

LAPORAN TUGAS AKHIR
INOVASI JAJANAN JASUKE MENJADI SAJIAN *DESSERT CAKE*
KEKINIAN

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

RAIHANSYAH ADAM

NIM : 19071050

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Jajanan Jasuke Menjadi Dessert Cake
Kekinian
Penulis : Raihansyah Adam
NIM : 19071050
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 Senin, 25 Juli 2022

Disahkan oleh
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Punto Eribowo, A.Par.,
MM, cCHT NIDN.
0933090005

Anggota 2



Swastono Putro Prastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi A srIti, S.E,MM
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Jajanan Jasuke Menjadi Sajian Dessert Cake
Kekinian
Penulis : Raihansyah Adam
NIM : 19071050
Program Studi : Seni Kuliner
Juiusan : Pariwisata

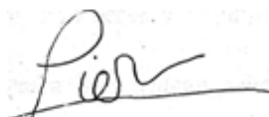
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 11 Juli 2022

Pembimbing I



Swastono Putro Prastyo, S. Par., M.
Par NIP. 198404112020121008

Pembimbing II



Nurofik, S.Pd
NIP.

Mengetahui,
Koordinator 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 : Raihansyah Adam
NIM : 19071050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Inovasi Jajanan Jasuke Menjadi Sajian *Dessert Cake* Kekinian 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 sebenar-benarnya.

Jakarta, 11 Juli 2022

Yang menyatakan,



Raihansyah Adam

NIM : 19071050

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Raihansyah Adam
NIM : 19071050
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 : Inovasi Jajanan Jasuke Menjadi Sajian *Dessert Cake* Kekinian 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,



Raihansyah Adam
NIM : 19071050

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Inovasi Jajanan Jasuke Menjadi Sajian *Dessert Cake* Kekinian
Penulis : Raihansyah Adam
Pembimbing I : Swastono Putro Prastyo
Pembimbing II : Nurofik

Jasuke is a very famous West Java snack. The seller used to go around in the afternoon or stop somewhere to peddle his wares. This one snack is famously delicious with a very tempting aroma. In addition to having a good taste, this snack is a nutritious snack because the ingredients contained in this snack are corn, milk and cheese.

This makes the author interested in making the innovation of the current cake derived from Jasuke snacks, in addition to being packaged modernly, the author also has the goal to increase the selling value of Jasuke which is usually packaged simply, which is packaged using plastic cups.

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 Jasuke cake products. The data obtained were then analyzed and the results showed a positive assessment. This explains that this Jasuke cake is worthy of consumption by consumers.

Keywords : snacks, jasuke, cake innovation

Jasuke merupakan jajanan khas Jawa Barat yang sangat terkenal. Penjualnya biasa berkeliling saat sore hari atau berhenti di suatu tempat untuk menjajakan dagangannya. Jajanan yang satu ini terkenal enak dengan aroma yang sangat menggoda. Selain memiliki rasa yang enak, jajanan ini merupakan jajanan yang bergizi karena bahan yang terkandung dalam jajanan ini ialah jagung, susu dan keju.

Hal ini membuat penulis tertarik akan membuat inovasi kue kekinian yang berasal dari jajanan Jasuke, selain dikemas secara modern, penulis juga memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai jual Jasuke yang biasa dikemas secara sederhana, yaitu dikemas dengan menggunakan cup plastik.

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 Jasuke. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan hasil penelitian menunjukkan penilaian yang positif. Hal ini memberikan penjelasan bahwa kue Jasuke ini layak untuk di konsumsi oleh para konsumen.

Kata Kunci : jajanan, jasuke, inovasi kue

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan tugas akhir ini disusun merupakan salah satu syaratakademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. Dalam proposal tugas akhir ini, penulis akan membuat sebuah inovasi makanan modern yang berasal dari jajanan tradisional Indonesia yaitu jasuke. Berdasarkan tema tersebut penulis akan membuat proposal tugas akhir yang berjudul **“INOVASI JAJANAN JASUKE MENJADI SAJIAN *DESSERT CAKE* KEKINIAN”**.

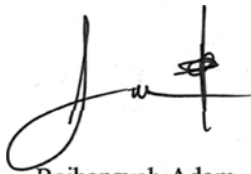
Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan moril serta materil dari berbagai pihak yang terkait baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih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

1. Dr. Tipri Rose 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.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner dan Ketua Penguji pada Sidang Tugas Akhir.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par., selaku Dosen Pembimbing I.
7. Bapak Nurofik, S. Pd., selaku Dosen Pembimbing II.
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. Teman-teman program studi Seni Kuliner serta teman-teman jurusanpariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta

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

Jakarta, 11 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Raihansyah Adam', written in a cursive style.

Raihansyah Adam
NIM 19071050

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Jagung	6
B. Makanan Olahan dari Jagung.....	7
C. Jasuke	10
D. Inovasi Kue	12
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Data/Objek Penulis.....	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup.....	18
D. Langkah Kerja.....	19
BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN	28
A. Tahap Percobaan Final	28
B. Deskripsi Hasil Produk Pengembangan	30
C. Hasil dan Pembahasan.....	30
D. Kendala yang Dihadapi	34
E. Hasil <i>Food Cost</i> Terhadap <i>Jasuke Cake</i>	35
F. Uji Sensori Terhadap Produk <i>Jasuke Cake</i>	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN-LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
Tabel 1 Kandungan Gizi Pada Jagung	10
Tabel 2 Kandungan Gizi Pada Susu	10
Tabel 3 Kandungan Gizi Pada Keju	10
Tabel 4 Bobot Nilai Kuisisioner	16
Tabel 5 Kriteria Penilaian Panelis	16
Tabel 6 Resep Jajanan Jasuke	19
Tabel 7 Resep <i>Sponge Cake</i>	19
Tabel 8 Resep <i>Sponge Cake</i> Jasuke	20
Tabel 9 Alat Penunjang Eksperimen	22
Tabel 10 Bahan Penunjang Eksperimen	23
Tabel 11 Pembuatan Bahan Jasuke	25
Tabel 12 Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Jasuke	25
Tabel 13 Pembuatan <i>Cream Cheese Froasting</i>	26
Tabel 14 Tahap <i>Finishing</i>	26
Tabel 15 Pembuatan Bahan Jasuke	28
Tabel 16 Pembuatan <i>Sponge Cake</i> Jasuke	29
Tabel 17 Pembuatan <i>Cream Cheese Froasting</i>	31
Tabel 18 <i>Finishing</i> Jasuke <i>Cake</i>	31
Tabel 19 Resep Eksperimen Pertama	33
Tabel 20 Resep Eksperimen Kedua	34
Tabel 21 Perbandingan Karakteristik Kedua Eksperimen	36
Tabel 22 <i>Food Cost</i> Adonan Jajanan Jasuke	37
Tabel 23 <i>Food Cost</i> Eksperimen Pertama	38
Tabel 24 <i>Food Cost</i> Eksperimen Kedua	38
Tabel 25 Data Nama Panelis	42
Tabel 26 Penilaian Uji Sensori.....	43
Tabel 27 Nilai Rata-Rata Uji Sensori.....	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
Gambar 1 Jagung.....	6
Gambar 2 Grontol Jagung	7
Gambar 3 Jagung Bose.....	8
Gambar 4 Binte Biluhuta	8
Gambar 5 Tinutuan	9
Gambar 6 Botok Jagung.....	9
Gambar 7 Jajanan Jasuke	10
Gambar 8 Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	21
Gambar 9 Diagram Alir Alur Kerja Eksperimen	27
Gambar 10 Hasil Eksperimen Pertama	33
Gambar 11 Hasil Eksperimen Kedua	35
Gambar 12 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Depan	40
Gambar 13 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri	40
Gambar 14 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan	40
Gambar 15 Penampilan Jasuke <i>Cake</i> Untuk Uji Sensori	41
Gambar 16 Formulir Uji Sensori.....	41
Gambar 1 Penampilan Jasuke <i>Cake</i> Untuk Uji Sensori	50
Gambar 2 Penampilan Jasuke <i>Cake</i> Pada Eksperimen Pertama	50
Gambar 3 Jasuke <i>Cake</i> Untuk Keperluan Uji Sensori	51
Gambar 4 <i>Sponge Cake</i>	51
Gambar 5 Pelaksanaan Uji Sensori	52
Gambar 6 Bersama Para Panelis	52
Gambar 7 Formulir Uji Sensori.....	53
Gambar 8 Jawaban Panelis Uji Sensori	53