

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE KERING LIDAH  
KUCING DARI BAHAN DASAR SUBSTITUSI TEPUNG  
LIMBAH KELAPA**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan,  
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



**Disusun Oleh**

**FELLA IONNYTA HARIJANTO PASER**

**NIM : 19071021**

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

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari  
Bahan Dasar Substitusi Tepung Limbah Kelapa  
Penulis : Fella Ionnyta Harijanto Paser  
NIM : 9071021  
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



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

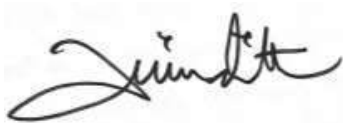
## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari  
Bahan Dasar Substitusi Tepung Limbah Kelapa  
Penulis : Fella Ionnyta Harijanto Paser  
NIM : 19071021  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 18 Juli 2022

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,  
Koordinator 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 : Fella Ionnyta Harijanto Paser

NIM : 19071021

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari Bahan Dasar Tepung Limbah Kelapa 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

A 10,000 Indonesian postage stamp is shown with a signature written over it. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAL TEMBEL', and the serial number 'CAAAJX895477572'.

Fella Ionnyta Harijanto Paser

NIM : 19071021

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Fella Ionnyta Harijanto Paser

NIM : 19071021

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 : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari Bahan Dasar Tepung Limbah Kelapa 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, 12 Juli 2022.

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 10,000 Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI', 'TEMBEL', and 'CAAJX895477572'.

Fella Ionnyta Harijanto Paser

NIM : 19071021

## ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari  
Bahan Dasar Substitusi Tepung Limbah Kelapa  
Penulis : Fella Ionnyta Harijanto Paser  
Pembimbing I : Anindita Budi Astuti  
Pembimbing II : Swastono Putro Prasetyo

*Cat's tongue cookies made from coconut dregs flour are modified foods with the aim of finding alternatives to the use of wheat flour, with the experimental method carried out 4 (four) experiments by changing the recipe and changing the concentration of the ingredients in each experiment in order to get the same results. maximum. This experiment used 3 formulations, namely 100% wheat flour which was used as a control, 25% coconut dregs flour, and 50% coconut dregs flour. At the time of the sensory test, the results obtained from the panelists stated that the 25% coconut dregs flour formulation was superior in terms of texture, color, aroma, and taste than the 75% coconut dregs flour formulation.*

***Keywords: Cat's Tongue Cookies, Pastries, Coconut Flour***

Kue kering lidah kucing dari bahan dasar tepung ampas kelapa merupakan makanan yang dimodifikasi dengan tujuan untuk mencari alternatif dari penggunaan tepung terigu, dengan metode eksperimen yang dilakukan 4 (empat) kali percobaan dengan mengubah resep dan mengubah konsentrasi bahan yang ada disetiap percobaannya agar mendapatkan hasil yang maksimal. Eksperimen ini menggunakan 3 formulasi, yaitu 100% tepung teriguyang digunakan sebagai kontrol, 25% tepung ampas kelapa, dan 50% tepung ampas kelapa. Pada saat dilakukan uji sensori hasil yang didapat dari panelis menyatakan bahwa formulasi 25% tepung ampas kelapa lebih unggul di aspek tekstur, warna, aroma, dan rasa dari formulasi 75% tepung ampas kelapa.

**Kata Kunci : Kue Kering Lidah Kucing, Kue Kering, Tepung Ampas Kelapa**

## 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 menyusun laporan TA berjudul “Eksperimen Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing Dari Bahan Dasar Substitusi Tepung Limbah Kelapa”.

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, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata dan Pembimbing I
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo,S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prasetyo S.Par, M.Par., selaku Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
8. Keluarga yang selalu memberi dukungan dan motivasi .
9. 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,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fella Ionnyta Harijanto Paser', written on a light-colored background.

Fella Ionnyta Harijanto Paser

NIM. 19071021



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I LATAR BELAKANG .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Kue Kering .....	6
1. Pengertian Kue Kering .....	6
2. Klasifikasi Kue Kering .....	7
B. Kue Kering Lidah Kucing .....	11
C. Ampas Kelapa .....	12

D.	Tepung Ampas Kelapa .....	13
<b>BAB III</b>	<b>METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>15</b>
A.	Data/Objek Penulisan .....	15
B.	Teknik Pengumpulan Data .....	15
1.	<b>Metode Penelitian .....</b>	<b>15</b>
2.	<b>Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>16</b>
a.	<b>Observasi .....</b>	<b>16</b>
b.	<b>Kuesioner.....</b>	<b>16</b>
c.	<b>Studi Pustaka.....</b>	<b>17</b>
d.	<b>Dokumentasi.....</b>	<b>17</b>
e.	<b>Pengukuran dan Analisa Data.....</b>	<b>17</b>
C.	Ruang Lingkup .....	19
1.	<b>Peran Penulis .....</b>	<b>19</b>
2.	<b>Kategori Karya .....</b>	<b>19</b>
3.	<b>Ide Kreatif .....</b>	<b>19</b>
D.	Langkah Kerja .....	20
1.	<b>Pra Produksi .....</b>	<b>20</b>
a)	Mencari tinjauan mengenai substitusi tepung ampas kelapa yang akan digunakan untuk eksperimen. ....	20
b)	Pada tahapan ini penulis melakukan pengembangan resep dalam pembuatan kue kering lidah kucing dari bahan dasar substitusi tepung ampas kelapa.....	20
c)	Melakukan pengembangan formulasi kue kering lidah kucing.....	21
d)	Bahan yang akan digunakan dalam eksperimen pembuatan kue kering lidah kucing dari tepung ampas kelapa.....	24
e)	Alat yang akan digunakan dalam eksperimen pembuatan kue kering lidah	

kucing dari tepung ampas kelapa.....	25
<b>2. Produksi .....</b>	<b>26</b>
<b>3. Pasca Produksi.....</b>	<b>29</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Tahap Percobaan Final .....	30
<b>1. Persiapan Produksi .....</b>	<b>30</b>
<b>2. Produksi .....</b>	<b>31</b>
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk .....	33
C. Kendala Yang Dihadapi .....	38
D. Uji Sensori Terhadap Kue Kering Lidah Kucing Dari Bahan Dasar Tepung Ampas Kelapa .....	39
Penilaian Aspek Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa .....	41
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Bobot Nilai Kuesioner .....	18
Tabel 2 Kriteria Penilaian Panelis.....	19
Tabel 3 Resep Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing dengan 100% Tepung Terigu .....	20
Tabel 4 Percobaan 1 Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing .....	21
Tabel 5 Percobaan 2 Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing .....	22
Tabel 6 Percobaan 3 Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing .....	23
Tabel 7 Percobaan 4 Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing .....	24
Tabel 8 Bahan-bahan yang digunakan .....	24
Tabel 9 Alat-alat yang digunakan .....	25
Tabel 10 Persiapan Produksi .....	30
Tabel 11 Produksi .....	31
Tabel 12 Formulasi Percobaan Pertama.....	33
Tabel 13 Formulasi Percobaan Kedua .....	35
Tabel 14 Formulasi Percobaan Ketiga .....	36
Tabel 15 Formulasi Percobaan Keempat .....	37
Tabel 16 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Kue Kering 100% Tepung Terigu ...	41
Tabel 17 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Kue Kering 25 % Tepung Ampas Kelapa .....	42
Tabel 18 Hasil Penilaian Uji Hedonik Pada Kue Kering 50 % Tepung Ampas Kelapa .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Contoh Kue Kering .....	6
Gambar 2 Contoh <i>Dropped Cookies</i> .....	7
Gambar 3 Contoh <i>Piped Cookies</i> .....	8
Gambar 4 Contoh <i>Cut-Out Cookies</i> .....	8
Gambar 5 Contoh <i>Sheet Cookies</i> .....	9
Gambar 6 Contoh <i>Sliced Cookies</i> .....	9
Gambar 7 Contoh <i>Ice Box Cookies</i> .....	10
Gambar 8 Contoh <i>Stencil Cookies</i> .....	10
Gambar 9 Contoh <i>Molded Cookies</i> .....	11
Gambar 10 Kue Kering Lidah Kucing .....	11
Gambar 11 Ampas Kelapa .....	12
Gambar 12 Tepung Limbah Kelapa .....	13
Gambar 13 Gambar Diagram Alur Kerja Pembuatan Tepung Ampas Kelapa .....	28
Gambar 14 Diagram Alur Kerja Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing .....	28
Gambar 15 Hasil Formulasi Percobaan Pertama .....	34
Gambar 16 Hasil Formulasi Percobaan Kedua .....	35
Gambar 17 Hasil Formulasi Percobaan Ketiga .....	36
Gambar 18 Formulasi Percobaan Keempat.....	38
Gambar 19 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan .....	40
Gambar 20 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri .....	40
Gambar 21 Penampilan Kue kering Lidah Kucing Untuk Uji Sensori .....	40
Gambar 22 Lembar Kuesioner Uji Sensori .....	41
Gambar 23 Bersama Para Panelis .....	52
Gambar 24 Reward Untuk Panelis .....	52