelasan bahwa kue velvet ubi ungu ini layak untuk di konsumsi oleh para konsumen.

Kata Kunci : kue velvet, ubi ungu, inovasi kue.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Rahmat dan Hidayah- nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“EKSPERIMEN PEMBUATAN *DESSERT PURPLE VELVET CAKE* DENGAN MENGGUNAKAN UBI UNGU”**.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program 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 :

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., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata beserta Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata beserta Anggota Penguji 1 pada Sidang Tugas Akhir.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ibu Linda Ratnawiasih, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
7. Bapak Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par., selaku Ketua Penguji pada Sidang Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Segenap keluarga, atas dukungan moril maupun materil.
10. Seluruh teman-teman prodi Seni Kuliner yang telah mendukung saya dalam menyusun laporan tugas akhir ini.
11. Seluruh pihak yang telah tulus ikhlas memberikan doa serta motivasi dalam penyusunan laporan tugas akhir 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, 11 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Devyana', written in a cursive style.

Devyana Rahmalexandra

NIM 19071014

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	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. Makanan Penutup (<i>Dessert</i>).....	6
B. <i>Velvet Cake</i>	9
C. Zat Pewarna Makanan	11
D. Ubi Ungu	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Data/Objek Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Ruang Lingkup	21
D. Langkah Kerja	21
BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN	30
A. Tahap Percobaan Final	30
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	34
C. Hasil dan Pembahasan.....	34
D. Kendala Yang Dihadapi	40
E. Uji Sensori Terhadap Produk <i>Purple Velvet Cake</i>	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN-LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
Tabel 1 Kandungan Gizi Yang Terdapat Pada <i>Velvet Cake</i>	11
Tabel 2 Perbedaan Antara Zat Pewarna Alami dan Sintetis	13
Tabel 3 Kandungan Gizi Yang Terdapat Pada Ubi Ungu.....	14
Tabel 4 Bobot Nilai Kuisisioner	19
Tabel 5 Kriteria Penilaian Panelis.....	20
Tabel 6 Resep <i>Velvet Cake Original</i>	22
Tabel 7 Resep <i>Purple Velvet Cake</i>	22
Tabel 8 Alat Penunjang Eksperimen.....	24
Tabel 9 Bahan Penunjang Eksperimen	25
Tabel 10 Proses Pembuatan Adonan Ubi Ungu.....	27
Tabel 11 Proses Pembuatan Kue.....	27
Tabel 12 Proses Pembuatan <i>Cream Cheese Froasting</i>	42
Tabel 13 Proses <i>Plating Purple Velvet Cake</i>	43
Tabel 14 Proses Pembuatan Adonan Ubi Ungu.....	30
Tabel 15 Proses Pembuatan Kue.....	31
Tabel 16 Proses Pembuatan <i>Cream Cheese Froasting</i>	32
Tabel 17 Proses <i>Plating Purple Velvet Cake</i>	33
Tabel 18 Resep Eksperimen Pertama.....	35
Tabel 19 Resep Eksperimen Kedua	37
Tabel 20 Data Nama Panelis.....	44
Tabel 21 Hasil Uji Sensori	45

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
Gambar 1 Makanan Penutup (<i>Dessert</i>)	6
Gambar 2 Contoh <i>Hot Dessert</i>	7
Gambar 3 Contoh <i>Cold Dessert</i>	8
Gambar 4 Contoh <i>Frozen Dessert</i>	8
Gambar 5 <i>Velvet Cake</i>	9
Gambar 6 Zat Pewarna Alami	11
Gambar 7 Zat Pewarna Sintetis	12
Gambar 8 Ubi Ungu	13
Gambar 9 Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	22
Gambar 10 Diagram Alir Alur Kerja Eksperimen	29
Gambar 11 Hasil Eksperimen Pertama	38
Gambar 12 Hasil Eksperimen Kedua	39
Gambar 13 Hasil Eksperimen Ketiga	40
Gambar 14 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Depan	41
Gambar 15 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri	41
Gambar 16 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan	41
Gambar 17 Penampilan <i>Dessert Purple Velvet Cake</i> Untuk Uji Sensori.....	42
Gambar 18 <i>Form</i> Uji Sensori	42
Gambar 1 <i>Slice Purple Velvet Cake</i>	52
Gambar 2 Penampilan <i>Purple Velvet Cake</i> Saat Uji Sensori	52
Gambar 3 Penampilan <i>Sponge Purple Velvet Cake</i>	53
Gambar 4 Penampilan <i>Purple Velvet Cake</i> Pada Eksperimen Pertama	53
Gambar 5 Pelaksanaan Uji Sensori	54
Gambar 6 Penilaian Panelis Terhadap Produk <i>Purple Velvet Cake</i>	54
Gambar 7 Bersama Para Panelis	55
Gambar 8 Produk Uji Sensori	55