

TUGAS AKHIR
TEKNIK *FLOWER PRINTING* DENGAN MENGGUNAKAN
***RICE PAPER* SEBAGAI INOVASI *GARNISH* PADA**
MAINCOURSE

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



Disusun oleh

KARINA EKA CAHYANI

NIM: 19071028

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2022

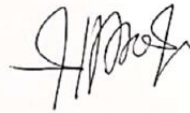
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Teknik *Flower Printing* Dengan Menggunakan *Rice Paper* Sebagai Inovasi *Garnish* Pada *Maincourse*
Penulis : Karina Eka Cahyani
NIM : 19071028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, tanggal 19 Juli 2022.

Disahkan oleh:

Ketua Penguji



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

NIP. 198609052019032011

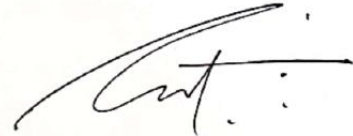
Anggota 1



Nurofik, S.Pd.

NIP

Anggota 2



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

NIP. 198804112020121008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

NIP 198103052008122001

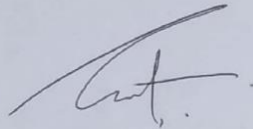
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Teknik *Flower Printing* Dengan Menggunakan *Rice Paper*
Sebagai Inovasi *Garnish Maincourse*
Penulis : Karina Eka Cahyani
NIM : 19071028
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 Pirastyo, S. Par., M. Par

NIP. 198804112020121008

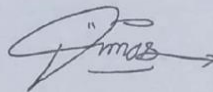
Pembimbing II



Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc

NIP. 198709082019031006

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Karina Eka Cahyani
NIM : 19071028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Teknik *Flower Printing* Dengan Menggunakan *Rice Paper* Sebagai Inovasi *Garnish* Pada *Maincourse*”, adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Karina Eka Cahyani

NIM: 19071028

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Karina Eka Cahyani
NIM : 19071028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akadmik : 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: "*Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper Sebagai Inovasi Garnish Pada Maincourse*", beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noekslusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan , mengolah 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Karina Eka Cahyani

NIM: 19071028

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Teknik *Flower Printing* Dengan Menggunakan *Rice Paper* Sebagai Inovasi *Garnish* Pada *Maincourse*.

Penulis : Karina Eka Cahyani

Pembimbing I : Swastono Putro Pirastyo

Pembimbing II : Asriadi Masnar

Garnish is the important thing in terms of food presentation to support the aesthetic value of a dish. with an attractive appearance can increase the selling value of the food. The flower printing technique using rice paper is expected to produce more attractive garnish innovations for use in food, especially maincourse. The method used in this research is experimental quantitative method and through hedonic and organoleptic test results which results in treatment C being preferred in terms of color, treatment B being preferred in terms of aroma and taste, treatment A and C being preferred in terms of texture and whole appearance.

Keyword : *Garnish, Rice Paper, Flower Printing*

Garnish hal yang sangat diperlukan dalam hal penyajian makanan untuk menunjang nilai estetika dari suatu hidangan. dengan penampilan yang menarik dapat meningkatkan nilai jual dari suatu makanan. Teknik *flower printing* dengan menggunakan *rice paper* diharapkan dapat menghasilkan inovasi-inovasi *garnish* yang lebih menarik untuk digunakan pada makanan terutama hidangan utama. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode kuantitatif eksperimen dan melalui hasil uji hedonik dan organoleptik yang menghasilkan perlakuan C lebih disukai dari segi warna, perlakuan B lebih disukai dari segi aroma dan rasa, perlakuan A dan C yang lebih disukai dari segi tekstur dan juga penampilan keseluruhan.

Kata Kunci : *Garnish, Rice Paper, Flower Printing*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kemampuan dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul, “**TEKNIK *FLOWER PRINTING* DENGAN MENGGUNAKAN *RICE PAPER* SEBAGAI INOVASI *GARNISH* PADA *MAINCOURSE*”**. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya D3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan proposal 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 kepada;

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif
2. Dr. Benget Simamora, MM., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Ibu Anindita Budi Astuti, SE., MM., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM., selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, .S.Si, M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Bapak Swastono Putro Pirastyo, S.Par, M.Par., selaku Dosen pembimbing I
7. Bapak Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc., selaku Dosen pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga pendidikan Politeknik Negeri Media Kretif Jakarta yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Orangtua yang senantiasa mendukung serta menguatkan penulis dengan memberikan doa dan motivasi hingga saat ini.
10. Teman-teman yang sama-sama telah berjuang dan saling support satu sama lain
Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juli 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Karina Eka Cahyani', written in a cursive style.

Karina Eka Cahyani

NIM. 19071028

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	ii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iii
ABSTRAK	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
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. <i>Garnish</i>	6
B. <i>Edible Flower</i>	8
C. <i>Rice Paper</i>	12
D. <i>Aglio Olio</i>	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	14
A. Data/Objek Penelitian.....	14
B. Teknik Pengumpulan Data	14
C. Ruang Lingkup	19
D. Langkah Kerja	20
E. Alat dan Bahan	23
F. Prosedur Penelitian.....	27
G. Pengolahan Dan Analisa Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Tahapan Percobaan Final.....	29
B. Deskripsi Hasil Produk	32
C. Kendala Yang Dihadapi.....	35

D. Pengan-Aplikasian Garnish Pada Maincourse	35
E. Uji Sensori Terhadap Penerimaan Garnish Flower Printing.....	47
F. Hasil Uji Yang Telah Dilakukan.....	50
BAB V.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bobot Nilai Kuesioner	17
Tabel 2. Penentuan Bilangan Acak	18
Tabel 3. Lay Out Percobaan	19
Tabel 4. Tabel Pra-produksi	21
Tabel 5. Tabel Alat.....	23
Tabel 6. Tabel Bahan.....	24
Tabel 7. Persiapan Produksi	29
Tabel 8. Proses Pembuatan Garnish Dengan di Oven.....	29
Tabel 9. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Garnish Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper sebagai Inovasi Garnish Maincourse	38
Tabel 12. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Garnish Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper Sebagai Inovasi Garnish Maincourse	41
Tabel 12. Uji Duncan Terhadap Tingkat Kesukaan Pada Aroma	41
Tabel 13. Nilai Rata-Rata Kesukaan Terhadap Tekstur Garnish Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper	43
Tabel 14. Uji Duncan Pada Tingkat Penerimaan Tekstur	44
Tabel 15. Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa Garnish Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper Sebagai Inovasi Garnish Maincourse	45
Tabel 16. Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Penampilan Keseluruhan Garnish Teknik Flower Printing Dengan Menggunakan Rice Paper Sebaga Inovasi Garnish Maincourse.....	48
Tabel 17. Uji Duncan Dari Penampilan Keseluruhan	49
Tabel 18. Riwayat Pendidikan	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grille Fish with Figs Sauce	11
Gambar 2. Steak with Wild Herb Salad	11
Gambar 3. Grilled Chicken with Salad.....	11
Gambar 4. Diagram Alir	26
Gambar 5. Garnish Percobaan Pertama	33
Gambar 6. Garnish Percobaan Kedua.....	34
Gambar 7. Garnish Dengan di Oven.....	27
Gambar 8. Mie Aglio olio	33
Gambar 9. Siloin Steak	34
Gambar 10. Beef Teriyaki	35