

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN DAUN HANDEULEUM (*Graptophyllum pictum*) SEBAGAI MINUMAN SERBUK INSTAN

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



Disusun Oleh:

Izma Ar Rachmah

NIM : 19071026

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengolahan Daun Handeuleum (*Graptophyllum Pictum*)
Sebagai Minuman Serbuk Instan

Penulis : Izma Ar Rachmah

NIM : 19071026

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 Rabu, tanggal 27 Juli 2022.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,

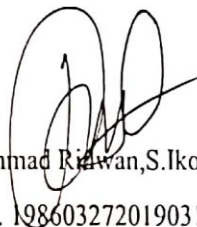


Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc

NIP. 198709082019131005

Anggota 1,

Anggota 2,



Muhammad Ridwan, S.Ikom, MM

NIP. 198603272019031013



Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si

NIDN. 0601068604

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E, MM

NIP. 198103052008122001

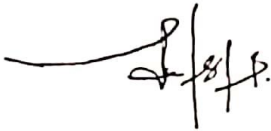
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengolahan Daun Handeuleum (*Graptophyllum Pictum*)
Sebagai Minuman Serbuk Instan
Penulis : Izma Ar Rachmah
NIM : 19071026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 27 Juli 2022

Pembimbing I



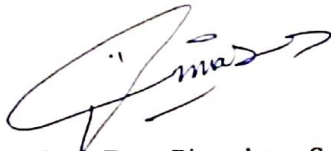
Ratih Titik Haryati, S.Pd, M.Si
NIDN. 0601068604

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Kordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Izma Ar Rachmah

NIM : 19071026

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pengolahan Daun Handeuleum (*Graptophyllum pictum*) sebagai minuman serbuk instan 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,



Izma Ar Rachmah

NIM : 19071026

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Izma Ar Rachmah
NIM : 19071026
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul : *Pengolahan Daun Handeuleum (Graptophyllum pictum) Sebagai Minuman Serbuk Instan beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).*

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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,



Izma Ar Rachmah
NIM : 19071026

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pengolahan Daun Handeuleum (*Graptophyllum Pictum*)
Sebagai Minuman Serbuk Instan.

Penulis : Izma Ar Rachmah

Pembimbing I : Ratih Titik Haryati

Pembimbing II : Dimas Bayu Pinandoyo

Handeuleum leaves are herbal plants that have compounds that are beneficial to health, including: non-toxic alkaloid compounds, flavonoids, steroids, saponins, and tannins that can relieve symptoms in hemorrhoids. With the various benefits of handeuleum leaves, unfortunately, people are not familiar with the benefits of handeuleum leaves. The formula used is 250gr of handeuleum leaves, 280gr of granulated sugar, and is made by the caramelization method, with data calculations using a likert scale. For the sample products to be tested to the panelists, the author used the sample code, namely A200 for the handeuleum leaf instant powder drink control product, and B300 for the handeuleum leaf instant powder drink experimental product. the result obtained for the B300 product is in terms of aroma, reaching an average value of 3.6 with a presentation of 72%. In terms of taste, it reached an average value of 4.3 with a percentage of 86%, in terms of texture it reached an average value of 4.2 with a percentage of 84%, and in terms of color it reached an average value of 3.9 with a percentage of 78%. From the results of these data, it shows that the instant powder drink of handeuleum leaves can be well received by the public.

Keywords : Handeuleum Leaves, Caramelization, Instant Powder Drinks

Daun handeuleum merupakan tanaman herbal yang memiliki senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan, diantaranya : senyawa alkaloid non toksik, flavonid, steroid, saponin, dan tannin yang dapat meringankan gejala pada penyakit wasir. Dengan berbagai macam manfaat yang dimiliki daun handeuleum, sayangnya masyarakat belum familiar dengan manfaat daun handeuleum. formula yang digunakan adalah 250gr daun handeuleum, gula pasir 280gr, dan dibuat dengan metode karamelisasi, dengan perhitungan data menggunakan skala likert. Untuk produk sampel yang akan diujikan kepada panelis, penulis menggunakan kode sampel yaitu A200 untuk produk kontrol minuman serbuk instan daun handeuleum, dan B300 untuk produk eksperimen minuman serbuk instan daun handeuleum. hasil yang diperoleh untuk produk B300 adalah dari segi aroma, mencapai nilai rata-rata 3.6 dengan presentasi 72%. Dari segi rasa, mencapai nilai rata-rata 4.3 dengan persentase 86%, dari segi tekstur mencapai nilai rata-rata 4.2 dengan presentase 84%, dan dari segi warna mencapai nilai rata-rata 3.9 dengan persentase 78%. Dari hasil data tersebut menunjukkan bahwa minuman serbuk instan daun handeuleum dapat diterima baik oleh masyarakat.

Kata Kunci : Daun Handeuleum, Karamelisasi, Minuman Serbuk Instan

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya dapat memberikan kelancaran dan kemudahan sehingga laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis akan mengolah daun handeuleum sebagai minuman serbuk instan dengan menggunakan metode karamelisasi. Dalam proses penulisan proposal pengajuan tugas akhir ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan baik moral maupun material, diantaranya nya :

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. Anindita Budi Astuti, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner sekaligus Dosen Pembimbing 2.
6. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si., Selaku Dosen Pembimbing 1 yang membantu jalannya penulisan laporan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen pengajar dan ketenaga kerjaan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani dan mendukung penulis selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
8. Kedua Orang Tua serta saudara penulis yang selalu mendoakan dan mendukung jalan nya penulisan laporan tugas akhir.
9. Riyan Wahyudi selaku teman seperjuangan penulis yang sudah memberikan dukungan baik moral maupun material kepada penulis.
10. Teman-teman Prodi Seni Kuliner yang membantu penulis menyusun jalan nya penulisan tugas akhir ini.

Penulisan tugas akhir ini telah dibuat dengan sebaik – baiknya. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat, khususnya bagi mahasiswa Seni Kuliner Politeknik Negeri Kreatif. atas kritik dan saran yang membangun, Penulis dengan senang hati menerimanya.

Jakarta, 28 Februari 2022



Izma Ar Rachmah

NIM : 19071026

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iv
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Umum	6
a. Tinjauan Tentang Minuman	6
B. Tinjauan khusus	7
a. Karamelisasi	7
b. Daun Handeuleum.....	9
c. Minuman Serbuk Instan	12
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Data/Objek Penelitian	15
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Ruang Lingkup.....	21
D. Langkah Kerja.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Tahap Percobaan Final.....	28
B. Hasil Uji Hedonik Terhadap Minuman Serbuk Instan Daun Hnadeuleum.....	31
C. Hasil Uji Inderawi Terhadap Minuman Serbuk Instan Daun Handeuleum	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	43
Lampiran-Lampiran	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100gr.....	9
Tabel 2. Kandungan Kimia Daun Handeuleum.....	15
Tabel 3. Formulasi Minuman Serbuk Jahe dan Kencur.....	17
Tabel 4. Klasifikasi Penilaian Uji Sensori.....	27
Tabel 5. Keterangan Interval Skor Uji Sensori.....	20
Tabel 6. Resep Pembuatan Minuman Serbuk Daun Hnadeuleum.....	22
Tabel 7. Bahan Penunjang Produk.....	25
Tabel 8. Alat Penunjang Produk.....	26
Tabel 9. Proses Produksi Minuman Serbuk Daun Handeuleum.....	27
Tabel 10. kegiatan Pasca Produksi.....	27
Tabel 11. Gambar Proses Produksi.....	28
Tabel 12. Hasil Skor Persentase Uji Inderawi Kode Sampel B300.....	35
Tabel 13. Hasil Skor Uji Inderawi sampel B300.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses Karamelisasi.....	8
Gambar 2. Daun Handeuleum.....	11
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Minuman Serbuk Jahe dan Kencur.....	18
Gambar 4. Diagram Alir Rancangan Eksperimen.....	24
Gambar 5. Hasil Skor Uji Hedonik Sampel B300.....	31
Gambar 6. Hasil Skor Uji Hedonik Sampel A200.....	33
Gambar 7. Kuesioner Uji Hedonik dan Uji Inderawi.....	48
Gambar 8. Foto Bersama Panelis.....	48
Gambar 9. Dokumentasi Saat Menjelaskan Peraturan Uji Inderawi.....	48