

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENAMBAHAN DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) DALAM

PEMBUATAN BOLU PANDAN KUKUS

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun oleh

LIDIA AZIS SAPUTRI

NIM : 19071029

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : "Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus"
Nama : Lidia Azis Saputri
NIM : 19071029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah di pertanggungjawabkan di hadapan Tim Pengaji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Jumat, tanggal 29 Juli 2022.

Disahkan Oleh,
Ketua Pengaji



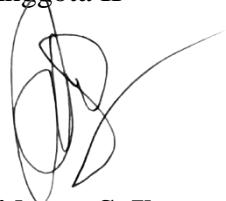
Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Anggota I



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIDN.0019057301

Anggota II



Muhammad Ridwan, S. Ikom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindhita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : “Penambahan Daun Stevia (Stevia rebaudiana) Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus”
Penulis : Lidia Azis Saputri
NIM : 19071029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

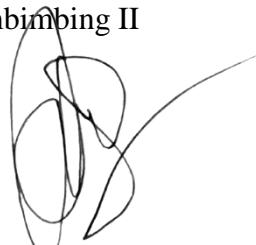
Pembimbing I



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

NIDN. 0601068604

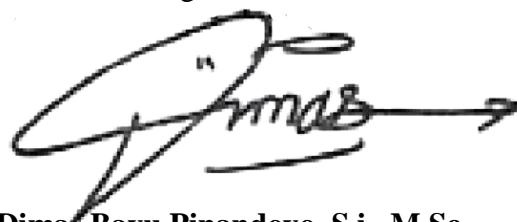
Pembimbing II



Muhammad Ridwan, S. Ikom, MM

NIP. 198603272019031013

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandovo, S.i., M.Sc.

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lidia Azis Saputri
NIM : 19071029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen *Penambahan Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus* 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,



Lidia Azis Saputri
NIM : 19071029

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Lidia Azis Saputri
NIM : 19071029
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Nonekslusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Penambahan *Daun Stevia (Stevia rebaudiana)* Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Nonekslusif 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,



Lidia Azis Saputri

NIM : 19071029

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir	: Penambahan Daun Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>) Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus
Penulis	: Lidia Azis Saputri
Pembimbing I	: Ratih Titik Haryati
Pembimbing II	: Muhammad Ridwan

Stevia (Stevia rebaudiana), is a plant that has a sweet taste content 300 times sweeter than sucrose sugar. The author innovated to make the addition of sweetness from stevia leaves. Starting from the pre-production, production, and post-production stages. The literature review used is an explanation of the theory based on sources and views that support in conducting research on the addition of sweet with stevia leaves in the manufacture of steamed pandanus sponge. In this final project, the author uses quantitative descriptive methods and explains the steps for making this product innovation. Based on the discussion, it can be concluded that the additional sweetness of stevia leaves (Stevia rebaudiana) in making steamed pandanus sponge is a food additive that can be used as an ingredient in adding sweetness to food products and the role in making and compiling reports is very important. It is hoped that it can be used as a reference in making innovations to add sweetness to the next food.

Keywords : *Stevia (Stevia rebaudiana), Sweet Enhancer, Steamed Pandan Sponge*

Stevia (*Stevia rebaudiana*), merupakan tumbuhan memiliki kandungan rasa manis 300 kali lipat lebih manis dibandingkan gula sukrosa. Penulis berinovasi membuat penambahan rasa manis dari daun stevia. Dimulai dari tahapan pra-produksi, produksi, dan paska produksi. Tinjauan pustaka yang digunakan adalah penjelasan teori berdasarkan sumber dan pandangan yang mendukung dalam melakukan penelitian penambahan manis dengan daun stevia dalam pembuatan bolu pandan kukus. Dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan metode deskriptif kuantitatif dan menjelaskan langkah-langkah pembuatan inovasi produk ini. berdasarkan pembahasan, dapat diambil kesimpulan bahwa tambahan rasa manis daun stevia (*Stevia rebaudiana*) dalam membuat bolu pandan kukus merupakan inovasi tambahan pangan yang dapat dijadikan bahan tambahan rasa manis pada produk makanan serta peranan dalam pembuat dan menyusun laporan sangat penting. Diharapkan bisa dijadikan referensi dalam pembuatan inovasi tambahan rasa manis pada makanan selanjutnya.

Kata Kunci : *Stevia (Stevia rebaudiana), Penambah Manis, Bolu Pandan Kukus.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan 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 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai penyusun laporan TA berjudul **“PENAMBAHAN DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) DALAM PEMBUATAN BOLU PANDAN KUKUS”**

Proposal Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan orang-orang yang berada disekitar 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. Anindita Budi Astuti, S.E.,M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si. selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
7. Muhammad Ridwan, S.Ikom, M.M, selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam membantu penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga penulis yang telah mendukung secara materiil maupun imateriil.

10. Teman-teman Politeknik Negeri Media Kreatif yang saling mendukung satu sama lain.

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

Jakarta, 11 Juli 2022

Penulis,



Lidia Azis Saputri

NIM. 19071029

DAFTAR ISI

	HALAMAN
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
BAB III METODE PELAKSANAAN	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
KESIMPULAN DAN SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pembuatan Bolu Pandan Kukus Secara Umum.....	8
Tabel 2 Formulir Uji Organoleptik/Inderawi	16
Tabel 3 Kriteria Penilaian Warna Pada Uji Organoleptik/Inderawi	17
Tabel 4 Kriteria Penilaian Tekstur Para uji Organoleptik/Inderawi	18
Tabel 5 Kriteria Penilaian Aroma Para uji Organoleptik/Inderawi	18
Tabel 6 Kriteria Penilaian Rasa/Tingkat Kemanisan Para uji Organoleptik/Inderawi .	19
Tabel 7 Kriteria Penilaian Tingkat Kegurihan Para uji Organoleptik/Inderawi	19
Tabel 8 Formulir Uji Hedonik/Kesukaan	20
Tabel 9 Kriteria Penilaian Panelis	22
Tabel 10 Tahapan Cara Membuat Bolu Pandan Kukus.....	24
Tabel 11 Tahapan Cara Membuat Bolu Pandan Kukus Dengan Tambahan Daun Stevia.....	25
Tabel 12 Alat Eksperimen	27
Tabel 13 Bahan-bahan Yang Digunakan Pada Penambahan Daun Stevia Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus.....	27
Tabel 14 Proses Eksperimen Penambahan Daun Stevia Dalam Pembuatan Bolu Pandan Kukus.....	29
Tabel 15 Proses Pemasakan Adonan.....	31
Tabel 16 Rincian Biaya Bolu Pandan Kukus Original.....	34
Tabel 17 Rincian Biaya Penambahan Daun Stevia Terhadap Bolu Pandan Kukus....	34
Tabel 18 Data yang diperoleh dari Uji Organoleptik.....	36
Tabel 19 Data yang Diperoleh Terhadap Uji Organoleptik pada Sampel 911 (Bolu Pandan Kukus Original).....	37
Tabel 20 Data yang Diperoleh Terhadap Uji Organoleptik Pada Sampel 922 (Penambahan Daun Stevia Terhadap Bolu Pandan Kukus)	39

Tabel 21 Data yang Diperoleh dari Formulir Uji Hedonik	41
Tabel 22 Data yang Diperoleh Terhadap Uji Hedonik pada sampel 911 (Bolu Pandan Kukus).....	42
Tabel 23 yang Diperoleh Terhadap Uji Hedonik pada sampel 922 (Penambahan Daun Stevia terhadap Bolu Pandan Kukus)	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Bolu Kukus.....	7
Gambar 2 Bolu Pandan Kukus.....	10
Gambar 3 Sukrosa.....	11
Gambar 4 Stevia.....	12
Gambar 5 Diagram Alur Kerja Eksperimen.....	28
Gambar 6 Hasil Uji Coba Penambahan Daun Stevia untuk pembuatan bolu pandan kukus.....	32
Gambar 7 Perbandingan Bolu Pandan Kukus Menggunakan Daun Stevia dan Bolu Pandan Kukus Original.....	32