

LAPORAN TUGAS AKHIR
KLEPON BAYAM MERAH SEBAGAI KUDAPAN
MODIFIKASI UNTUK ANAK PRA SEKOLAH

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh
MAULIDIYA JUSITA
NIM: 19071031

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekolah
Penulis : Maulidiya Jusita
NIM : 19071031
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, tanggal 18 Juli 2022

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Diah Amelia, S.Hum., M.Si
NIP. 198006212014042001

Anggota 1



Linda Ratnawiasih, S.Pd
NIP. 171001

Anggota 2



Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT
NIP.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekola
Penulis : Maulidiya Jusita
NIM : 19071031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



Anindita Budi Astuti, SE., MM
NIP. 198103052008122001

Pembimbing II



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

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 : Maulidiya Jusita
NIM : 19071031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekola 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan



Maulidiya Jusita
NIM : 19071031

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Maulidiya Jusita
NIM : 19071031
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 : Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekola 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, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Maulidiya Jusita
NIM : 19071031

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekolah
Penulis : Maulidiya Jusita
Pembimbing I : Ibu Anindita Budi Astuti
Pembimbing II : Bapak Swastono Putro Prasetyo

Klepon red spinach is a traditional Indonesian food that is modified with red spinach to replace the use of synthetic dyes in food with natural dye sources that are healthy and safe for consumption, with an experimental method carried out with 2 (two) experiments by changing the concentration of spinach in each experiment to produce a more attractive color, the first experiment got a darker and darker color than the second experiment. Klepon red spinach was tested on parents of pre-school children at TK Aisyiyah 6 Depok as a modified snack through the hedonic test (preferred test) with the results of the average value on the aspects of color, texture, aroma and taste, respectively, namely 4.04, 4,12, 3.92, 4.12. In terms of texture and taste, the highest score was obtained, while for aroma the lowest score was obtained, with the responses given from the panelists by the parents of Aisyiyah 6 Depok Kindergarten students, which was acceptable with the criteria of being delicious and attractive for consumption by pre-school children.

Keywords : Klepon, Red Spinach, Modified Snacks, Pre-School Children

Klepon bayam merah merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang dimodifikasi dengan bayam merah untuk menggantikan penggunaan pewarna sintesis pada makanan dengan sumber pewarna alami yang sehat dan juga aman untuk dikonsumsi, dengan metode eksperimen yang dilakukan dengan 2 (dua) kali percobaan dengan mengubah konsentrasi bayam yang di setiap percobaannya untuk menghasilkan warna yang lebih menarik, pada saat percobaan pertama mendapatkan warna yang lebih pekat dan gelap dibandingkan dengan percobaan kedua. Klepon bayam merah diujikan kepada orang tua anak pra sekolah di TK Aisyiyah 6 Depok sebagai kudapan modifikasi melalui uji hedonik (uji kesukaan) dengan hasil nilai rata-rata pada aspek warna, tekstur, aroma dan rasa secara berturut-turut yaitu 4,04, 4,12, 3,92, 4,12. Pada aspek tekstur dan rasa memperoleh hasil nilai tertinggi sedangkan untuk aroma mendapatkan hasil nilai terendah, dengan respon yang diberikan dari para panelis oleh orang tua murid TK Aisyiyah 6 Depok yaitu dapat diterima dengan kriteria enak dan menarik untuk dikonsumsi oleh anak pra sekolah.

Kata Kunci : Klepon, Bayam Merah, Jajanan Modifikasi, Anak Prasekolah

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai editor telah menyunting karya produk buku informasi anak tentang kudapan modifikasi. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul “Klepon Bayam Merah Sebagai Kudapan Modifikasi Untuk Anak Pra Sekolah”.

Laporan TA 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 terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E,M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I pada Tugas Akhir.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Swastono Putro Prasetyo S.Par, M.Par., selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Dosen Pembimbing II pada Tugas Akhir.
6. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
7. Keluarga yang selalu memberi dukungan.
8. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal ini.

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

Jakarta, 12 Juli 2022

Penulis,



Maulidiya Jusita

NIM. 19071031

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Identifikasi Masalah	3
B. Batasan Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Anak Pra Sekolah.....	5
B. Pemberian Makanan Tambahan (PMT)	5
C. Bahan Tambahan Makanan (BTM)	6
D. Pewarna Makanan	6
E. Jajanan Pasar Kue Klepon.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	10
A. Data atau Objek Penulisan	10
B. Teknik Pengumpulan Data.....	10
C. Ruang Lingkup.....	14
D. Langkah Kerja.....	15
BAB IV PEMBAHASAN.....	21
A. Proses Pembuatan Klepon Bayam Merah	21
B. Penampilan Dan Rasa Klepon Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Modifikasi	25
C. Respon Anak Pra Sekolah Terhadap Klepon Bayam Merah Sebagai Makanan Tambahan Modifikasi	27
D. Kendala Yang Dihadapi	28
BAB V PENUTUP.....	29
A. Kesimpulan	29
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN-LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuisisioner	12
Tabel 2 Kriteria Jawaban	14
Tabel 3 Resep Kue Klepon	15
Tabel 4 Percobaan Resep Pertama	17
Tabel 5 Percobaan Resep Kedua	18
Tabel 6 Bahan- bahan Pembuatan Klepon Bayam Merah	18
Tabel 7 Alat- alat Pembuatan Klepon Bayam Merah	19
Tabel 8 Proses Produksi Klepon Bayam Merah	21
Tabel 9 Resep Percobaan Pertama	23
Tabel 10 Resep Percobaan Kedua.....	24
Tabel 11 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Klepon Bayam Merah	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Rumus Rata- rata atau Mean	13
Gambar 2 Rumus Kelas Interval	13
Gambar 3 Diagram Alir Proses Pembuatan Kelepon Bayam Merah	20
Gambar 4 Hasil Percobaan Pertama	23
Gambar 5 Hasil Percobaan Kedua	24
Gambar 6 Kuesioner Formulir Uji Hedonik	26
Gambar 7 Dokumentasi Produk	34
Gambar 8 Dokumentasi Uji Hedonik	34
Gambar 9 Dokumentasi Reward yang Diberikan Kepada Panelis	34